

**Nombre del alumno: Arguello
Tovar Avilene del Rocío**

**Nombre del profesor: Méndez
Daniela**

**Nombre del trabajo: Cuadro
sinóptico (trabajo final)**

Materia: Nutrición

Grado: 3ero "B"

Facultad de medicina

Comitán de Domínguez Chiapas a 10 de septiembre del 2021



NUTRICIÓN

CUADRO
SINÓPTICO

Por: Avilene del Rocío Arguello Tovar

CIENCIA DE LA ALIMENTACIÓN

Nuestros antepasados descubrieron alimentos que podían consumir con base en la prueba y error, para ir mejorando las técnicas de recolección, hasta llegar al cultivo.

La alimentación desde los orígenes del hombre ha tenido un fuerte impacto en el desarrollo y maduración del organismo, los alimentos más antiguos y más consumidos por el hombre son las frutas naturales y la carne.

HISTORIA MODERNA SIGLO XV y XVI
Se genera la expansión del mundo conocido, mediante la búsqueda de alimentos accesibles al comercio de especies, favoreciendo el intercambio de alimentos de origen animal y vegetal domésticos,

Evolución histórica de la ciencia de los alimentos.

- 1eros homínidos { Obtenían energía y proteínas de frutas, verduras, raíces y nueces.
- Cro-Magnon { Dependían de cacería de grandes mamíferos, aumentando la proporción de la carne en la dieta
- Período Paleolítico { Dieta: peces, mariscos, animales pequeños y vegetales con el uso de piedras de moler
37% energía de proteínas, 41% carbohidratos y 22% grasas (poliinsaturadas-saturadas)
- Revolución Industrial { >consumo { Grasas saturadas, ácidos grasos Omega-6 v 3 en ácidos grasos trans v carbohidratos complejos
Modificado { Cereales, lácteos y azúcares refinados { Enf. Crónicas por aceites vegetales y carnes grasas.

Ciencia de los alimentos en los s. XIX-XX

- S. XIX { Nicolas Appert (1795) { Utilizó recipientes de cristal cerrados con tapones de corcho calentándolos en baños de agua hirviendo { Etapa naturalista
Época de Hipócrates { Desarrolla ciencia de los alimentos { 3 etapas { Etapa químico analista
Alemania: crean principios fundamentales del concepto energético de la nutrición { Etapa tecnológica leal
1860, primera cocina de hierro que modifica cocción y procesamiento de alimentos
- S. XX { Industrialización, urbanización y desarrollo tecnológico y económico { Da lugar a nuevas formas de producción, procesado y distribución de alimentos
Sociedad española tributaria de proteínas y disminución en el consumo de HC y un aumento en la ingesta de grasas

Nutrición (como ciencia)

- Estudia los procesos bioquímicos y fisiológicos que suceden en el organismo para asimilar los alimentos y su transformación en energía y diversas sustancias.
- Deficiencias nutricionales { Ancianos o personas con requerimientos nutricionales mayores, como niños en crecimiento, mujeres embarazadas, época de lactancia, enfermos y convalecientes, alcohólicos o individuos con dietas restringidas.
- Fenómenos nutricionales { Toma la energía necesaria para poder llevar a cabo el resto de las funciones vitales y para desempeñar las actividades cotidianas.
- La ciencia de la nutrición intenta entender cuáles son los aspectos dietéticos específicos que influyen en la salud { Propósito: Explicar la respuesta metabólica y fisiológica del cuerpo ante la dieta.
- Cuerpo humano hecho por compuestos químicos como agua, aminoácidos (proteínas), ácidos grasos (lípidos), ácidos nucleicos (DNA/RNA) e hidrosilicatos (azúcares y fibra)
- Tipos de nutrición { Autótrofa { Organismos que producen su propio alimento
Heterótrofa { Organismos que necesitan de otros para vivir

Organizaciones de la alimentación y nutrición y su profesional

- Organizaciones encargadas { OMS (Organización Mundial de la Salud) { Objetivo: Todo pueblo goce el máximo grado de salud
FAO (Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y agricultura) { Lucha contra el hambre a nivel mundial, dirigido a escuelas y servicios de salud
UNICEF { Establece políticas, revisa programas y aprueba gastos
- El papel del profesional de nutrición { Profesional capaz de brindar atención nutricional a individuos sanos, en riesgo o enfermos. { Capaz de integrar, generar y aplicar conocimientos y habilidades.
Fundamenta su ejercicio formal en un marco ético y multidisciplinario
Investigación- Admin. de comedores industriales-Alimentación comunitaria-Nutrición clínica deportiva- Planes de alimentación