



Mi Universidad

Resumen

Nombre del Alumno: Azeneth Isabel Najera Arguello

Nombre del tema: "Evolución Histórica De La Ciencia De Alimentos"

Parcial: 1º

Nombre de la Materia: Introducción a la nutrición

Nombre del profesor: DANIELA MONSERRAT MENDEZ GUILLEN

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 1º

EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LOS ALIMENTOS

Comienza desde la prehistoria, el hombre primitivo fue descubriendo aquellos alimentos que podían consumir ya que tenían una alimentación básica como las verduras, y así hasta llegar al cultivo. Fue evolucionando por lo que llegaron a tener productos complejos, la alimentación ha sido de suma importancia en la evolución humana.

Los primeros homínidos obtenían energía y proteína de verduras, raíces y nueces, pasó de un hombre sin convicciones a un hombre organizado, gracias a la evolución. Este cambio amplió la adopción de prácticas de alimentación como la carroñería, la cacería y la antropofagia. Comienza un gran desarrollo y muchas evoluciones. El hombre moderno Cro-Magnon y otros humanos modernos, lo cual aumentó la proporción de carne de la dieta. A partir del periodo paleolítico (60 000 años), debido al cambio climático y la sobrepoblación se agotaron los alimentos, surge la socialización.

- Dieta paleolítica

La dieta paleolítica incluyó peces, mariscos, animales pequeños y vegetales, por el desarrollo de la tecnología se utilizaban piedras de moler y los morteros.

- Ciencia de los alimentos hasta el siglo XIX

Nicolás Appert comenzó a trabajar en sus descubrimientos en 1795 en Massy, París. Cuando pasó un vaso de cristal, lo tapó con un corcho, lo puso a hervir a baño maría hasta que calentara un sellado al vacío. En 1803 las conservas se destinaban al aprovisionamiento de la guerra francesa. Desde Hipócrates hasta hoy en día la ciencia de los alimentos ha desarrollado dentro de tres etapas:

- 1) Etapa naturalista: el hombre se da cuenta de cómo se curaban con plantas algunos animales o especies.
- 2) Etapa química analista: estudiar las partes de los alimentos.
- 3) Etapa tecnológica: desarrollo de nuevas técnicas sofisticadas con bases anteriores.

En el siglo XIX los estudios pasaron de Francia a Alemania donde quedaron los principios fundamentales del concepto energético de la nutrición, así como también el descubrimiento de las vitaminas fue un gran aporte hacia la nutrición.

