MAPA CONCEPTUAL:

ANTOLOGÍA PRIMERA UNIDAD

JOSELINE MICHELLE VENTURA DOMÍNGUEZ

CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN

LN. DANIELA MONSERRAT MÈNDEZ GUILLÈN

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

PRIMER CUATRIMESTRE

COMITÁN DE DOMINGUEZ,10\09\2021

CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

UDS Mi Universidad

EVOLUCIÓN HISTÓRICA

Desde los orígenes prehistóricos del hombre ha tenido un fuerte impacto en el desarrollo y maduración del organismo

Los primeros inicios el consumo fue crudo tanto vegetal y animal hasta el descubrimiento del fuego

SIGLO XIX

Luigi Cornaro, y otros médicos inician los estudios científicos

Energía

Proteínas

Descubrimiento de vitaminas

Descubrimiento de Nicolas Appert

1795 en Massy
Conservación de alimentos

Desde Hipócrates se desarrollaron etapas históricas

Naturista

Químico analista

Tecnológico leal

SIGLO XX

Modificaciones evolutivas

Industrialización

Urbanización

Desarrollo tecnológico y económico

Mayor oferta de alimentos más transformados y procesados

EL PAPEL DEL PROFESIONAL DE NUTRICIÓN.

Realizan diversos tipos de estudios, análisis y ensayos clínicos

Estudian la nutrición en comunidades y sus grupos vulnerables

Diseñan planes de alimentación

Diseñan menús

Elaboran guías de alimentación

Desarrollan políticas

NUTRICIÓN COMO CIENCIA

La nutrición estudia todos los procesos bioquímicos y fisiológicos en el organismo

La asimilación del alimento y su transformación

El efecto de los nutrientes

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

ORGANIZACIONES ENCARGADAS DE LA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN. INTERNACIONALES Y NACIONALES

Moderniza y mejora las actividades

UNICE

FAO

OMS