



UDS

Mi Universidad

Introducción a la Nutrición

Primer Cuatrimestre

Licenciatura en Nutrición.
Marbella Vázquez Hernández.

Tema:

Unidad 1

Evolución histórica de la ciencia de los alimentos.

Ciencia de los alimentos hasta el siglo XIX.

Ciencia de los alimentos en el siglo XIX.

(Resumen del hombre primitivo – Elaboración de la estufa)

Catedrática. Daniela Monserrat Méndez Guillen.

Septiembre – Diciembre.

Se podría pensar que, al volver sedentario al hombre primitivo, había iniciado mejor su proceso que iba a mejorar su existencia en el campo de la alimentación, sino también a la precariedad de sus condiciones de vida que enfrentaban desde su origen, hasta los comienzos del neolítico, mejoraron las técnicas de recolección. Nuestros antepasados fueron descubriendo los alimentos que podían consumir, como vegetales, tallos, brotes, y sin duda algunos granos silvestres el ser humano era omnívoro, pero se volvió carnívoro desde hace millones de años desde su origen y hasta los comienzos del neolítico.

Los humanos primitivos favorecieron algunas prácticas de alimentación, como la cacería, la carroñería y antropagia, y el aumento de carne en la dieta. EL Cromagnon dependió más de la cacería, después vino el periodo paleolítico, el cambio climático y el crecimiento de la población dio paso a una nueva estructura, las piedras para poder molerlas o ser trituradas, en la dieta paleolítica se incluyó vegetales, mariscos, y pequeños animales, es parte aguas de la composición de los nutrimentos en la dieta, se basó en proteínas, carbohidratos y grasas.

Los cambios estructurados en el hombre moderno y las dietas, dio lugar a la era moderna. Después Empezó la era del siglo XIX con Nicolas Appert y el método de sellado al vacío, que consistió en utilizar un recipiente de cristal al que tapo con corcho y lo puso a hervir a baño maría, marco la conservación de los alimentos en 1795, años después empezó la producción de conservas que eran vendidas al público, siguió la era de Hipócrates que se desarrolló en 3 etapas:

Etapa naturalista: Incursionaron los métodos rudimentarios y primitivos.

Etapa químico analista: Etapa del aporte calórico de los alimentos, la composición del alimento, y su estructura genómica.

Etapa tecnológico leal: Dio inicio a lo tecnológico para la conservación de los alimentos.

Después del siglo XX quedo el principio fundamental del concepto energético de la nutrición, empezó el descubrimiento de las vitaminas que fue parte aguas para la nutrición por casimir funk bioquímico estadounidense otros médicos del siglo XIX como Luigi Cornaro quienes hicieron cambios a la alimentación.

Dieron paso a la creación de lata que revolucionaron los alimentos, después a la cocina de hierro que modifico la cocción de los alimentos, hubo una gran transformación porque fueron modificados y procesados, hubo una gran transición que se modernizo gracias a la revolución de la tecnología.

Los hábitos de nutrición se han modificado a lo largo de los años gracias al desarrollo tecnológico y económico de la industrialización, su transformación y la producción por los que son procesados.