



Ensayo

Diego Jiménez Villatoro.

Evolución histórica de la ciencia de los alimentos.

Unidad 1.

Introducción a la nutrición.

L.N. Daniela Monserrat Mendez Guillen

Nutrición.

Primer cuatrimestre.

Resumen de lo visto en clase

Desde tiempos históricos la ciencia ha sido parte importante de la alimentación, los antepasados descubrieron los alimentos que podían consumir en base del error y el acierto y con ello con el paso del tiempo mejoraron las técnicas de recolección hasta poder llegar al cultivo y de la misma forma se pudo llegar a avanzar en la ganadería y poder hacer alimentos más elaborados, con ello poder llegar a una producción masiva de alimentos esto es muy necesario en la actualidad por los 7 billones de seres humanos.

La alimentación ha sido muy importante para la evolución humana, los primeros homínidos consumían frutas, verduras, raíces, y nueces para con ello obtener su fuerza y energía con ello empezaron una vida en las llanuras y dejaron la vida arbórea, este gran cambio llevó a los humanos primitivos a practicar técnicas de alimentación más eficientes como la carroñería, la cacería y la antropofagia. El CroMagnon y otros humanos modernos dependieron más de la cacería de grandes mamíferos y esto aumentó la proporción de carne en su dieta, a partir del periodo paleolítico los cambios climáticos y el crecimiento de la población crearon una dieta mucho más diversa y eso ayudó a establecer la estructura genómica del hombre moderno, esta dieta tuvo en ella peces, mariscos, animales pequeños y vegetales más accesibles.

La dieta mediterránea es la mejor de las dietas, esta se conforma de la cocina tradicional del Caribe mediterráneo, se basa en pescados azules, aceite de oliva y semillas, su mayor desventaja es que esta dieta es demasiado cara.

En el año 1795 Nicolas Appert hizo su descubrimiento para la conservación de los alimentos, esta técnica consistía en guardar los alimentos en un recipiente de cristal y cerrarlos con un tapón de corcho, estos recipientes los calentaba en baño marí con agua hirviendo creando así el sellado al vacío, a partir del año 1803 las conservas eran destinadas para la marina francesa, estas conservas también eran vendidas al público, la fábrica mantuvo la actividad de su fundador hasta el año 1933. Desde la época de Hipócrates hasta la actualidad la ciencia de los alimentos ha desarrollado tres etapas históricas, las cuales son, la etapa naturalista, la etapa químico-analista y la etapa tecnológico-leal.

En el siglo XIX los estudios pasan de las manos de Francia a las de Alemania, y es donde quedan establecidos los principales principios fundamentales del concepto energético de la nutrición, Luigi Cornaro y otros médicos iniciaron los cambios básicos de la alimentación debido a los estudios sobre las proteínas, la energía y el descubrimiento de las vitaminas, las vitaminas fueron descubiertas por Casimir Funk.

En 1860 aparece la primera cocina de hierro y esto modificó la cocción y el procesamiento de los alimentos, también en esta época hubo inventos como la lata, esto revolucionó el manejo de los alimentos.

