



Resumen
Citlaly Díaz Ramírez.

TEMAS: 1.1 Evolución histórica de la ciencia de alimentos.

1.2 Ciencia de los alimentos hasta el siglo XIX.

La historia de la ciencia de alimentación comienza a partir del *hombre primitivo* descubriendo aquellos alimentos que se podían consumir con base en la prueba y error, fueron mejorando las técnicas de recolección, hasta llegar al cultivo, continua en el *siglo XVII* evolucionando la ganadería y la elaboración de alimentos procesados, aquellos que eran más complejos, hasta llegar a la *actualidad*. La alimentación ha sido importante y fundamental en la evolución humana, el *hombre prehispánico* se alimentaba de **árboles, nueces, raíces, frutas y verduras**, las cuales eran las fuentes de donde obtenían *energía y proteínas*.

La transición de la vida arbórea a las llanuras fue posible gracias a la emergencia de la postura erecta, la piel lampiña con numerosas glándulas sudoríparas y el color oscuro, este cambio favoreció la adopción de prácticas de alimentación más eficaces como la **carroñería**, la **cacería** y la **antropofagia**. Comienzan a consumir carnes lo que les proporciono un aumento de energía, mayor desarrollo cognitivo-cerebral y tuvieron un acortamiento fisiológico del tubo digestivo, a partir de ese momento se les conoce como hombres CroMagnon.

Durante el periodo paleolítico experimentaron cambios como la sobreexplotación de recursos, los cambios climáticos y el crecimiento de la población. Es en ese periodo cuando surge la **dieta paleolítica**, esta se caracteriza por incluir peces, mariscos y animales pequeños, así como vegetales, una dieta similar a esta es la **dieta mediterránea**, al igual que la anterior se le caracteriza por ser una dieta más variada y completa.

Nicolás Appert, en 1795 fue quien hizo el descubrimiento de la *conservación de alimentos*, utilizando recipientes de cristal cerrados con tapones de corcho, los cuales calentaba en baños con agua hirviendo. Sellado al vacío fue el nombre que le dio a su técnica, la cual fue utilizada en 1803 durante la guerra francesa como aprovisionamiento para los soldados.

Desde la época de Hipócrates hasta la actualidad la ciencia de los alimentos se ha desarrollado dentro de tres etapas históricas:

- ✚ Etapa Naturalista: Es aquella que inicia en las civilizaciones antiguas, la cual se utilizó en la práctica de curaciones y tratamiento de las enfermedades.
- ✚ Etapa Químico Analista: Durante esta etapa comienzan los estudios del valor energético que proporcionaban los componentes de los alimentos.

- ✚ Etapa Tecnológico Leal: Comienza el desarrollo de nuevas técnicas sofisticadas con base en las anteriores, como la conservación de alimentos, la industrialización, entre otras.

Los estudios científicos pasan de Francia a Alemania en el siglo XIX, y es allí donde quedan establecidos los principios fundamentales del concepto energético de la nutrición.

Luigi Cornaro, y otros médicos del siglo XIX comenzaron los cambios básicos de la alimentación mundial, en base a los estudios científicos sobre las *proteínas*, la *energía* y el descubrimiento de las *vitaminas*. Dicho descubrimiento fue realizado por **Casimir Funk** en 1912.

En 1860 apareció la primera cocina de hierro, la cual modifica la cocción y el procesamiento de los alimentos.