



Alumna: Jenifer Elizabeth Velasco Hidalgo

Profesora: Daniela Monserrat Méndez Guillen

Materia: Introducción a la nutrición

Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 1°

Evolución histórica de la ciencia de alimentos

Nuestros antepasados fueron descubriendo aquellos alimentos que podían consumir con base en la prueba y error, para después ir mejorando las técnicas de recolección, hasta llegar al cultivo. Los primeros homínidos obtenían energía y proteínas de frutas, verduras, raíces y nueces, 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 eficientes como la carroñería, la cacería y la antropofagia. A partir del cromagnon se comenzó a desarrollar los utensilios de caza, estos dependieron más de la cacería de grandes mamíferos, lo cual aumentó considerablemente la proporción de carne de la dieta.

La dieta paleolítica incluyó peces, mariscos y animales pequeños, así como vegetales; la composición de macro nutrientes de esta dieta fue de 37% de energía de proteínas, 41% de carbohidratos y 22% de grasas.

Ciencias de los alimentos hasta el siglo XIX

Nicolas Appert comenzó a trabajar en su método llamado sellado al vacío en 1795 en una pequeña fábrica situada en Massy, en las afueras de París; este método consistía en la conservación de los alimentos por calentamiento utilizando recipientes de cristales cerrados con tapones de corcho, que calentaba en baños con agua hirviendo.

Desde la época de Hipócrates hasta nuestros días la ciencia de los alimentos se ha desarrollado en tres etapas históricas:

1. Etapa naturalista.
2. Etapa químico analista.
3. Etapa tecnológico leal.

También hubo inventos, tales como la lata, que influenciaron y revolucionaron el manejo de los alimentos y en 1860 aparece la primera cocina de hierro que modifica cocción y procesamiento de los alimentos.