



Mi Universidad

Fatima Lizbeth Ponce Soberano.

**Evolución histórica de la ciencia de
los alimentos.**

Ensayo

Unidad 1.

Introducción a la nutrición.

L.N. Daniela Monserrat Méndez Guillen

Nutrición

Primer cuatrimestre

Resumen de los temas que vimos hoy

Que la ciencia ha sido parte importante de la alimentación, que los antepasados fueron descubriendo los alimentos que podían consumir con base en la prueba y error, para que así fueran mejorando las técnicas de recolección, así llegar hasta el cultivo, así mismo fue evolucionando la ganadería y la elaboración de alimentos procesados y así lograr la producción de cantidades masivas.

Todos los alimentos han sido importante en la evolución humana, que los primeros homínidos obtenían energía y proteína de frutas, verduras, raíces y nueces, la vida arbórea a las llanuras fue posible gracias a la emergencia de la postura erecta.

Qué los humanos primitivos y favoreció la adaptación de práctica de alimentación más eficiente como la carroñería, la cacería y la antropología, que el cromagnon y otros humanos dependieron más de la cacería de grandes mamíferos. Que a partir del período paleolítico 60000 años, la sobreexplotación de recursos y los cambios climáticos y el crecimiento de la población proporcionaron un patrón dietario, contribuyó a establecer la estructura genómica del hombre. La dieta paleolítica consta en peces o mariscos así como también los vegetales, más accesibles por el desarrollo de tecnologías como las piedras de moler y los morteros, también la composición de macro nutrientes de esa

dieta fueron de 37% de energía de proteínas, 41% de carbohidratos y 22% de grasas y tiene una relación de grasas Poliinsaturadas - saturadas Es favorable y tener colesterol bajo, y todo debe de estar balanceado y así estar con bajo de colesterol.

Qué Nicolás Appert fue el que creó la conservación de los alimentos por calentamiento en recipientes cerrados y que marcó un hito en los canales de la tecnología, en 1795 Appert comenzó a trabajar en su método, en una pequeña fábrica ubicada en las afueras de París situada en Massy, y lo hizo utilizando recipientes de cristal cerrados con corchos y los que calentó en baños con agua hirviendo, en 1803 las conservas se destinaban fundamentalmente al aprovisionamiento de la marina de la guerra francesa, aunque también se vendían al público.

La ciencia de los alimentos se ha desarrollado dentro de tres etapas históricas las cuales fueron:

- 1.- Etapa naturalista, la cual consiste en todos aquellos períodos, como la civilizaciones antiguas incursionaron en la práctica de curaciones y tratamientos de las enfermedades.
- 2.- Etapa químico analítico, es el estudio de los componentes.
- 3.- Etapa tecnológico leal, es el desarrollo de nuevas técnicas.

Hubieron inventos tales como la lata que influenciaron y revolucionaron en el manejo de los alimentos. En 1870

cuando aparece la primera cocina de hierro que modifica
cocciones y procesamiento de los alimentos y así fuera
más fácil todo.

