



**Mi Universidad**

**Ensayo**

# Resumen

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

Nuestros antepasados fueron descubriendo los alimentos que podían consumir con base a prueba y error, para después ir mejorando sus técnicas de recolección, hasta llegar al cultivo. De la misma manera fueron mejorando otros aspectos como lo son la ganadería y la producción de alimentos más procesados.

Los primeros homínidos obtenían energía y proteínas alimentándose de frutas, semillas, raíces y nueces. La transición de la vida arbórea a las llanuras fue posible debido a la emergencia de la postura erecta, la piel lampiña con glándulas sudoríparas y color oscuro. Este cambio favoreció la adopción de prácticas más eficientes como la carroñería, la cacería y la antropofagia. El CroMagnon y los otros humanos modernos dependieron de la cacería de grandes mamíferos, lo cual aumentó el consumo de carne en su dieta.

La dieta paleolítica incluyó peces, mariscos y animales pequeños, así como vegetales que fueron más accesibles gracias al desarrollo de las tecnologías como la piedra de moler y los morteros; la composición de macro nutrientes de esta dieta fue de 37% proteínas, 41% de carbohidratos y el 22% de grasas.

## **Ciencia de los alimentos hasta el siglo XIX**

El descubrimiento de Nicolas Appert en las que utilizaba frascos de cristal cerrados con tapones de corcho que ponía a baño María, marcó un hit en los canales de la tecnología de los alimentos, comenzó a trabajar en su método en 1795 en una fábrica en Massy, en las afueras de París.

Desde 1803 se destinaban las conservas al aprovisionamiento de la marina de guerra francesa, aunque también se vendían al público, la empresa mantuvo actividad hasta 1933.

Desde la época de Hipócrates hasta nuestros días la ciencia de los alimentos se ha desarrollado dentro de tres etapas históricas: la etapa naturalista, la químico analista y la tecnológico leal. En el siglo XIX los estudios pasan de de Francia a Alemania, y es ahí donde se establecen los principios fundamentales del concepto energético de nutrición.

Luigi acornarlo junto con otros médicos del siglo XIX inician cambios básicos en la alimentación, debido a estudios científicos sobre energía, proteínas y el descubrimiento de vitaminas. También hubo inventos como la lata, que influenciaron el manejo de los alimentos. En 1860 aparece la primera cocina de hierro que modifica la cocción y procesamiento de los alimentos.