



**Nombre de alumno: Aurora Arelí
Solorzano Díaz**

**Nombre del profesor: Daniela
Montserrat Méndez Guillén**

Nombre del trabajo: Resumen

Materia: Introducción a la nutrición

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: Primer cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0121-A

Evolución histórica de la ciencia de alimentos.

Cuando los primeros primitivos se alimentaban tenían una dieta muy corta y era solamente de raíces, frutas, y verduras. Esto se dio en el periodo paleolítico en el año 60 000. El hombre fue modificándose de una manera muy amplia después de que habían dejado de caminar en cuatro se volvieron vipedos es decir que caminaban en dos pies, se dieron cuenta de que los animales (sus presas dormían) y allí comenzaron con nuevas técnicas y herramientas de cacería.

De allí se de desarrollo la dieta paleolítica que contiene todos los grupos alimenticios que eran como el pescado, marisco y animales pequeños y también vegetales

CIENCIA DE LOS ALIMENTOS HASTA EL SIGLO XIX.

Fue en esa época en el que Nicolás Appert inventó el famoso sellado al vacío(para la conservación de

alimentos) que consistía en frasco de cristal con tapones de corcho que calentaba en baños maría.

La ciencia de los alimentos está en constante cambio desde que el hombre existe y estas son las tres etapas.

- 1. Estapa naturalista : cuando el hombre se dio cuenta que podía curarse a través de las plantas**
- 2. Estapa químico analista : fue ahí cuando se empezaron a estudiar todas las partes de los alimentos y de que estaban compuestos.**
- 3. Etapa tecnológico leal: Esta estapa sucedió (y sigue en proceso) que se desarrollaron nuevas técnicas sofisticadas es decir alimentos ya procesados para una mejor calidad de alimentación y un poco de mejor duración de ellos.**

En el siglo XIX sucedió que los estudios que se estaban haciendo en Francia pasan a Alemania y ellos lo hacen propio.

Luigi Camari inicia cambios básicos en la alimentación mundial, comienza el descubrimiento de las vitaminas eso lo hizo Casimir Funk con la cáscara de arroz y en 1860 aparece la primera cocina de hierro que modificó los métodos de cocción y procesamiento de alimentos.