

Mapa conceptual

Tayli Jamileth Cifuentes Pérez

Ciencia de los alimentos

Parcial I

Alimentación y cultura

Daniela Monserrat Méndez Guillen

Nutrición

Ier. Cuatrimestre



Ciencia de los alimentos

Evolución histórica de la ciencia de los alimentos

Evolución humana

Homínidos

Raíces

Frutas

Verduras

Crognanon

Peces

Marisco

Animales Pequeños

Discordancia evolutiva

Grasas Saturada

Ácidos Grasos

Ciencia de los alimentos siglo XIX

Nicolás Appert

Conservación de alimentos

Etapa naturalista

Concepto energético de la nutrición

Etapa químico

Luigi cornaro

Descubrimiento de las vitaminas

Proteínas

Energías

Etapa tecnológica

Cocina de hierro

Creación de la lata

Ciencia de los alimentos siglo XX

Modificaciones evolutivas

Urbanización

Industrialización

Formas de producción y procesado

Distribución de alimentos

Ciencia de los alimentos

La nutrición como ciencia

Estudia

Procesos químicos

Procesos fisiológicos

Nutrientes de la salud

Enfermedades

Org. Encargadas de la alimentación y nutrición Inter. y nacionales

OMS

FAO

UNICEF

ONU

Modernizan

Apoyo económico

Mejora actividades

Agrícolas

Pesqueras

Forestales

El papel profesional de la nutrición

Brindar atención alimenticia

Programas de alimentación

Mejorar la calidad nutrimental

Diseñar menús

Adm. comedores industriales

Recomendaciones alimenticias

Nutrición

Selección de alimentos

Aporte adecuad de nutrientes

Estudia procesos fisiológicos

Estudia procesos metabólicos

**Bibliografía:
Antología**