

MAPA CONCEPTUAL

Nombre del Alumno: Mitzy Yuliana Escobar Martínez

Nombre del tema: Ciencias de la Alimentación

Parcial: Unidad I

Nombre de la Materia: Introducción a la nutrición

Nombre del profesor: LN. Daniela Monserrat Méndez Guillén

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Nutrición

Cuatrimestre: Primer Cuatrimestre



Ciencias de los alimentos



Evolución histórica

Dieta

A base de frutas, verduras, raíces y nueces.

Adoptaron la

Carroñería, la cacería y la antropofagia.

Período paleolítico (60 000 años)

Añadieron

Peces, mariscos y animales pequeños, vegetales.

Desarrollaron

Las piedras de moler y los morteros.

Siglo XIX

Nicolas Appert (1795)

Conservación de alimentos por calentamiento.

En Alemania establecen

Los principios fundamentales de la nutrición

En 1803

Se utilizaban de provisiones

En 1860 aparece la

Cocina de hierro

Luigi Cornaro, y otros médicos inician

Cambios en la alimentación mundial

Y el

Descubrimiento de las vitaminas.

Se desarrollaron la

- Etapa naturalista
- Etapa químico analista
- Etapa tecnológico leal.

Siglo XX

Cambios

En los hábitos alimenticios.

Principalmente por la

industrialización, y el desarrollo tecnológico y económico.

Así como nuevos

Avances tecnológicos en la producción.

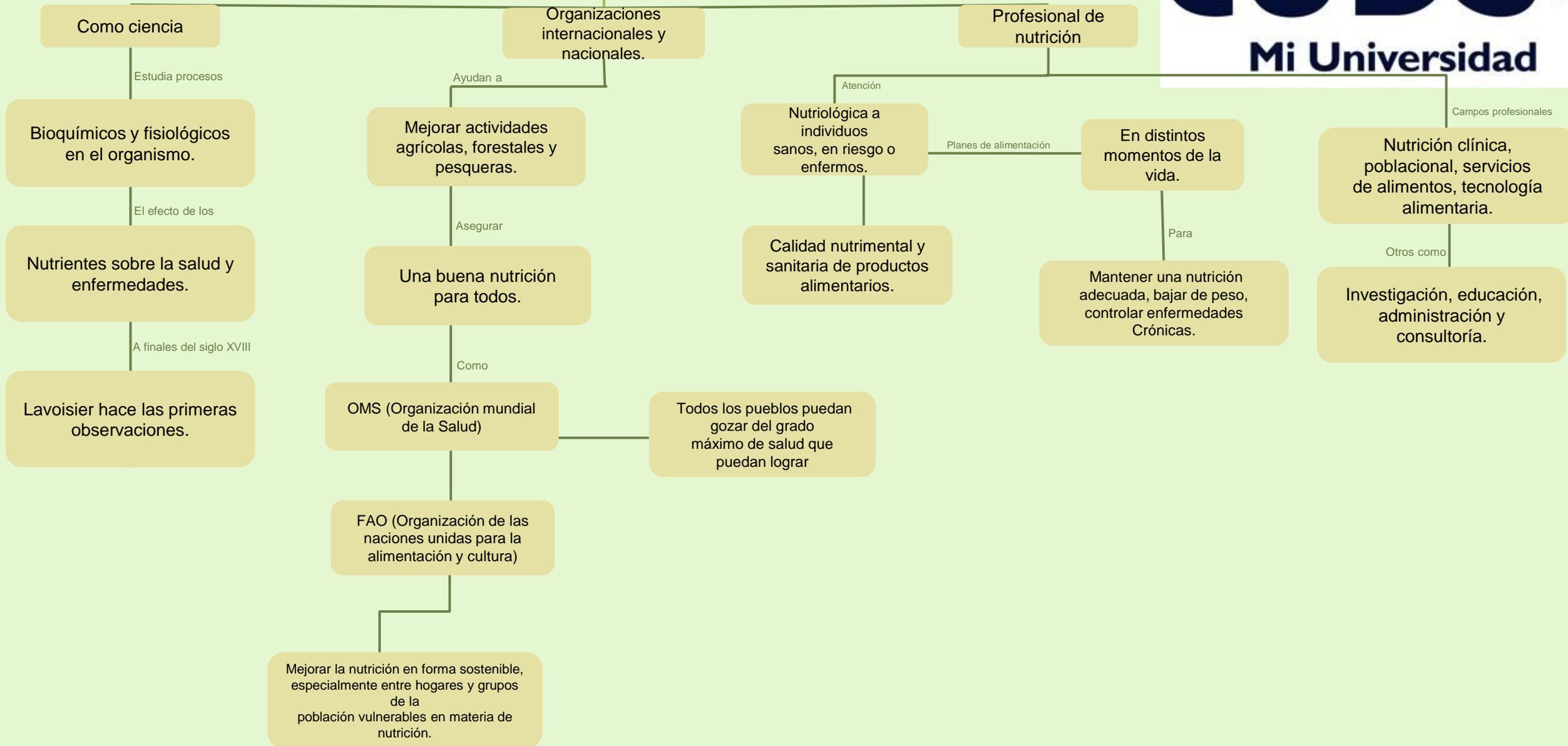
Con

Alimentos transformados y procesados.

Disminuyó el consumo

Hidratos de carbono y un aumento de la ingesta de grasas.

Nutrición



Bibliografía



- Antología de la primer unidad