

**Nombre de alumno:**

**Katia Guadalupe Sánchez Vázquez**

**Nombre del profesor:**

**Daniela Monserrat Méndez Guillén**

**Nombre del trabajo:**

**Resumen introducción a la nutrición**

**Materia: Introducción a la nutrición**

**Grado: 1**

**Grupo:**

**LNU17EMC0121-A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 8 de septiembre de 2021.

**EVOLUCION HISTORICA DE LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS**

Desde tiempos antiguos, la ciencia ha influido y ha sido parte importante de nuestra alimentación. La evolución no solo formo parte de nuestros antepasados, si, no también de nuestros alimentos, ya que con ellos hubieron mejoras tanto en técnicas de recolección, hasta el cultivo, la ganadería, la elaboración de alimentos más complejos, hasta la reproducción de alimentos procesados en cantidades masivas.

La alimentación ha sido una importante fuerza selectiva en la evolución humana. Los primeros hominoideos obtenían las proteínas y las energías de frutas, verduras, raíces y nueces, gracias a ello y a las riquezas de proteínas que obtenían de su extracción fue posible que pudiesen ser vipados con numerosas glándulas sudoríparas, posteriormente ampliar el conocimiento de los primitivos y favoreció la recolecta de alimentos como fue la carroñeria, la caza y el canibalismo, tras la sobreexplotación de recursos, los cambios climáticos, la sobrepoblación hizo las necesidades de un hombre primitivo a lo que hoy en día es un hombre moderno

**Ciencias de los alimentos hasta el siglo XIX**

El descubrimiento de Nicolás Appert, consistía en la conservación de los alimentos utilizando recipientes de cristal cerrados con tapones de corcho que calentaba en baños maría de agua a punto de ebullición.

Este descubrimiento fue útil en 1803 ya que eran destinados como provisiones de la marina de guerra francesa, hasta hoy en día