



Mi Universidad

Resumen



Resumen de clase 1

Nombre del Alumno: Carla Karina Calvo Ortega

Nombre de la Materia: Introducción a la nutrición

Nombre del profesor: Lic. Daniela Monserrat Méndez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 1

Fecha: 8 de septiembre del 2021

Evolución histórica de la ciencia de alimentos

Desde tiempo atrás la ciencia ha sido parte fundamental para los alimentos. Las civilizaciones antiguas descubrieron sus alimentos y luego fueron mejorando sus técnicas de recolección hasta poder cultivar sus propios alimentos. Y con el paso del tiempo fueron buscando más maneras de poder conseguir comida, así que fueron evolucionando la ganadería y la elaboración de alimentos procesados, hasta poder lograr la producción de mayores cantidades.

La alimentación ha sido una fuerza importante en la evolución de los humanos. Los primeros homínidos obtuvieron proteína y energía de las frutas, verduras, raíces y nueces. El cambio de la vida arbórea a las llanuras fue posible a la emergencia de la postura erecta, la piel lampiña y el color oscuro. Ese cambio favoreció la adopción de prácticas de alimentación como la carroñería, la cacería y la antropología.

A partir del periodo paleolítico, la sobreexplotación de recursos, los cambios climáticos y el crecimiento de la población fue la causa de que las dietas fueran más diversas, que ayudo a establecer la estructura genómica del hombre.

La dieta paleolítica incluyo peces, mariscos, animales pequeños y verduras. La dieta se componía de macronutrientes que fue 37% de energías de proteínas, 41% de carbohidratos y 22% de grasas, que esta dieta se excede de proteína y se llama dieta hiperproteica.

La dieta estilo mediterráneo tiene menos carnes y carbohidratos que una dieta normal. También tiene más alimentos a base de vegetales y grasa mono insaturada (buena).

Ciencia de los alimentos hasta el siglo XIX

Nicolas Appert descubrió la conservación de los alimentos por medio del calentamiento en recipientes cerrados que marco un gran inicio a la tecnología de los alimentos. Comenzó a trabajar en su método en 1795, en una fábrica de Massy, utilizando recipientes de cristal cerrados con tapones de corcho que calentaba a baño María. Desde 1803 las conservas sirvieron para los soldados de la guerra francesa, aunque también algunos se vendían con el resto de la población.

Desde la época de Hipócrates hasta en la actualidad la ciencia de los alimentos se ha desarrollado tres etapas históricas que son: etapa naturista, etapa químico analista y etapa tecnológico leal.

Unos de los grandes inventos que ayudo a poder transportar los alimetos fue la lata. En 1860 se crea la primera estufa de hierro que ayudo a modificar la cocci3n y procesamiento de los alimentos. En el siglo XIX Luigi Cornaro y otros médicos iniciaron cambios en la alimentación, debido a que hicieron estudios científicos sobre energía, proteínas y vitaminas.

Casimir Funk descubrió la vitamina. Su descubrimiento fue posible por los estudios que había hecho el médico Christian Eijkman, que había investigado la importancia del cascabillo del arroz en la curación y prevención del beriberi, una enfermedad neurológica debida a carencias alimentarias y particularmente difundida en Asia.