



**Mi Universidad**

## **Resumen**

*Nombre del Alumno: Gpe. Elizabeth Hidalgo Ruiz*

*Nombre del tema: Introducción a la nutrición*

*Nombre de la Materia: Introducción a la nutrición*

*Nombre del profesor: LN. Daniela Monserrat Méndez Guillen*

*Nombre de la Licenciatura: Nutrición*

*Cuatrimestre: Primer Cuatrimestre*

## Introducción a la Nutrición

### Evolución histórica de la ciencia de alimentos

La ciencia fue gran parte de la ingesta de alimentos. Nuestros antepasados fueron descubriendo esos alimentos que podían consumir basado en la prueba y error, para después ir perfeccionando las técnicas de recolección, hasta llegar al cultivo de dicha forma fueron evolucionando la ganadería

Los primeros homínidos obtenían energía y proteínas de frutas, vegetales, raíces y nueces, la transición de la vida arbórea a las llanuras ha sido viable debido a la postura erecta. Este cambio amplió el radio de acción de los humanos primitivos y favoreció la adopción de prácticas de ingesta de alimentos más eficientes como la carroñería, la cacería y la antropofagia

Desde que comenzó el período paleolítico, la sobre explotación de recursos, los cambios climáticos y el incremento poblacional propiciaron un patrón dietario más diverso, que contribuyó a establecer la estructura genómica del hombre moderno. La dieta paleolítica contiene todos los tipos de alimentos

### Ciencia de los alimentos hasta el siglo XIX

El descubrimiento que Nicolas Appert tuvo fue la conservación de alimentos por calentamiento en recipientes cerrados. Appert comenzó a trabajar en su método en 1795 en una fábrica situada en Massy, utilizando recipientes de cristal cerrados con tapones de corcho a estos los calentaban a baño maría con agua hirviendo.

La ciencia de los alimentos se ha desarrollado dentro de tres etapas históricas: etapa naturalista, etapa químico analista y la etapa tecnológico leal

Luigi Cornaro y otros médicos del siglo XIX iniciaron los cambios básicos en la ingesta de alimentos mundial, gracias a los estudios científicos sobre energía, proteínas y el descubrimiento de las vitaminas

También hubo inventos como por ejemplo la tala que influenciaron y revolucionaron el desempeño de los alimentos. Es en 1860 una vez que surge la primera cocina de hierro que modifica cocción y procesamiento de los alimentos