



NOMBRE DEL ALUMNO: DILI HAIDEE REYES ARGUETA.

NOMBRE DEL PROFESOR: LIC. DANIELA MONTSERRAT MÉNDEZ GUILLEN.

NOMBRE DEL TRABAJO : ENSAYO ARGUMENTATIVO.

MATERIA : INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN.

CARRERA : NUTRICIÓN.

GRADO : PRIMER CUATRIMESTRE.

GRUPO:"A"

La ciencia “no conoce de fronteras nacionales” como dijo Pasteur. Desde épocas antiguas la nutrición ha tenido grandes desarrollos hasta la actualidad, la nutrición se fue dando a conocer por experimentos de cambios alimenticios que a lo largo del tiempo fueron dando buenos resultados y así fueron adaptando una buena alimentación. Fue así que el hombre en su búsqueda de aprender más sobre sus componentes eran seguros, nutritivos, y adecuados para satisfacer sus necesidades. Abriéndose campo a las diferentes ciencias. La nutrición es un parte esencial de la salud que debe incluirse día con día. Junto a ello los métodos de recolección y cultivo se empleaban que forma parte de la cadena alimenticia actualmente es un de las industrias con más auge. En México comienza en las civilizaciones prehispánicas la historia de la nutrición. A lo largo de tiempo científicos y médicos fueron abriendo camino a la nutrición. El primero en dietología contribuyó al desarrollo de la nutrición clínica en México el Dr. José Quintín Olascoagua. Y así se fueron estableciendo departamentos de Dietética y Nutrición. Los alimentos son fundamentales para el organismo. Y así mismo las investigaciones de la ciencia de como el cuerpo la utiliza. El profesional de nutrición cumple con el objetivo de conseguir un buen o mejor estado del paciente.

Dado que el conocimiento del pasado proporciona contexto para el presente, la historia de la nutrición. Debido al propósito de la historia, nos ayuda a comprender lo que está sucediendo en la actualidad. No es sólo funcional: sigue el desarrollo de los esfuerzos y obras del hombre. Ideas sobre él y sus logros. Y el conocimiento ha ido adquiriendo gradualmente. Es el resultado de mentes humanas realizar investigaciones. Centrados en los problemas que afectan la salud. Que van entrelazados con bacteriología, química, anatomía y fisiología y agricultura gracias a ello muchas naciones han contribuido. La ciencia “no conoce fronteras nacionales”, como dijo Pasteur. La Curiosidad y necesidad de saber las respuestas a las preguntas planteadas. Los avances realizados por el hombre en su búsqueda por aprender más. Y el valor nutricional de los alimentos en relación con la salud y todos los avances recientes. Los componentes de su dieta eran seguros, nutritivos y adecuados para satisfacer sus necesidades. Es un esfuerzo relativamente nuevo, ya que solo existe desde hace unos 200 años desde una perspectiva científica. Actualmente se han incorporado nuevos datos y técnicas analíticas. De acuerdo con los avances en la ciencia, la tecnología y otros campos de los alimentos. que han influido en la comprensión actual de este campo como : La química, biología, fisiología, microbiología, análisis químicos y otras ciencias. La nutrición es una parte esencial de la salud, por lo que debe incluirse. Se ha reconocido como una responsabilidad tanto en nutrición clínica como en salud pública. Quienes planifican y supervisan los servicios de salud integrados a esta área, son cruciales.

Los recursos científicos y técnicos puestas a disposición para el avance de la sociedad moderna.

La ciencia ha jugado un papel importante en la nutrición desde el principio de los tiempos. Ellos descubrieron que aquellos alimentos se podían consumir a prueba y error, avanzando luego en los métodos de recolección hasta llegar a su cultivo.

La cría de animales y el procesamiento de alimentos se desarrollaron de manera similar. Hasta lograr la producción de enormes cantidades que, a través de procesos cada vez más complejos.

Actualmente, necesitamos 7 mil billones de personas.

La industria alimentaria es actualmente una de las industrias con más innovación. Además. El equilibrio entre conveniencia, sabor y salud es el foco de la innovación actual.

Salud, lo que se da especialmente en el ámbito de los alimentos funcionales, que son aquellos desarrollados para satisfacer una necesidad específica u ofrecer una ventaja en términos de Salud.

Una de las necesidades y preocupaciones más fundamentales del hombre siempre ha sido la alimentación.

Un desarrollo y avance para la sociedad.

La caza, la pesca y otras formas de subsistencia eran esenciales para los hombres prehistóricos. Se organizaron y vivieron un estilo de vida nómada, recolectando productos elaborados a partir de plantas silvestres.

En la época antigua "babilonia" hay una historia bíblica donde habla de Daniel y sus 3 compañeros, Daniel hizo un primer experimento dietético, que trataba de comer leguminosas y agua, durante 10 días, durante este proceso notaron un aspecto satisfactorio que les permitió continuar con su propia dieta. Y 3 años después advirtió que se encontraba 10 veces mejor que todos los del Reino.

En Grecia el hombre primitivo asoció sus enfermedades con dieta, el médico de esa época se interesó de manera principal en la alimentación.

El médico más importante que era Hipócrates, relacionó el desarrollo de la medicina con la de nutrición.

En Roma, por la caída del imperio romano fue el periodo de extensión del cristianismo y no prestó mucha atención a la medicina y a la ciencia es un factor que a lo largo del tiempo jugó un rol negativo ya que no se prestó interés en dichas ramas que hubieran sido a su beneficio.

En la época de Paracelso, Leonardo Davinchi y santorius .

Para obtener su alimento, la gente solía domesticar animales para su transporte u otros oficios y cultivar plantas; esta práctica ha continuado.

El proceso de producción, conservación y distribución de alimentos ha ido mejorando día con día. Se preocupaban por balance e ingesta y la eliminación de los alimentos por organismo ya que esto fue si no hasta el. Siglo XV y XVI.

Sus primeras referencias se encuentran en la biblia y otras por el historiador Heródoto.

Donde existen diversos comentarios sobre elaboración de pan y otros alimentos con consideraciones dietéticas en torno de los alimentos sobre salud y la enfermedad.

La historia de la nutrición en México se remonta a la Mesoamérica prehispánica.

Las civilizaciones mesoamericanas prehispánicas son donde comienza la historia de la nutrición en México.

La expansión de la agricultura, privilegio y recurso disponible para la clase alta.

Relata que fue en la época 2500 al 1500 a.C.

En 1889. Los escritos sobre temas relacionados con la nutrición aparecieron por primera vez en el pasado. Álvaro Domínguez Peón y su trabajo sobre la pelagra

En 1908. Dr. José Patrón Correa escribió un artículo sobre el "culebrilla" (cómo se conocía entonces el término). así como su relación con una dieta adecuada describiendo el cuadro clínico y etapas.

Entre 1910 y 1929 se produjo un auge en el desarrollo de la nutrición en México.

El Dr. Eduardo Liceaga fue pionero en el desarrollo de la salud pública y la medicina preventiva en el país.

El trabajo de los Dres. Liceaga y José María Rodríguez fue fundamental.

Avances técnicos y científicos significativos para erradicar enfermedades o brotes endémicos.

Fue pionero de la dietología en México y contribuyó al desarrollo de la nutrición clínica.
Un médico. José Quintín Olascoagua Moncada. En 1,936
El Departamento de Salud comenzó a impartir instrucción en nutrición para capacitar a las personas en 1936.
Personal que realizó la primera Encuesta de Alimentación y Nutrición en 1940.
En 1943. Se creó el Instituto Nacional de Ciencias, originalmente conocido como INNU.
Salvador Zubirán (INNSZ) es médico y nutricionista.
El Departamento del ISSSTE se estableció en la década de 1970 con la fundación de la Escuela de Dietética y Nutrición.
De Nutrición y Ciencias de los Alimentos de la Universidad Iberoamericana que ocupa.
La primera licenciatura en nutrición del país. Actualmente hay más de 70 instituciones.

La ciencia ha jugado un papel importante en la alimentación desde el principio de los tiempos. Nuestros antepasados estaban descubriendo los alimentos que podían comer. Prueba y error, luego mejorar sus métodos de recolección, hasta llegar a técnicas para la agricultura, el cultivo y la cocción de alimentos.

Ya que entendemos que el alimento es una sustancia que podemos ingerir con fines nutritivos y que la alimentación es la acción de consumir el alimento en búsqueda de saciar una necesidad alimenticia y tener energía, los alimentos son fundamentales para el organismo, al alimentarse, obtenga todos los nutrientes necesarios.

Ya que la nutrición es el proceso de consumo, absorción y utilización de los nutrientes necesarios para el crecimiento y el desarrollo del organismo y para el mantenimiento de la vida. Mediante el proceso de digestión de los alimentos que comemos, se obtienen los nutrientes y se transforman.

Al examinar los procedimientos mediante los cuales el cuerpo consume, digiere, absorbe, transporta, utiliza y extrae nutrientes vitales para la vida, la nutrición es la ciencia que investiga cómo el cuerpo utiliza la energía de los alimentos para mantenerse y crecer. y cómo tiene acciones positivas para la salud. Hoy en día tenemos varias ramas, la nutrición, la Dietética, nutrición clínica, tecnología de alimentos cada una de ellas con diferentes funciones pero con un mismo factor común.

El profesional en nutrición cumple el objetivo de conseguir un buen o mejor estado de salud a través de la alimentación. Interviene en diferentes modalidades de soporte nutricional ya que elabora protocolos según el estado del paciente, teniendo la habilidad de integrar, generar aplicar conocimientos y habilidades en diferentes campos.

Desde épocas antiguas la nutrición ha tenido un auge nutricional con perspectivas positivas, desde cambiar un hábito alimenticio hasta incluirlo para mejorías en enfermedades o para un estado físico saludable. En tiempos de Babilonia donde David hace su experimento se da a conocer que cambiando un hábito alimenticio mejora el estado físico y goza de una vida más saludable. En tiempo prehispánico de México. científicos y doctores dieron a conocer que la dieta era fundamental para diferentes enfermedades ya que ayudaban a una mejoría del paciente ya que una buena alimentación aporta a nuestro organismo nutrientes esenciales. El profesional de salud no sólo aporta si no que ayuda a la población pueda tener un buen hábito alimenticio para ello se han tenido reseñas antiguas y hasta la actualidad que ha aportado información positiva sobre la nutrición.