

Nombre del Alumno: David Enrique Bravo Soto

Nombre del tema Parcial: Antecedentes históricos de la nutrición

Nombre de la Materia :Nutrición

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Primer Cuatrimestre

Fecha de elaboración: 28 de Septiembre de 2023



Antecedentes Históricos de la Nutrición

Las referencias en el tiempo son una guía para mayor comprensión de los progresos que el hombre ha logrado en la adquisición de los conocimientos sobre el alimento y su valor nutritivo en relación con la salud y todos sus adelantos, a fin de que los componentes de su dieta fueran seguros, nutritivos y satisfactorios para cubrir sus necesidades vitales.

La alimentación ha sido una de las necesidades y preocupaciones fundamentales del hombre y uno de los factores determinantes de la formación y progreso de las sociedades. La selección de los alimentos se hizo primero con el propósito inicial de satisfacer al hambre y estuvo condicionada por la existencia de ellos. La nutrición es tan antigua como la búsqueda de alimento por el hombre, pero la ciencia de la nutrición es más nueva. Poseemos un cúmulo de conocimientos científicos respecto a alimentos con conceptos y aplicaciones actuales.

La forma de saber emplear alimentos para nutrir al organismo es resultado de muchos años de investigación en laboratorios de muchos países, pero esto no basta. Por mucho tiempo, el hombre vivió de la caza, recolección de alimentos y comió lo que pudo encontrar

El interés de los pueblos antiguos en los alimentos y los problemas dietéticos, y como se encuentra en la historia bíblica de Daniel y sus tres compañeros escogidos para comparecer ante el rey o de Babilonia, "como jóvenes sin tacha para quienes la ciencia no tenía secretos". , de la valoración de verdades "Científicas" aunque en esa época los conocimientos eran escasos y equívocos.

En Grecia

El hombre primitivo aprendió pronto a asociar sus enfermedades con la dieta. relacionó el desarrollo de la medicina con el de la nutrición y reconoció que no todas las personas pueden aprovechar los alimentos de igual manera. ""Los griegos y los romanos consideraban indicada la dieta en el tratamiento de las enfermedades, aunque no sabían exactamente qué alimentos se requerían o porqué. En el siglo II después de Cristo, Galeno, médico griego del reino de Pérgamo, practicó disecciones en animales y escribió sobre la anatomía del hombre.

Galeno , después de concluir los estudios médicos de la época, viajó a Grecia y Alejandría en donde pudo disecar cuerpos de criminales ejecutados. " Más tarde experimentó en cerdos y de sus experimentos dedujo que el estómago era el lugar en que los alimentos se fragmentaban en partículas suficientemente pequeñas para absorberse". Galeno dio un gran impulso al método experimental como factor necesario en el estudio de la medicina. Como había publicado muchos libros sobre temas de medicina, con tal autoridad, sus enseñanzas y escritos fueron considerados como la última palabra en la materia durante casi los doce siglos siguientes.

El método experimental, muy rudimentario en sus principios, entraba ya en vigor.

**Probablemente el primero que emprendió el estudio de la nutrición en seres humanos fue Sanctorius**

Su libro publicado en Leipzig en 1614 podría considerarse como el primero acerca del metabolismo basal. Sin embargo, pasaron cien años para descubrirse cómo se transforma el alimento en hombre.

**La determinación de la digestión como proceso químico fue demostrado por el francés René Réamur**

Como las nuevas ideas tardan en imponerse, no modificó las ideas vigentes, sin embargo, introdujo un nuevo método de investigación. Veinticinco años después, Lázaro Spallanzani , italiano, confirmó los hallazgos de Réamur y escribió un libro que explicaba que la digestión es un proceso químico y no una fermentación. La química evolucionó a grandes pasos durante el siglo XIX. Los químicos no tardaron en identificar el jugo gástrico como ácido clorhídrico, y en descubrir la presencia de otro agente responsable del proceso de disolución de los alimentos.

**Ya a mediados del siglo XIX**, los científicos empezaron a estudiar con sentido mucho más crítico las proteínas, la grasa y los hidratos de carbono, y a preguntarse cómo se formaban en el cuerpo, de dónde provenían y si eran o no necesarias en la alimentación. " "Magendie sabía que los tejidos del cuerpo, por un lado, y muchos alimentos, por otro, contenían nitrógeno, por lo que insinuó que, probablemente, el nitrógeno de los alimentos provenía de los alimentos. "Veintidós años después de los estudios de Magendie, , un químico holandés, Mulder, llamó "proteína" a la materia nitrogenada de estos alimentos albuminosos. " Hoy sabemos que al menos dieciséis de estos elementos forman parte de la estructura del cuerpo o de sus humores acuosos y que han de suministrarse en la alimentación diaria del hombre, como lo es el hierro.

**La historia de la nutrición en México tuvo un auge en 1910-1929, con la evolución de la**

Salud Pública y medicina preventiva en la nación, siendo el pionero el Dr. Pionero de la dietología en México, contribuyendo a la historia de la nutrición clínica, fueron los doctores

**El papel del profesional de la nutrición**

**FAO**

mejorar los niveles de nutrición y la calidad de vida y garantizar mejoras en la eficiencia de la producción y distribución de todos los productos alimenticios y agrícolas.

**UNICEF**

Uno de los programas principales de esta agencia, el de inmunización infantil universal, realizado en colaboración con la Organización Mundial de la Salud , otra de las entidades que asisten a la UNICEF, permitió que el 80% de los niños del mundo pudiese ser vacunado contra la difteria, el sarampión, la poliomielitis, el tétanos, la tuberculosis y la tos ferina**.**