



Cuadro sinóptico unidad 1

Brandon Trinidad Sánchez

Universidad del sureste

1er cuatrimestre

Nutrición

L.N Luna Gutiérrez Patricia Del Rosario

Tapachula Chiapas a 20 de septiembre del 2024



ETAPAS DEL PROYECTO

ANTECEDENTES HISTORICOS

EDAD MEDIA

Con el Renacimiento, hubo un resurgimiento del interés por la ciencia y el estudio del cuerpo humano. Se empezaron a realizar estudios mas sistemáticos sobre alimentos y su impacto en la salud.

RENACIMIENTO

Durante este tiempo, el conocimiento sobre nutrición se estancó en Europa, pero se mantuvo vivo en otras culturas, como en el mundo islámico, donde se realizaron importantes avances en medicina y nutrición.

SIGLO XVIII

Con el desarrollo de la química, científicos comenzaron a analizar los componentes de los alimentos. Antoine Lavoisier, conocido como el padre de la química moderna, estudió cómo los alimentos eran utilizados por el cuerpo.

SIGLO XIX

La nutrición empezó a ser reconocida como una disciplina científica formal. Se identificaron nutrientes esenciales como proteínas, grasas y carbohidratos. La idea de que ciertas deficiencias podían causar enfermedades comenzó a tomar fuerza.

SIGLO XX

La investigación sobre vitaminas y minerales se intensificó, lo que llevó al descubrimiento de muchas vitaminas esenciales y su relación con enfermedades específicas (como el escorbuto _relacionado con la falta de vitamina C).

NUTRICION MODERNA

Hoy en día, la nutrición es un campo multidisciplinario que abarca biología, química, medicina y ciencias sociales. Se centra no solo en lo que comemos, sino también en cómo afecta nuestra salud física y mental.

ORIGEN DE LA NUTRICIÓN EN MEXICO

CIVILIZACIONES PREHISPÁNICAS

Las culturas indígenas, como los mexicas, mayas y zapotecas, desarrollaron una amplia variedad de prácticas alimentarias basadas en los recursos disponibles en sus regiones. Cultivaban maíz, frijoles, chiles, tomates y cacao, entre otros. El maíz era especialmente fundamental en su dieta y se consideraba sagrado.

CONQUISTA Y COLONIZACIÓN

Con la llegada de los españoles en el siglo XVI, se introdujeron nuevos alimentos como el trigo, la carne de res, el cerdo y productos lácteos. Esto llevó a un intercambio de ingredientes y técnicas culinarias que enriquecieron la gastronomía mexicana.

SIGLO XIX

Durante este periodo, comenzaron a surgir estudios sobre la alimentación y la salud pública. Se empezaron a reconocer las deficiencias nutricionales entre las poblaciones indígenas y campesinas.

REVOLUCIÓN MEXICANA (1910-1920)

Este conflicto social trajo consigo cambios significativos en la estructura social y económica del país. Se empezó a prestar atención a la salud pública y la nutrición como parte de las políticas gubernamentales.

INSTITUCIONES DE SALUD

En el siglo XX, se fundaron instituciones como el Departamento de Salubridad Pública y más tarde la Secretaría de Salud, que comenzaron a implementar programas para mejorar la nutrición y combatir problemas como la desnutrición.

INVESTIGACIÓN NUTRICIONAL

A lo largo del siglo XX y XXI, se han realizado numerosos estudios sobre la dieta mexicana y sus componentes nutricionales. Se han identificado problemas como la desnutrición en comunidades rurales y la obesidad en áreas urbanas.

CULTURA ALIMENTARIA CONTEMPORÁNEA

La gastronomía mexicana fue reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2010, lo que destaca su importancia no solo desde un punto de vista culinario, sino también cultural y social.