

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

PRIMER CUATRIMESTRE

ALIMENTACIÓN Y CULTURA

CUADRO SINOPTICO

REVOLUCION DEL AZÚCAR

COCINA MEDIEVAL

DOCENTE:

SANCHEZ GORDILLO NEFI ALEJANDRO

ALUMNA:

CABRERA CRISPIN VALERY CONCEPCIÓN

Al iniciarse la época medieval, las técnicas agrarias y la productividad agraria se mantenían en Europa semejantes a como habían sido en la época de los romanos

INICIO

el surgimiento de las ciudades; lugares donde habitaban muchas personas que debían ser alimentadas. Fue necesario aumentar el comercio y, para ello, mejorar las infraestructuras de comunicación.

Durante la alta Edad Media se produce un cambio social de enorme importancia para la alimentación humana

EDAD MEDIA

COCINA

MEDIEVAL

Aunque el tomate se consumía desde el XVI, su difusión amplia en España ocurre en el XVIII. Se consumía en salsa y en ensalada

El maíz lo trajo Colón a España en su expedición de 1492

La papa fue el alimento que tuvo más éxito. Se introdujo en España procedente de Perú 1565, y su cultivo se extendió por las tierras más frías de Europa

ALIMENTOS CONSUMIDOS

La caña de azúcar fue llevada desde la India hasta América por Hernán Cortes. Su cultivo se inició en México en 1530, pero se extendió por el Caribe porque tenía el clima ideal para su cultivo.

INICIO

La caña de azúcar tenía dos utilidades: como edulcorante, y como materia prima para elaborar el ron.

COMO SE EMPELABA

REVOLUCIÓN

DE AZÚCAR

Tras obtener el azúcar, de sus residuos, la melaza, se podía haceruna nueva bebida: el ron. Parece que el ron fue el primer licor producido masivamente.

Tras perder Francia gran parte de las islas que poseía en el Caribe, en 1812, y por iniciativa de Napoleón, los franceses pudieron producir azúcar a partir de la remolacha azucarera

COMO SE EMPLEABA

EN EL SIGLO XVII