

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Mapa conceptual
TRABAJO

Alimentación y cultura
MATERIA

Espinosa Méndes Luis Antonio.
ALUMNO

Sánchez Gordillo Nefi Alejandro
DOCENTE

1ER Cuatrimestre de nutrición.
CURSO

Tapachula, Chiapas; Domingo 13 de septiembre de 2022

Historia de la alimentación.

La revolución de la caza.

El homo erectus . Descubrió el fuego, quizás mientras fabricaba hachas para cazar

En el ámbito de la alimentación, el asado de los alimentos tuvo una repercusión higiénica y sanitaria importante.

Con esta forma de cocinar se eliminaban las bacterias de la carne y el pescado, y se frenaba su proceso de descomposición.

La revolución del cultivo.

La agricultura se inició en la zona denominada el 'Triángulo fértil', que se extiende desde el río Nilo hasta el río Tigris

De esta forma se sustituyó la vida nómada de los cazadores itinerantes, por el sedentarismo

La agricultura, y no la simple recolección de alimentos, se convirtió en el modo de vida del Neolítico.

La revolución mercantil.

La agricultura se inició en la zona denominada el 'Triángulo fértil', que se extiende desde el río Nilo hasta el río Tigris

Debido a:

- la necesidad de alimentar al ejército romano que se encontraba disperso por todo el imperio

- la creciente demanda de nuevos alimentos

La cocina medieval.

Los dos alimentos que más importantes para la alimentación europea fueron los que más tardaron en extenderse: el maíz y la patata.

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

La patata fue el alimento que tuvo más éxito. Se introdujo en España procedente de Perú en 1565

Historia de la alimentación.

La revolución del azúcar.

La caña de azúcar fue llevada desde la India hasta América por Hernán Cortes

el control de su producción generó numerosos conflictos sociales y políticos

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

La revolución agrícola.

La introducción de nuevas técnicas agrarias solía ser lideradas por políticos, terratenientes, o intelectuales.

También se produjo una mejora en la conservación de los alimentos como el caldo de ternera solidificado

Como consecuencia de los avances en la agricultura y en la conservación de los alimentos, mejoró notablemente la salud de las personas

La revolución del transporte.

La aplicación de la máquina de vapor al transporte permitió que durante el XIX se produjese una considerable mejora del comercio

En 1850 se inventa el mecanismo para hacer hielo, y en 1880 se transportó por vez primera un barco de carne congelada desde Australia hasta el Reino Unido

La creciente demanda de fruta se pudo satisfacer gracias a los avances en el transporte y en los sistemas de conservación