

Alimentación y cultura.

Alumna: Yadira Guadalupe Morales Ramírez.

Escuela. Universidad Del Sureste "UDS".

Catedrática. Julibeth Martínez Guillen.

Nombre de la actividad. Cuadros Sinópticos de Alimentación y cultura.

Primer cuatrimestre, grupo A.

Lugar y Fecha. Comitán de Domínguez, Chiapas. Noviembre de 2022.

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

LA REVOLUCIÓN DE LA CAZA

LOS HOMINOIDES

Tenían una dieta escasa porque caminaban a cuatro patas

- Se alimentaban de:
- Frutos silvestres (bayas)
 - Nueces
 - Tallos
 - Raíces
 - Insectos
 - Huevos de pájaro
 - Pequeños mamíferos

AUSTRALOPITHECUS (EL PRIMER HOMÍNIDO)

Pasó a mantenerse erguido hace unos 2 millones de años

Esta posición le permitió ampliar su dieta

Comenzó a cazar antílopes, caballos

EL HOMO ERECTUS

Descubrió el fuego

Quizás mientras fabricaba hachas para cazar, lo cual hizo cambiar el conjunto de la cultura

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

LA REVOLUCIÓN DE LA CAZA

EL FUEGO

Sirvió para

Dilatar la duración de las horas hábiles y la noche se hizo menos oscura y más breve

ASADO DE LOS ALIMENTOS

Tuvo una repercusión higiénica y sanitaria importante

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

ALGUNOS AUTORES

Sostienen que "cocinar hizo el hombre"

En el sentido que los humanos son los únicos que cocinan sus alimentos

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

LA REVOLUCIÓN DEL CULTIVO

EN EL NEOLÍTICO

Período que comienza hace unos 10.000 años

- Se habían reducido las reservas de caza
- El cambio climático favoreció la actividad agrícola

LA AGRICULTURA

Se inició en la zona denominada el "Triángulo fértil"

Se extiende desde el río Nilo hasta el río Tigris (entre Egipto y Mesopotamia, el Irak actual)

EL CULTIVO DE CEREALES

Tiene la dificultad de que al madurar la planta, la espiga dispersa sus granos a grandes distancias

- Para evitarlo, había que segar las espigas antes de que madurase el grano
- Para facilitar esta tarea se inventó la hoz

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

LA REVOLUCIÓN DEL CULTIVO

EL CAMPESINO DEL NEOLÍTICO

Empezó a domesticar y criar ganado

Como:

- La oveja
- El cerdo

LAS VACAS SALVAJES

También se domesticaron

Se obtuvo

- Leche
- Carne
- Ayuda para la labranza y el arrastre

INICIO DE LA AGRICULTURA Y DOMESTICACIÓN DE ANIMALES

Supuso una mejora de la dieta

Esto generó un aumento importante de la población

**HISTORIA DE
LA
ALIMENTACIÓN**

**LA
REVOLUCIÓN
DEL
CULTIVO**

**ESTA ÉPOCA TIENE
DOS TÉCNICAS DE
CONSERVACIÓN DE
LOS ALIMENTOS**

La desecación

Consiste en dejar secar al sol el alimento para que se deshidrate

El ahumado

Es un método de conservación adecuado para alimentos de origen animal

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

LA REVOLUCIÓN MERCANTIL

LA ACTIVIDAD COMERCIAL

Se incrementó debido a

- La necesidad de alimentar al ejército romano
- La creciente demanda de nuevos alimentos

LA COCINA CULTA

Se manifestaba de manera especial en los banquetes

Eran una forma de exteriorizar poder y riqueza a través de la comida

APORTACIONES DE LOS ROMANOS A LA ALIMENTACIÓN DEL PAÍS VASCO

- Nuevas técnicas agrícolas
- Mejora en la conservación de los alimentos mediante el salazón
- Mejora en la elaboración de alimentos
- Mejora de la red de comunicaciones que permitió un incremento en el comercio de alimentos

Pan, el aceite, el vino o los embutidos

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

LA COCINA MEDIEVAL

EL SURGIMIENTO DE LAS CIUDADES

Lugares donde habitaban muchas personas que debían ser alimentadas

Fue necesario aumentar el comercio

LAS ESPECIAS

Se utilizaban para disfrazar el mal gusto

De la carne por la sal y el estado de descomposición en que solía encontrarse

COMERCIO DE LAS ESPECIAS

Portugal, país que en 1510 controlaba el comercio

- Del clavo
- La nuez moscada
- La canela
- La pimienta
- El jengibre

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

LA COCINA MEDIEVAL

EN 1500, LOS EUROPEOS INTRODUCIERON EN AMÉRICA

- Las naranjas
- Los limones
- Las uvas
- La caña de azúcar

LOS ALIMENTOS MÁS IMPORTANTES

Para la alimentación europea son

- El maíz
- La patata

EL MAÍZ Y LA PATATA

Eran "cultivos milagrosos"

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

LA COCINA MEDIEVAL

EL CRISTIANISMO

Potenciará la dieta mediterránea

El pan y el vino son centrales en el rito de la Eucaristía

LA IGLESIA CATÓLICA

Prohibirá el consumo de carne en muchas fechas

Fundamentalmente en el período cuaresmal

LA IGLESIA CATÓLICA

Período cuaresmal

Favoreció la actividad de muchos puertos pesqueros

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

LA REVOLUCIÓN DEL AZÚCAR

LA CAÑA DE AZÚCAR

Fue llevada desde la India hasta América

Por Hernán Cortes

LA CAÑA DE AZÚCAR

Tenía dos utilidades

- Edulcorante
- Materia prima para elaborar el ron

EN EUROPA

Utilizaban la miel para endulcorar

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

LA REVOLUCIÓN DEL AZÚCAR

EN EL SIGLO XVII

Se empleaba para endulzar las bebidas de moda de la aristocracia europea

- Té
- Café
- Chocolate

TRAS OBTENER EL AZÚCAR

Se podía hacer el ron

Fue el primer licor producido masivamente

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

LA REVOLUCIÓN AGRÍCOLA

FUE UN PERÍODO DE INVENCIONES

Al aplicarse el método científico para buscar soluciones a los problemas

LAS NUEVAS TÉCNICAS AGRARIAS

Solía ser lideradas por políticos, terratenientes o intelectuales

NOVEDADES IMPORTANTES

Sembrar en hileras

Nuevas especies forrajeras para alimentar el ganado durante el invierno

La mejora de la selección animal

Creación de nueva maquinaria

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

LA REVOLUCIÓN DEL TRANSPORTE

LA MÁQUINA DE VAPOR

Permitió que se produjese una considerable mejora del comercio

BARCOS A VAPOR Y LOCOMOTORA

Fueron decisivos para paliar el hambre y mejorar la dieta

Pues no era necesario que cada región produjese los alimentos que necesitaban sus habitantes

EN MUCHOS PAÍSES

Al primer tren del día se le llamaba 'el tren de la leche'

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

LA REVOLUCIÓN DEL TRANSPORTE

EN 1850

Se inventa el mecanismo para hacer hielo

AL COMBINAR LA RAPIDEZ DEL TRANSPORTE CON EL HIELO

Trajo 3 consecuencias para la alimentación

- Bajar el precio de los alimentos, pero empobrecer al agricultor europeo
- Incentivar la producción agraria y la transformación industrial de alimentos
- Abastecer de alimentos a zonas que carecían de ellos y fomentar los monocultivos de exportación



Bibliografía.

Universidad Del Sureste (2022) Antología para
alimentación y cultura (pág.. 58-68)