

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICION



ALIMENTACIÓN Y CULTURA

“CUADRO SINÓPTICO”



DOCENTE: JULIBETH MARTINEZ GUILLEN

ALUMNO: GERARDO HUMBERTO AGUILAR CRUZ

FECHA DE ENTREGA: 8 NOVIEMBRE DEL 2022

LA EVOLUCIÓN DE LA CAZA

Historia de la alimentación

Las 7 etapas de la evolución humana

Creada por: Ritchie (1988)

Hominoides

Caminaba a cuatro patas

Se alimentaba de lo que recolectaba

Nueces, tallos, raíces, insectos, huevos

LA REVOLUCIÓN DE LA CAZA

Australopitecos (el primer homínido)

Empezó a andar erguido hace 2 millones de años

Empezó a recolectar y a cazar

Modifico: costumbres, forma de vida, lenguaje, constitución física y sentidos

Homo erectus

Vivió hace 1 millón de años en la época de glaciares

Descubrió el fuego

Modificaciones tras el descubrimiento del fuego

Empezó a cocinar los alimentos

Descubrió que al cocinar los alimentos duraban más tiempo

El cocinar hizo al hombre

Revolución del cultivo

Neolítico

Comenzó hace unos 10 mil años

Tras la reducción de las reservas de caza

Surge la agricultura

Origen de la agricultura

En el triángulo fértil con extensión desde el río Nilo hasta el Tigris

Dificultades del cultivo del arroz

Era difícil de recolectar

Surgieron herramientas de recolección

Surgieron herramientas de cocina

Herramientas inventadas

Cultivo

Hoz,

Preparación

Molinillo de mano

Se empezó a llevar acabo la ganaderia

Beneficios

Aumento de la población

Modificación de la dieta

Revolución mercantil

Origen

Tiene origen en la época del imperio romano

Se incrementó la actividad comercial

La necesidad de alimentar a todo el ejército

La creciente demanda de nuevos alimentos

La posición económica determinaba la variedad de alimentos que consumirían

Surgen dos tipos de cocina

Cocina culta

Eran todos aquellos banquetes

Cocina popular

Eran todos aquellos alimentos comunes

Aportaciones de los romanos

Nuevo tipo de arado

Nuevo método de conservación por salación

Creo nuevas variedades de trigo

Crearon su propia dieta

Dieta mediterránea

La cocina medieval

Cambios que tuvo la edad media

Mucha gente realizaba agricultura para su autoconsumo

Se produjo un cambio social en la alimentación

Tras la creación de ciudades aumento la población y con ello el comercio

Se incrementó el uso de especias y condimentos

Hubo intercambio de alimentos entre Europa y América

Europa a América

Naranjas, los limones, las uvas y la caña de azúcar. El ganado vacuno y de cerda

De América a Europa

Judías verdes, maíz, patata, alubias, pimientos, piña, cacahuete, tomate y chocolate.

Surgieron los cultivos milagrosos

Eran aquellos que al cultivar una sola cantidad generaba demasiada cantidad de alimento

Aparecieron alimentos de consumo masivo

Era la papa y el maíz

**Revolución de la
azúcar**

Introducción de la
caña a México en
1530

Se extendió por el Caribe porque tenía el
clima ideal para su cultivo.

Conflictos que
genero

Social

Político

Debido a que para la fabricación de la azúcar en las industrias
se utilizó esclavos y eso genero el comercio de esclavos

La caña tenía dos
utilidades

Como endulcolorantes y como materia prima
para la elaboración del ron

Siglo XVII

Se usaba la azúcar para endulzar
las bebidas populares

Café, ron, té, chocolate

Los franceses
pudieron producir
azúcar

Tras perder Francia gran parte de las islas
que poseía en el Caribe, en 1812

La revolución agrícola

Se dio en el siglo VIII

Época donde se realizó mucho el método científico

Avances técnicos permitieron aumentar la producción y conservación de los alimentos

Nuevas técnicas agrarias

Solía ser lideradas por políticos, terratenientes, o intelectuales.

Se realizaban granjas modelos donde se experimentaba

Novedades de esta época

Sembrar en hileras, introducir nuevas especies forrajeras para alimentar el ganado durante el invierno, la mejora de la selección animal, y la creación de nueva maquinaria como la segadora de cereal o el arado que volteaba la tierra

Se mejoró la conservación de alimentos

El caldo de ternera solidificado, sopa portátil, esterilización calentando los alimentos en botellas, El enlatado

Ventajas

Mejóro notablemente la salud de las personas. Los niños tuvieron más posibilidades de sobrevivir, los adultos estaban más sanos, y las mujeres eran más fértiles

La revolución del transporte.

máquina de vapor
Los barcos a vapor
y la locomotora

fueron decisivos para paliar el hambre y mejorar la dieta

En 1850 se inventa el mecanismo para hacer hielo

Gracias a esto se logró transportar carne congelada desde Australia hasta el Reino Unido

Beneficio de la creación del hielo

Muchos países europeos se empezasen a comer pescado fresco del mar. Esto hizo disminuir los casos de bocio

Bajo el precio de los alimentos

Empobreció a los agricultores europeos

Ventajas

Abastecer de alimentos a zonas que carecían de ellos y fomentar los monocultivos de exportación

Incentivar la producción agraria y la transformación

BIBLIOGRAFÍA

**Universidad del sureste (2022)
Antología para alimentación y cultura
Paginas (58-68)**