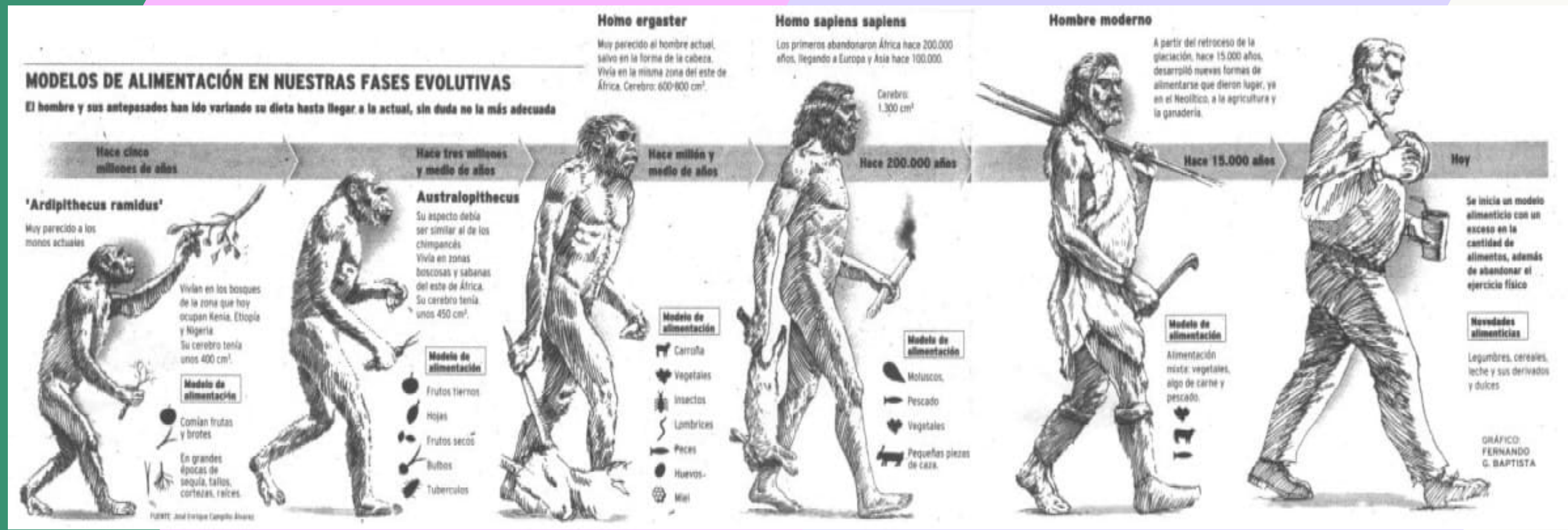


UUDS

NOMBRE DEL ALUMNO: JIMENA MALDONADO MARÍN,
NOMBRE DEL PROFESOR: JULIBETH MARTÍNEZ GUILLEN.
MATERIA: ALIMENTACIÓN Y CULTURA.
TEMA: HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN.
GRADO: 1. GRUPO: "A".
FECHA: 12 DE NOVIEMBRE DEL 2022



Historia de la alimentación.

3.1 LA REVOLUCIÓN DE LA CAZA.

Los homínidos tenían una dieta escasa porque caminaban a cuatro patas y sólo se alimentaban de lo que recolectaban: frutos silvestres (bayas), nueces, tallos, raíces, insectos, huevos de pájaro y pequeños mamíferos

Su sucesor, el Australopithecus (el primer homínido), pasó a mantenerse erguido hace unos 2 millones de años. Esta posición le permitió ampliar su dieta. Además de recolectar, 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, tanto en su aspecto material como ideológico

3.2 LA REVOLUCIÓN DEL CULTIVO.

En el Neolítico, se habían reducido las reservas de caza, y el cambio climático favoreció la actividad agrícola. Con ello se inició la agricultura, actividad muy distinta a la simple recolección de alimentos silvestres.

La agricultura se inició en la zona denominada el 'Triángulo fértil', que se extiende desde el río Nilo hasta el río Tigris. El cultivo de cereales tiene la dificultad de que al madurar la planta, la espiga dispersa sus granos a grandes distancias,

A modo de conclusión, puede decirse que la principal consecuencia de la revolución de la agricultura y la ganadería para la alimentación humana es que proporcionó a las personas control sobre su abastecimiento de alimentos

3.3 LA REVOLUCIÓN MERCANTIL.

La actividad comercial se incrementó debido a dos razones:

- la necesidad de alimentar al ejército romano.
- la creciente demanda de nuevos alimentos.

Con estos nuevos alimentos se inicia la diferenciación entre la 'cocina culta' frente a la 'cocina popular'. La cocina culta se manifestaba de manera especial en los banquetes. La romanización fue más temprana en la parte sur del País Vasco.

De las aportaciones de los romanos a la alimentación del País Vasco caben destacar:

- Nuevas técnicas agrícolas.
- Mejora en la elaboración de alimentos.
- Mejora de la red de comunicaciones haciendo "calzadas romanas"

Historia de la alimentación.

3.4 LA COCINA MEDIEVAL

Durante la alta Edad Media se produce un cambio social de enorme importancia para la alimentación humana: el surgimiento de las ciudades; lugares donde habitaban muchas personas que debían ser alimentadas.

3.5 LA REVOLUCIÓN DEL AZÚCAR.

el azúcar tampoco es un alimento vital, pero el control de su producción generó numerosos conflictos sociales y políticos. Una plantación azucarera requería de mucho trabajo, y como los indios Caribe habían sido prácticamente exterminados, se trajeron nuevos esclavos de África.

3.7 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 esta época, no solo aumentó el comercio próximo, sino también el comercio intercontinental entre Europa y las "Indias Orientales". El maíz y la patata eran "cultivos milagrosos". Un grano de maíz daba 80 granos en la cosecha. En cuanto a la patata, se puede alimentar al doble o al triple de la población.

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

Esta globalización trajo 3 consecuencias para la alimentación:

1. Bajar el precio de los alimentos, pero empobrecer al agricultor europeo.
2. Incentivar la producción agraria y la transformación industrial de alimentos.
3. Abastecer de alimentos a zonas que carecían de ellos

El cristianismo también establece un comportamiento dietético. Como la Iglesia Católica prohibirá el consumo de carne en muchas fechas, fundamentalmente en el período cuaresmal, hizo aumentar el consumo de pescado como alimento alternativo.

3.6 LA REVOLUCIÓN AGRÍCOLA.

El enlatado permitió mejorar la dieta y la salud de las personas. Al enlatar ciertas verduras y hortalizas Así se pudo hacer frente a enfermedades carenciales como el escorbuto y el raquitismo. Como consecuencia de los avances en la agricultura y en la conservación de los alimentos, mejoró notablemente la salud de las personas.

En España, el ferrocarril también tuvo una importancia decisiva porque hizo posible la generalización de los alimentos de la dieta mediterránea. También permitió el crecimiento de la industria pesquera que abastecía de pescado a lugares distantes del mar.

BIBLIOGRAFIA.

Universidad del sureste (2022)
antología para alimentación y cultura
(pág. 58-68).