

Nombre del Alumno:

Sofía Yamileth Guillén Flores

Nombre del Profesor:

Julibeth Martínez

Nombre del Trabajo:

Cuadro Sinóptico

Materia:

Alimentación y Cultura

Grado:

Primer Cuatrimestre

Grupo:

LNU-01



HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

La revolución de la caza

Los homínidos tenían una dieta escasa, porque caminaban en 4 patas

"cocinar hizo el hombre", sentido de que los humanos son los únicos que cocinan lo que van a comer.

Sucesor - el Australopithecus (1er homínido)

Nutricionalmente, supuso que los alimentos aportarían nutrientes

Se descubrió el fuego, y tal vez fue mientras fabricaban para cazar

Existió un cambio del conjunto de la cultura

La revolución del cultivo

En el neolítico se habían reducido las reservas de caza y el cambio climático favoreció la act agrícola.

Aprovecha los productos de origen animal como el huevo y la leche

El hombre comenzó a criar al cerdo y oveja, (comienza ganadería)

Con ayuda de las flechas comienza la pesca

La revolución mercantil

Época del Imperio Romano

La act. Comercial se incrementó debido a:

Necesidad de alimentar al ejército

La creciente demanda de nuevos alimentos

Nuevos alimentos se inicia:

Diferenciación entre la "cocina culta" frente a la "cocina popular"

La cocina medieval

Durante la edad media se produce un cambio social enorme importancia

Aumentó el comercio intercontinental entre Europa e Indonesia

Los Europeos traen a América, las naranjas, limones, uvas y cañas de azúcar.

Trajeron judías verdes, maíz, papa, pimientos, piña, cacahuete, tomate y chocolate

La papa y el maíz eran considerados alimentos y cultivos milagrosos

Comienza el cristianismo, promueve la dieta mediterránea

La iglesia católica prohíbe el consumo de carne en muchas fechas

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

La revolución del azúcar

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

En México, el cultivo inició en 1530

La caña de azúcar tenía utilidades:

Como edulcorante

Como materia prima para elaborar el ron

En el Siglo XVII se empleaba para endulzar las bebidas de moda de la aristocracia europea

Tras obtener el azúcar, de sus residuos, la melaza, se podía hacer una nueva bebida: el ron.

La revolución agrícola

En el siglo XVIII, fue un periodo de invenciones al aplicarse al método científico para buscar soluciones

Aprovecha los productos de origen animal como el huevo y la leche

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

Produjo una mejora en la conservación de los alimentos como el caldo de ternera solidificado

La revolución del transporte

Durante el XIX se produjo una considerable mejora del comercio

El pescado sólo se podía mantener fresco cortas distancias y era caro.

En España, el ferrocarril, también tuvo una importancia decisiva porque hizo posible la generalización de los alimentos de la dieta mediterránea

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 globalización, consecuencias:

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 y fomentar los monocultivos de exportación