



**Nombre de alumno: Diana Isabel
García Guillén.**

**Nombre del profesor: Julibeth
Martínez Guillén.**

**Nombre del trabajo: Cuadro
sinóptico.**

Materia: Alimentación y cultura.

Grado: 1°

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 12 de Noviembre de 2022.



HISTORIA DE LA alimentación



3.1 La revolución de la caza

Los homínoides

Caminaban en 4 patas, jorobados y toscos. Su alimentación era a base de frutos silvestres, nueces, tallos, raíces, insectos y huevos de algunas especies.

Australopithecus

Considerado el primer hombre, aún tenía apariencia de mono: pensante y su postura más erguida le dió acceso a más alimentos, además de recolectar, comenzó la caza.

Homo erectus

Se mantenía erguido y en 2 pies, y además fue quien descubrió el fuego.

El fuego

Brindaba calor, luz y comodidad. Apareció el "asado" que tuvo repercusión higiénica en los alimentos y también alargó el tiempo de vida de los mismos.

3.2 La revolución del cultivo

Se originó en el triángulo fértil (Se extiende del río Nilo hasta el río Tigris). Actualmente Irak.

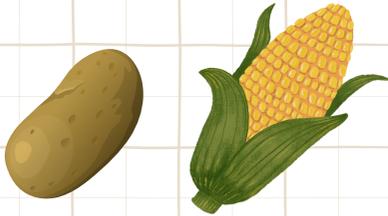
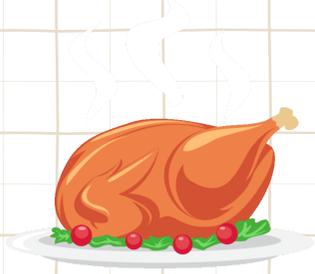
Comienza la ganadería (crianza de cerdos y ovejas), pues el hombre ya no podía salir a cazar.

Surgen los métodos de conservación de alimentos: desecación y ahumado.

Se inventó la hoz, una herramienta que facilitaba la recolección de cereales.

HISTORIA DE LA

alimentación



3.3 La revolución mercantil

Incremento del comercio

- Necesidad de alimentar al ejército romano
- Creciente demanda de nuevos alimentos.

Los tipos de cocina

- Cocina popular: Lo que se comía normalmente.
- Cocina culta: Nutrir y generar placer (Banquetes y se sientan las bases de la gastronomía.).

3.4 La cocina medieval.

Se da un aumento de la población, por ello surgen infraestructuras como los mercados.

Comienza la utilización de especias.

Pimienta negra, canela y jengibre.

Exportación de Europa a América
Naranjas, limones, uvas, caña de azúcar, maíz, papa, pimienta, cacahuete.

Maíz y papa eran considerados alimentos milagrosos.

El cristianismo promueve la dieta mediterránea.

Pan y vino.



HISTORIA DE LA alimentación

3.5 La revolución del azúcar

La producción de caña de azúcar requería mucho trabajo.

Los indios caribe habían sido exterminados y comienza el comercio de esclavos de África.

Fue considerado edulcorante y materia prima para el ron.

3.6 La revolución agrícola

Producción agraria

- Sembrar en hileras
- Creación de maquinaria
- Uso de fertilizantes e insecticidas.

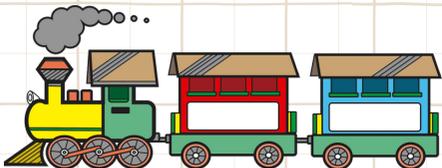
Conservación de los alimentos

- El baño maría como modo de esterilización.
- Enlatados. (verduras y hortalizas)

3.7 La revolución del transporte

Los barcos a vapor, locomotoras y trenes.

- Permitieron la llegada de alimentos en zonas en las que no se tenía acceso.
- El transporte de alimentos era de forma rápida y económica.



Bibliografía

*Universidad del Sureste (2022). Antología Alimentación y cultura,
primer cuatrimestre.
Págs. (58 - 68).*