



historia de la alimentación

Alumna: América Nahil Espinosa Cruz.

Materia: Alimentación y cultura.



HISTORIA DE LA

ALIMENTACIÓN

HACE 800.000 AÑOS SE DOMESTICÓ EL FUEGO.

HAY QUE TENER EN CUENTA QUE LA COCCIÓN

FACILITÓ LA MASTICACIÓN Y LA EXTRACCIÓN DE

NUTRIENTES DE ALIMENTOS VEGETALES Y

ANIMALES, ADEMÁS DE ELIMINAR TOXINAS,

ALARGAR LA VIDA ÚTIL DE UN ALIMENTO Y

MEJORAR SU SABOR.



CAZA

LA COOPERACIÓN SOCIAL Y LA ADQUISICIÓN

PROGRESIVA DE TECNOLOGÍA PERTINENTE

PERMITIERON EXPANDIR LA CAZA DESDE LA CAPTURA

DE MAMÍFEROS PEQUEÑOS – COMO HACEN AÚN EN LA

ACTUALIDAD LOS CHIMPANCÉS – HASTA LA DE

PRESAS MAYORES. PRINCIPALME

MEDIEVAL

LA POBLACIÓN DE LA EDAD MEDIA COMÍA MANZANAS,

PERAS, HIGOS... Y EN CUANTO A LAS CARNES LAS MÁS

CONSUMIDAS ERAN EL POLLO, EL GALLO Y EL CERDO.

ASIMISMO, CONSUMÍAN MUCHOS LÁCTEOS COMO

MANTEQUILLA, QUESO, LECHE Y TAMBIÉN HUEVOS.

CULTIVO

LA NUTRICIÓN DE LOS CULTIVOS Y A DETECTAR CULTIVOS BIEN

ADAPTADOS A SUELOS POCO FERTILES O QUE APPROVECHAN

LOS NUTRIENTES DE UNA MANERA ESPECIALMENTE EFICAZ, LO

QUE ES FUNDAMENTAL PARA OPTIMIZAR EL RENDIMIENTO Y

LA CALIDAD, Y MEJORAR LA RESILIENCIA DE LOS CULTIVOS

FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO.

AZÚCAR

ES UN ALIMENTO NECESARIO PARA EL ORGANISMO. ES

SU PRINCIPAL FUENTE DE ENERGÍA. LO CONSUMIMOS EN

FORMA DE HIDRATOS DE CARBONO, QUE SE

TRANSFORMAN EN AZÚCARES QUE SE QUEMAN EN LA

ACTIVIDAD FÍSICA, O SE ALMACENAN EN EL CUERPO.

AGRÍCOLA

LA AGRICULTURA, EN ESTA RICA GAPA

TERRESTRE COMPLESTA POR MINERALES,

AGUA, AIRE Y MATERIA ORGÁNICA COBRAN

VIDA CULTIVOS DE TODO TIPO QUE SERÁN LA

BASE DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

TRANSPORTE

ES UNA OPERACIÓN MUY COMPLEJA. EN LA CUAL LOS

PRODUCTOS FRESCOS O PROCESADOS SON

MOVILIZADOS YA SEA EN BRUTO O ELABORADOS. PARA

SU CONSUMO DIRECTO O PARA SER USADOS COMO

MATERIAS PRIMAS O INGREDIENTES EN PROCESOS DE

MANUFACTURA O PREPARACIÓN DE ALIMENTOS U

OTROS PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS.

