

HISTORIA DE ALIMENTACIÓN

Alimentación y cultura

UNIDAD III

Maestra: Julibeth Martínez Guillen.

Alumna: Karol Figueroa Morales

Historia de la alimentación.

Se basa en las 7 etapas de la evolución humana que establece Ritchie, C.I.A (1998).

La revolución de la caza

Hominoides: caminaban a cuatro patas y sólo se alimentaban de lo que recolectaban.
Australopithecus: comenzó a cazar antílopes, caballos, etc.

El fuego:

12.000 años se descubrió el fuego, el fuego fue una manera de socializar, se descubrió una manera nueva se cocinar los alimentos (asado).

La revolución del cultivo

En el Neolítico inicio de la agricultura en el 'Triángulo fértil'.
Se descubrió la cerámica.

Se empezó a domesticar y criar ganado como la oveja y el cerdo. Los animales proporcionaban estiércol para fertilizar la tierra.

Modalidades de cocinar:
Asado subcinericio.
El ahumado de los alimentos.

La revolución mercantil

Época del Imperio Romano, el aumento del comercio.

-Cocina culta: Todos los alimentos o platillos que dan en otros lugares.
-Cocina popular: Todos los alimentos o platillos que son consumidos en casa.

• Nuevas técnicas agrícolas, mejora en la conservación de los alimentos mediante el salazón, elaboración de alimentos (pan, el aceite, embutidos), red de comunicaciones haciendo "calzadas romanas".

La cocina medieval

Surgimiento de las ciudades, infraestructuras de comunicación, comercio intercontinental.
(ámbito culinario potenciará la dieta mediterránea).

-Se introdujeron nuevos alimentos.
-La patata fue el alimento que tuvo más éxito.
-El maíz y la patata eran "cultivos milagrosos".
-cristianismo (, y la fundación de las villas.

Historia de la alimentación.

Se basa en las 7 etapas de la evolución humana que establece Ritchie, C.I.A (1998).

La revolución del azúcar

Caña de azúcar llevada desde la India hasta América por Hernán Cortes. Su cultivo se inició en México en 1530

Comercio de esclavos duró desde el XVI hasta mediados del XIX. Creación de nueva bebida (Ron). Servía de endulzante.

La revolución agrícola

Invencciones al aplicarse el método científico, avances técnicos (producción agraria), disponer de una 'granja modelo' (experimentaciones), creación de maquinaria.

Creación del baño maría, conservación de los alimentos como el caldo de ternera solidificado. Se consumían vitaminas C y D para combatir enfermedades.

Se generó la 'explosión demográfica'.

La revolución del transporte

Aplicación de la máquina de vapor al transporte(siglo XIX), barcos a vapor y la locomotora fueron decisivos para paliar el hambre.

Primer tren llamado "el tren de la leche", la locomotora facilito el transporte de los alimentos.

Mecanismo para crear el hielo (1850). También trajo tres consecuencias: bajar el precio de los alimentos, ampliación de mercado, fomentar los monocultivos de exportación.

Bibliografía:

Universidad del Sureste (2022)

Antología para alimentación y cultura.

pag. 57-68