

**Nombre del Alumno:**

Juan Pablo Palacios González

**Nombre del Profesor:**

Julibeth Martínez Guillen

**Nombre del Trabajo:**

Cuadro sinóptico

**Materia:**

Alimentación y cultura

**Grado:**

Primer Cuatrimestre

**Grupo:**

LNU-01

## REVOLUCIÓN DE LA CAZA

### HUMANOIDES

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.

### AUSTRALOPITHECUS

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... Este cambio de dieta tuvo profundas consecuencias sobre sus costumbres y su entorno como la vivienda, los sentidos, el lenguaje, o su constitución física.

### HOMO ERECTUS

Hace 1 millón de años, vivió en una época en que los glaciares se expandieron a partir del Ártico y cubrieron de hielo Europa y la mitad norte de la Península Ibérica hasta hace 12.000 años. 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.

# REVOLUCIÓN DEL CULTIVO

## 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 (entre Egipto y Mesopotamia, el Irak actual), en torno al 7.500 A.C. (hace unos 10.000 años).

## CULTIVO DE CEREALES

Tiene la dificultad de que al madurar la planta, la espiga dispersa sus granos a grandes distancias, lo que hace casi imposible su recolección. Para evitarlo, había que segar las espigas antes de que madurase el grano. Para facilitar esta tarea se inventó la hoz; la incrustación de piedras cortantes sobre un palo curvo. Separar la semilla de su envoltura como calentarlo en un lecho caliente. Con este método el cereal se conservaba muy bien y, para comerlo, sólo había que molerlo y añadirle un poco de agua. A este alimento se le llama gachas. Para molerlo se empleaba el molinillo de mano: el cereal se depositaba sobre una piedra y se machacaba con otra que se tenía en la mano.

## TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- La desecación consiste en dejar secar al sol el alimento para que se deshidrate. En el caso de la carne se corta en tiras. Su eficacia fue mayor cuando, posteriormente, se empleó también la sal.
- El ahumado de los alimentos es un método de conservación adecuado para alimentos de origen animal.

# REVOLUCIÓN MERCANTIL

## ACTIVIDAD COMERCIAL

La actividad comercial se incrementó debido a dos razones:

- La necesidad de alimentar al ejército romano que se encontraba disperso por todo el imperio,
- La creciente demanda de nuevos alimentos. El tener cierto nivel económico es la condición necesaria para elegir la comida que desea ingerir, y en Roma había grupos sociales amplios que habían alcanzado dicho nivel y que demandaban alimentos que debían ser traídos de lugares distantes.

## COCINAS

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, que eran una forma de exteriorizar poder y riqueza a través de la comida. Les gustaba preparar los alimentos de manera que los sabores y la apariencia de los alimentos fueran distintos a lo original. Estos banquetes sientan las bases de la gastronomía, del arte de preparar alimentos para que produzcan placer además de nutrirnos.

## ROMANIZACIÓN

La romanización fue más temprana en la parte sur del País Vasco. El río Ebro fue la gran ruta por donde la cultura romana y el progreso material se introdujo en el País Vasco. En el primer siglo AC. la zona norte presentaba un paisaje boscoso y de difícil acceso, mientras que en el sur se inician las ciudades y las rutas de comunicación.

# COCINA MEDIEVAL

## EDAD MEDIA

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. Fue necesario aumentar el comercio y, para ello, mejorar las infraestructuras de comunicación. En esta época, no solo aumentó el comercio próximo, sino también el comercio intercontinental entre Europa y las "Indias Orientales" (las llamadas "Islas de las especias" en Indonesia), y con las Islas Occidentales (el actual Caribe).

## ALIMENTO

Los dos alimentos que más importantes para la alimentación europea fueron los que más tardaron en extenderse: el maíz y la patata. El maíz lo trajo Colón a España en su expedición de 1492. A principios del XVI se cultivaba en la vega del Guadalquivir como forraje, y hasta el XVII no se impuso masivamente en Europa. La patata fue el alimento que tuvo más éxito. Se introdujo en España procedente de Perú en 1565, y su cultivo se extendió por las tierras más frías de Europa. En un segundo período, a principios del XVIII, se expandió por otras zonas de Europa, y hasta bien entrado el XVIII no se consumió de forma masiva en Europa. En el XVII gran parte de los irlandeses vivían de ella, y la introdujeron en los Estados Unidos de América en 1719.

## 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. Esta nueva norma favoreció la actividad de muchos puertos pesqueros a partir del medievo por la venta de salazones y escabeches a toda España. Al igual que en el resto de Europa, un segundo aspecto que influyó sobre la alimentación en esta época fue la fundación de las villas a partir del XIII. Como era fundamental garantizar el suministro de alimentos a sus moradores, hubo una mejoría notable de las vías de comunicación.

## REVOLUCIÓN DEL AZÚCAR

### CAÑA DE AZÚCAR

La caña de azúcar fue llevada desde la India hasta América por Hernán Cortes. Su cultivo se inició en México en 1530, pero se extendió por el Caribe porque tenía el clima ideal para su cultivo. La caña de azúcar tenía dos utilidades: como edulcorante, y como materia prima para elaborar el ron.

### AZÚCAR

Al igual que las especias, 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. El comercio de esclavos duró desde el XVI hasta mediados del XIX. Entre 1763 y 1886 llegaron a Cuba un millón de esclavos.

### FRANCIA

Tras perder Francia gran parte de las islas que poseía en el Caribe, en 1812, y por iniciativa de Napoleón, los franceses pudieron producir azúcar a partir de la remolacha azucarera. Este hecho provocó que las Indias Occidentales perdieran su protagonismo como abastecedores de azúcar y pasaran a ser una de las zonas más deprimidas de América. Se trata de un buen ejemplo sobre los riesgos que tiene para un país dedicarse a un monocultivo de exportación.

## REVOLUCIÓN AGRÍCOLA

### ILUSTRACIÓN

El siglo XVIII, el de la Ilustración, fue un período de invenciones al aplicarse el método científico para buscar soluciones a los problemas. Esta etapa de la historia tuvo unos resultados muy beneficiosos para la población. Distintos avances técnicos permitieron aumentar considerablemente la producción agraria, y mejorar la conservación de alimentos.

### NUEVAS TÉCNICAS AGRÍCOLAS

Solía ser lideradas por políticos, terratenientes, o intelectuales. El disponer de una 'granja modelo' donde hacer experimentaciones se convirtió en una afición de moda. Algunas de las novedades más importantes fueron sembrar en hileras, introducir nuevas especies forrajeras para alimentar el ganado durante el invierno, la mejora de la selección animal, y la creación de nueva maquinaria como la segadora de cereal o el arado que volteaba la tierra.

### MEJORAS EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Caldo de ternera solidificado (la 'sopa portátil' o el 'cubito'), o la esterilización calentando los alimentos en botellas al "baño maría". El enlatado permitió mejorar la dieta y la salud de las personas. Al enlatar ciertas verduras y hortalizas como el tomate, y ciertas carnes como la del cordero, personas que no disponían de estos alimentos pudieron consumir vitaminas C y D en invierno. Así se pudo hacer frente a enfermedades carenciales como el escorbuto y el raquitismo.