



Alimentación y cultura

Profesora: Julibeth Martínez

Alumno: Carlos Armando Torres de León

Primer cuatrimestre

Unidad III

Bibliografía:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/9135cdf9a22d2170af1a82f3935486b7-LC-LNU104%20ALIMENTACION%20Y%20CULTURA.pdf>



Historia de la alimentación

LA REVOLUCION DE LA CAZA

El asado de los alimentos tuvo una repercusión higiénica y sanitaria importante. Con esta forma de cocinar se eliminaban las bacterias de la carne y el pescado, y se frenaba su proceso de descomposición. Nutricionalmente, supuso que los alimentos aportaran más nutrientes.

Hominoides

tenían dietas escasas ya que caminaban a cuatro patas, se alimentaban de lo que recolectaban: frutos silvestres, 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. Recolectaba, 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. 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.

LA REVOLUCION DEL CULTIVO

La principal consecuencia es que proporcionó a las personas control sobre su abastecimiento de alimentos.

La agricultura inició en el 'Triángulo fértil', que va del río Nilo al río Tigris en torno al 7.500 A.C.

se inventó la hoz; la incrustación de piedras cortantes sobre un palo curvo.

La cerveza fue descubierta en el Neolítico. Se podía hacer con la mayoría de los cereales.

El campesino del Neolítico también empezó a domesticar y criar ganado como la oveja y el cerdo. Los animales domesticados constituían una provisión continua de carne fresca.

inicio de la agricultura y de la ganadería, el tercer gran avance de esta época relacionado con la alimentación es la cerámica.

LA REVOLUCION MERCANTIL

Esta tercera etapa se refiere a la época del Imperio Romano, y uno de los rasgos más sobresalientes fue el aumento del comercio.

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

Inicia la cocina culta

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.

- Nuevas técnicas agrícolas
- Mejora en la conservación de los alimentos mediante el salazón.
- Mejora en la elaboración de alimentos como el pan, el aceite, el vino o los embutidos
- La generalización de la dieta mediterránea.
- Mejora de la red de comunicaciones haciendo "calzadas romanas"

LA COCINA MEDIEVAL

Surgimiento de ciudades; lugares donde habitaban muchas personas que debían ser alimentadas. Fue necesario aumentar el comercio

Nuevos alimentos. En el 1500, los europeos introdujeron en América las naranjas, los limones, las uvas y la caña de azúcar. Posteriormente, el ganado vacuno y de cerda.

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.

La cristianización del País Vasco se produjo en dos momentos distintos. En el sur se inicia en el S. III, mientras que en el norte empezará en el IX y culminará en el XI.

El cristianismo establece un comportamiento dietético. Como la Iglesia Católica prohibirá el consumo de carne en muchas fechas, fundamentalmente en el período cuaresmal.

LA REVOLUCION DEL AZUCAR

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.

- Edulcorante
- Materia prima para elaborar el ron

La forma tradicional de edulcorar en Europa era empleando la miel. Pero desde 1530 hasta 1812, en que se empezó a utilizar también la remolacha azucarera, el azúcar de caña fue el principal edulcorante.

Tras obtener el azúcar, de sus residuos, la melaza, se podía hacer una nueva bebida: el ron. Parece que el ron fue el primer licor producido masivamente.

LA REVOLUCION AGRICOLA

El siglo XVIII, el de la Ilustración, fue un período de invenciones al aplicarse el método científico para buscar soluciones a los problemas.

avances técnicos permitieron aumentar considerablemente la producción agraria, y mejorar la conservación de alimentos.

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

Mejora en la conservación de los alimentos o la esterilización calentando los alimentos en botellas al "baño maría". El enlatado permitió mejorar la dieta y la salud de las personas.

Mejoró notablemente la salud de las personas.

LA REVOLUCION DEL TRANSPORTE

La aplicación de la máquina de vapor al transporte permitió que durante el XIX se produjese una considerable mejora del comercio. Los barcos a vapor y la locomotora

En 1850 se inventa el mecanismo para hacer hielo, y en 1880 se transportó por vez primera un barco de carne congelada. Fue un acontecimiento histórico.

La carne y los cereales importados de Norteamérica eran más baratos que los europeos porque se obtenían con un alto grado de mecanización en terrenos regalados por el gobierno.

Con la ampliación del mercado, las industrias alimentarias podían aumentar su producción al poder abastecer a una mayor número de consumidores.

Durante el último cuarto del siglo XIX se produjo un cambio drástico en las preferencias alimentarias en Europa y Estados Unidos al conocerse los beneficios para la salud de las frutas y verduras.