



## **Mi Universidad**

Nombre del Alumno  
Delaia Abisag Demeza Gómez

Nombre del tema  
historia de la alimentación

Nombre de la Materia  
Alimentación y cultura

Nombre de la Licenciatura  
Nutrición

## La revolución de la caza

Clasificación según su origen

Los homínoides tenían una dieta escasa porque caminaban a cuatro patas y solo se alimentaban de lo que recolectaban.

frutos silvestres (bayas), nueces, tallos, raíces, insectos, huevos de pájaros.

*Australopithecus* y *homo erectus*

primer hombre de apariencia de mono caminaba a 4 patas.

erguido caminaba a 2 pies muy lento simulando a un simio.

*Homo Erectus*

descubrió el fuego quizás mientras fabricaban hachas para cazar, lo cual hizo cambiar, el conjunto de la cultura, tanto en su aspecto material como ideológico el fuego sirvió para dilatar la duración de las horas hábiles y la noche de hizo menos oscura, a largo de la vida permitió cocinar sus alimentos y modificarlos.

## Revolución del cultivo

En el Neolítico (período que comienza hace unos 10.000 años), 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).

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.

## ★ La Revolución Mercantil

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

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

## LA COCINA MEDIEVAL

Al iniciarse la época medieval, las técnicas agrarias y la productividad agraria se mantenían en Europa semejantes a como habían sido en la época de los romanos. La mayoría de lo que producían los agricultores se destinaba al autoconsumo, y la mayoría de la población estaba ocupada en la agricultura.

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).

El maíz y la patata eran “cultivos milagrosos”. Un grano de maíz daba 80 granos en la cosecha mientras que el mijo tenía una relación 1/10. En cuanto a la patata, se puede alimentar al doble o al triple de la población que si se dedicase esa superficie al cereal. Ambos fueron el recurso básico de la alimentación a partir de la segunda mitad del XVIII.

## 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.

La caña de azúcar tenía dos utilidades: como edulcorante, y como 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.

En el Siglo XVII se empleaba para endulzar las bebidas de moda de la aristocracia europea (té, café y chocolate), aunque ninguna de ellas se endulzaba en los países de origen.

En la segunda mitad del XVII aparecen los primeros cafés, y se puso de moda en España en la segunda mitad del XVIII entre clases altas para la sobremesa. Su éxito favoreció la creación de lugares especiales para consumirlos: los cafés.



# 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. Esta etapa de la historia tuvo unos resultados muy beneficiosos para la población. También se produjo una mejora en la conservación de los alimentos como el 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.

Como consecuencia de los avances en la agricultura y en la conservación de los alimentos, mejoró notablemente la salud de las personas. Los niños tuvieron más posibilidades de sobrevivir, los adultos estaban más sanos, y las mujeres eran más fértiles. Todo ello generó la 'explosión demográfica' que trató de explicar la teoría de Malthus (1766-1834).

## 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 fueron decisivos para paliar el hambre y mejorar la dieta pues no se hacía tan necesario que cada región produjese los alimentos que necesitaban sus habitantes.

Con la locomotora, el tren podía llevar la leche fresca a las ciudades desde distancias considerables. En muchos países, al primer tren del día se le llamaba 'el tren de la leche'.

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

En España, el ferrocarril (la línea Madrid-Irún se terminó en 1868) también tuvo una importancia decisiva porque hizo posible la generalización de los alimentos de la dieta mediterránea (aceitunado y vino). También permitió el crecimiento de la industria pesquera que abastecía de pescado a lugares distantes del mar.



*BIBLIOGRAFIAS*

*Sin  
Bibliografía*