



HISTORIA DE LA ALIMENTACION

NARVAEZ GARCIA ISELA

Luna Gutiérrez Patricia Del Rosario

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Alimentación y cultura

Tapachula, Chiapas

6 de Noviembre del 2023

HISTORIA DE LA ALIMENTACION

El hablar sobre la historia de la alimentación es importante para saber cómo empezaron nuestros ancestros desde los cultivos hasta la caza de animales y como es que hoy todavía tenemos algunas de sus costumbres. Gracias a ello hoy tenemos lo que son los cultivos, algunas técnicas para las siembras, incluso hasta los trueques de comida.

Todo comienza con la revolución de la caza y el fuego, los homínidos en ese entonces caminaban en cuatro patas y su alimentación se basaba en la recolección de frutas, insectos, raíces o los huevos de pájaro. Después llegaron los Australopithecus, ellos ya no caminaban en cuatro patas, su postura era erguida y esto le permitió cazar caballos, cambio el entorno de sus viviendas y su constitución física. Tiempo después el homo erectus vivió hace un millón de años y fue el creador del fuego, se dice que lo creó fabricando sus utensilios para caza. El calor del fuego les ayudaba con el clima, ya que a veces era muy extremo el frío; y las noches ya eran un poco más largas por la luz que hacía el fuego. En este punto ya empezaban a cocinar sus carnes; las asaban sobre todo que era más higiénico por el tema de los gérmenes y bacterias.

La revolución del cultivo ayudó a que no solo recolectaran las frutas, sino a que ellos mismos hicieran sus cultivos. Crean nuevas técnicas ya que había plantas que eran difíciles de manejar y las técnicas lo que hacían eran facilitarles el trabajo. De igual manera empiezan a domesticar animales como las vacas, en ello se empezó a obtener la leche. Gracias a ello también empiezan a crear técnicas de cocción como poner el alimento en un hoyo en el suelo tapándolo con piedras o cerámicas y así cubrirlo de brasas; también la desecación que consistía en dejar secar el alimento en el sol para que se deshidrate y acá es donde se emplea también la sal.

La revolución mercantil marca un inicio del preparado de la comida con los de clase baja y alta. La cocina culta era una forma de exteriorizar poder o riqueza a través de los alimentos y comida. Los Romanos hicieron aportaciones a la alimentación desde nuevas técnicas agrícolas hasta una mejor elaboración del pan. La cocina medieval se dice que

utilizaban muchas especies para disfrazar el mal gusto de la carne, ya que estaba en estado de descomposición. Aquí implementan el buscar nuevos alimentos en diferentes lugares como el limón, piña, cacahuete, etc. Los recursos vascos de ese entonces era la patata y el maíz, ya que se podía alimentar al doble o triple de la población.

La revolución del azúcar surgió en México en 1530, Hernán Cortez distribuyó la caña de azúcar desde India hasta América. En esos entonces la utilizaban como edulcorante y como materia prima para la elaboración del ron. En el siglo XVII ya se empezaban a endulzar algunas bebidas como el café, el chocolate o el té. También estaba como edulcorante en esos tiempos la miel y la remolacha azucarera.

Revolución agrícola, surgió en el siglo XVIII y se dice que fue popular por las nuevas técnicas agrarias y el tener granjas que se convirtió una moda. Algunas de ellas sembraban o introducían nuevas forrajeras para alimentar a los animales en el invierno.

Por último, la revolución del transporte trajo buenos avances ya que podían transportar alimentos, ya sea por medio de barcos o en carreteras. Fue así como empezaron a consumir carnes frescas, como el pescado que lo transportaban junto con hielo para que llegara en buen estado. Empieza la globalización y trajo consecuencias como los agricultores tuvieron que emigrar a Estados Unidos o que bajaran el precio de los alimentos o cultivos.

Gracias a toda esta información nos permite saber que avances hemos tenido o que técnicas seguimos permaneciendo. El que hayamos tenido tanto avance en el tema de los alimentos es impresionante para saber por cuanto pasaron, como los descubrieron, que técnicas utilizaron y como es que ahora ya los tenemos al alcance de una manera fácil.

LINKOGRAFIAS

- Sammartino, Gloria Veronica et al. Alimentación, cultura y nutrición: aportes desde el patrimonio, las políticas públicas y el abordaje de los padecimientos. 1a ed revisada. Buenos Aires, Argentina. 2021. DOC Archivo Digital: descarga y online ISBN 978-987-88-0116-2
- -Schmidt-Leukel, P. (2002) "Las religiones y la comida". Barcelona: Ariel
- World Health Organization. Physical Status: The use and interpretation of anthropometry. WHO technical report series 845. Geneva: WHO, 1995. [Links]
- WHO Multicenter Growth Reference Study Group. WHO Child Growth Standards: Length/height-for-age, weight-for-age, weight-forlength, weight-for-height and body mass index-for-age: Methods and development. Geneva: World Health Organization, 2006. [Links]