



**ENSAYO “LAS REVOLUCIONES VISTAS Y SU INFLUENCIA EN LA
ALIMENTACION”.**

GARCIA ROBLES XIMENA CAROLINA

L.N. LINA GUTIERREZ PATRICIA DEL ROSARIO

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

alimentación y Cultura

Tapachula, Chiapas

12 de noviembre de 2023

Las revoluciones han cambiado la sociedad, la política, la economía y la cultura a lo largo de la historia. Estas revoluciones han tenido un impacto en una de las áreas menos investigadas pero significativas, la alimentación. Las revoluciones no sólo han cambiado la forma en que las personas comen, sino también cómo obtienen y ven los alimentos. La historia de la nutrición es un viaje fascinante en el tiempo que nos permite comprender cómo las personas han evolucionado en su comprensión y valoración de los alimentos y su impacto en la salud, lo que siempre ha sido esencial para la supervivencia. Este recorrido histórico muestra cómo las sociedades han cambiado sus hábitos alimentarios para que sean más beneficiosos y equilibrados. Este ensayo describe cómo se han producido varias revoluciones alimentarias a lo largo de la historia, enfatizando el vínculo entre la revolución de la caza, el cultivo y el comercio en la cual es mediante la historia y desarrollo de la humanidad.

Al inicio de su vida, el hombre desarrolló la agricultura, una alimentación basada en plantas, frutos y semillas que encontraba, abrió luego la caza, que es una actividad intrínseca a la historia, desde nuestros cazadores-recolectores a la forma de preservar. La caza ha sufrido importantes cambios a lo largo del tiempo, pasando de una necesidad de supervivencia a una práctica y, finalmente, convirtiéndose en un elemento importante en la domesticación de plantas y animales, abriendo una nueva era a nivel mundial. Las épocas de los primeros animales, como las vacas, ovejas, cerdos y caballos, marcaron una etapa importante en la historia de la humanidad, al permitir la existencia de sociedades agrícolas y especializadas en usos específicos como carne, leche, encajes y trabajo, permitiendo una vida y una economía sedentarias, básicamente la forma en que las sociedades humanas obtuvieron y aseguraron su supervivencia. Esto ha hecho posible producir alimentos de manera predecible y consistente, reduciendo así la incertidumbre alimentaria.

La revolución agrícola, también conocida como revolución verde, fue un hito en el desarrollo de la industria alimentaria. La principal consecuencia de la revolución agrícola y ganadería para la alimentación humana fue esta transformación agrícola, que se produjo principalmente en el siglo, que permitió a las personas controlar su propio suministro de alimentos. En el inicio de la agricultura, la domesticación de animales provocó un importante aumento de la población, pero la mayor demanda de alimentos provocó continuas guerras y migraciones. Es difícil controlar lo que se puede recopilar o cazar, pero es sencillo aumentar la producción agrícola y ganadera para adaptarla a los requisitos de la población. Este período se remonta a la técnica culinaria del subcinericio, que consiste en colocar los alimentos entre los huesos para alimentos, colocar los alimentos en un hoyo, cubrirlos con cerámica o piedra.

El aumento del comercio fue un problema alimentario importante durante la tercera época del Imperio Romano. La razón fue la urgencia de proveer alimentos al ejército romano disperso y la creciente necesidad de nuevas fuentes de alimento. Los grandes grupos sociales en Roma habían alcanzado cierto nivel económico y demandaban alimentos de lugares lejanos. Abriéndose Se manifestó en banquetes en la cocina culta, una forma de exteriorizar poder y riqueza a través de la comida. Debido a que se convirtieron en las bases de la gastronomía, el arte de preparar alimentos para producir placer y nutrición, se disfrutaba preparar alimentos con sabores y apariencia distintos a lo original.

En la Edad Media, la productividad y las técnicas agrícolas en Europa siguieron siendo similares a las de los romanos. La mayoría de la población se dedicaba a la agricultura, y la mayor parte de la producción agrícola se destinaba al autoconsumo. En la Edad Media, hubo un cambio social significativo, ya que las ciudades se convirtieron en lugares importantes para la producción alimentaria, lo que obligó a incrementar el comercio y mejorar las conexiones de comunicación. El comportamiento dietético del cristianismo prohibió a la Iglesia Católica comer carne, especialmente durante el verano, y promovió el pescado como alternativa. La implementación de esta nueva regulación generó un aumento en la actividad pesquera en los puertos, lo que resultó en la comercialización de salazones y en toda España. La creación de villas en el siglo XIII mejoró significativamente las comunicaciones y el suministro de alimentos.

La planta del azúcar fue traída en América de la India por Hernando Cortes, quien la cultivó por primera vez en México en 1530. Por su clima ideal, el cultivo se extendió al Caribe. Pero el control de la producción generó disputas sociales y políticas. Los nuevos esclavos de África llegaban a medida que los indios del Caribe eran expulsados, y el comercio continuó desde el siglo XVI hasta el XIX. Europa solía usar carne para edulcorar, pero desde 1530 hasta 1812, la caña de azúcar fue el principal edulcorante. Se utilizaba para endulzar bebidas aristocráticas europeas como el té, el café y el chocolate en el siglo XVI, aunque ninguna de ellas era endulzarle en sus países de origen. Después de que Francia perdiera las islas del Caribe en 1812, la remolacha azucarera fue utilizada para producir el ron, que fue el primer licor producido en América. Las Indias Occidentales perdieron su importancia como proveedores de azúcar y se convirtieron en una de las zonas más deprimidas de América, lo que evidenció los peligros para un país enfocado en la exportación exclusiva.

El siglo XVIII, también conocido como la Ilustración, fue una época de invenciones que mejoraron la producción agrícola y la conservación de alimentos. En esta etapa de la historia se produjeron avances técnicos como la construcción de hileras, la introducción de especies forrajeras, la mejora de la selección animal y la creación de maquinarias como segadoras de cereal o arados que volaban la tierra. Las conservas mejoraron la conservación de alimentos, como el caldo de carne solidificado y la esterilización, mejorando la dieta y la salud de la gente. La gente podía consumir vitamina C y D en invierno al combinar ciertas verduras y carnes, lo que prevenía el raquitismo y el escorbuto. La salud humana ha mejorado significativamente gracias a los avances en la agricultura y la conservación de alimentos. Las oportunidades de supervivencia de los niños, la disminución de la mortalidad de los adultos y el aumento de la fertilidad de las mujeres, fue lo que provocó la "explosión demográfica" de la teoría de Malthus.

En el siglo XIX, el uso de máquinas de vapor en el transporte mejoró significativamente el comercio y la dieta. Las barcazas y las locomotoras de vapor fueron esenciales para mejorar la dieta y reducir el hambre. Antes, las aves debían ser transportadas en grandes grupos, el pescado solo se podía mantener en frío a distancias cortas y los trenes podían transportar leche fresca a distancias considerables, lo que provocó el surgimiento del "tren lechero". La conservación en hielo comenzó en muchos países europeos cuando se inventó un mecanismo para fabricar hielo en 1850 y el primer barco que llevó carne congelada de Australia al Reino Unido en 1880. La producción alimentaria sufrió tres efectos de la globalización: reducir los precios de los alimentos, pero supuso una carga para los agricultores europeos porque la carne y los cereales importados eran más baratos que los europeos debido a la elevada mecanización de las tierras propiedad del Estado. El mercado se expandió al fomentar la producción agrícola y la transformación industrial de los alimentos, lo que permitió a las industrias alimentarias aumentar la producción y abastecer a una base de consumidores más amplia. Además, fomento de monocultivos y distribución de alimentos a áreas sin ellos.

En mi recopilación de pensamientos sobre el tema en general, creo que es fundamental conocer la historia de los inicios de la alimentación y cómo cada revolución ha cambiado el panorama alimentario global, afectando desde la disponibilidad y diversidad de alimentos hasta la forma en que las personas se relacionan con su dieta. La clave para el futuro será encontrar un equilibrio entre la producción de alimentos eficiente y la sostenibilidad ambiental, asegurando al mismo tiempo que todos tengan acceso a una alimentación nutritiva y segura. Además, la revolución de la caza ha sido crucial para nuestra alimentación, que ahora se centra en la ganadería y la agricultura. Esta revolución comenzó con la caza para independizarse, llegar a ser sedentarios y luego comenzar a comerciar como la azúcar hasta que ahora el comercio de carnes es el principal ganador de dinero. Me gustó el tema en general, aunque creo que faltaba mucha información que no pude comprender, pero estoy conforme de haber aprendido algo que pueda usar en mi vida diaria.

Bibliografía

Sureste, U.D. (2023) historia de la alimentación. En U.D, Sureste alimentación y cultura Tapachula, Chiapas. Sureste, u. d. (2023) ALIMENTACION Y CULTURA. Tapachula, Chiapas: UDS

Palarq, F. (2019, 10 diciembre). De cazadores-recolectores nómadas a agricultores y ganaderos sedentarios. Fundación Palarq. <https://fundacionpalarq.com/de-cazadores-recolectores-nomadas-a-agricultores-y-ganaderos-sedentarios/>