

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

POR: MARCIA SOFIA HERNANDEZ MORALES

L.N. JULIBETH MARTINEZ GUILLEN

ASIGNATURA: ALIMENTACION Y CULTURA

TIPO DE TRABAJO: CUADRO SINOPTICO

LICENCIATURA EN NUTRICION

1er. CUATRIMESTRE



UDS
Mi Universidad

HISTORIA DE LA ALIMENTACION

7 Etapas de la evolución humana

REVOLUCION DE LA CAZA

Los homínidos 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. Su sucesor, el Australopithecus (el primer homínido), pasó a mantenerse erguido hace unos 2 millones de años. Esta posición le permitió ampliar su dieta. El homo erectus, 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.



REVOLUCION DEL CULTIVO

En el 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. El 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.



REVOLUCION MERCANTIL

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.



LA COCINA MEDIEVAL

En esta época, no solo aumentó el comercio próximo, sino también el comercio intercontinental entre Europa y las "Indias Orientales", y con las Islas Occidentales. El comercio con las Islas Orientales se justificaba para abastecerse de especias. El comercio con las Islas Occidentales también fue muy intenso llevando y trayendo nuevos alimentos. Aunque el tomate se consumía desde el XVI, su difusión amplia en España ocurre en el XVIII. Se consumía en salsa y en ensalada. El maíz lo trajo Colón a España en su expedición de 1492. 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.

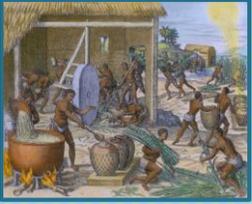


HISTORIA DE LA ALIMENTACION

7 Etapas de la evolución humana

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. Al igual que las especias, el azúcar tampoco es un alimento vital, pero el control de su producción generó numerosos conflictos sociales y políticos. La caña de azúcar tenía dos utilidades: como edulcorante, y como materia prima para elaborar el ron. 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.



REVOLUCION AGRICOLA

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. También se produjo una mejora en la conservación de los alimentos como el caldo de ternera solidificado 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.



REVOLUCION DEL TRANSPORTE

La aplicación de la máquina de vapor al transporte permitió que durante el XIX se produjese una considerable mejora del comercio. Antes, para poder consumir aves frescas en las ciudades había que llevarlas vivas en grandes bandadas. Igualmente, el pescado sólo se podía mantener fresco cortas distancias y era caro. 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. Al combinar la rapidez del transporte con el empleo del hielo como método de conservación, se consiguió que en el interior de muchos países europeos se empezase a comer pescado fresco del mar. Esto hizo disminuir los casos de bocio; una enfermedad provocada por la insuficiencia del yodo que se daba en poblaciones alejadas del mar.



BIBLIOGRAFIA

- Coneval.
http://www.coneval.gob.mx/cmsconeval/rw/resource/coneval/med_pobreza/1024.pdf.
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL). Evaluaciones específicas de desempeño 2009-2010. Evaluación Integral del Desempeño de los Programas Federales de Ayuda Alimentaria 2009-2010. [Consultado 2012 octubre 22]. Disponible en: http://www.coneval.gob.mx/cmsconeval/rw/pages/evaluacion/evaluaciones/integral_de_desem
- peno/otras.es.do;jsessionid=b46c475f4e73787192cb5cb8f3338e0804adb31146dd772b15407b35f99fc9ad.e34QaN4LaxeOa40Mbh10