

Nombre de la materia : alimentación y cultura
Nombre del profesor : L. N JULY
Nombre del alumno: Dili Haidee Reyes Argueta
Carrera: Nutrición
Grado: Primer cuatrimestre
Trabajo: cuadro sinóptico



Bibliografía.

Antología de alimentación y cultura de
universidad del sureste UDS.

<https://www.google.com/search>



REVOLUCIÓN DE LA CAZA

Los hominoides

- Dietas escasas

- Caminaban en 4 patas

Su alimentación se basaba en recolectar: frutos silvestres (bayas), nueces, tallos raíces, insectos, huevos de pájaros y pequeños mamíferos.

Australopithecus

- Primer homínido
- Paso a mantenerse erguido hace 2 millones de años.

Posición que permitió ampliar su dieta

Inicio cazando antílopes, caballos

Su cambio de dieta trajo consecuencias sobre costumbres, su entorno de vida, sentidos y leguajes y condición física

Homo Erectus

- Vivió en épocas donde los glaciares se expandieron a partir del Ártico y cubrieron de hielo Europa y parte de la península ibérica 12,000 años.
- Descubrió el fuego

Se convirtió en el centro de todo su mundo, brindándoles calor que les ayudaba en climas de bajas temperaturas

Les sirvió para extender horas de claridad y una mena conversación sobre las actividades del día.

Se convirtió en una hoguera "hogar" un lugar central donde compartían alimentos y perfeccionaban herramientas, calentarse a la lumbre, mientras referían historias, miedos y amores.

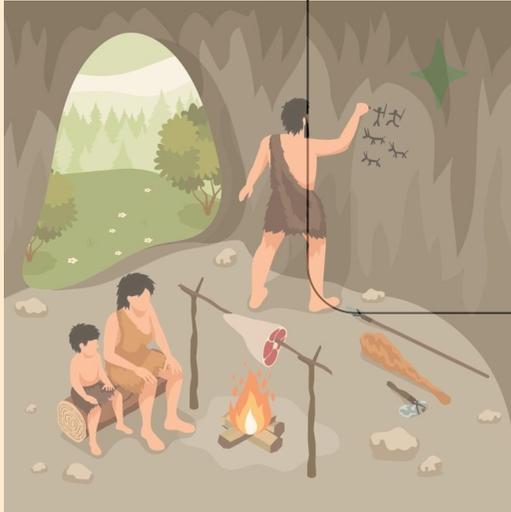
El descubrimiento del fuego

- Beneficios en la alimentación

Higiénica y sanitaria

Eliminaba bacterias de carnes y pescados y frenaba procesos de descomposición

Aportaban más nutrientes.



Costumes du néolithique

Il y a 7 000 ans, les hommes inventent l'agriculture et l'artisanat.



LA REVOLUCIÓN DEL CULTIVO

Cambio climático favoreció a la actividad agrícola

Hoz

Modo de vida neolítico

Se inició la

agricultura actividad diferente a la recolección de solo frutos silvestres.

Herramienta muy útil que inventaron para la recolección. Tenía una forma curva y piedras cortantes.

Siembra, recolección y mejoramiento de semillas.
Cuidado de los campos.

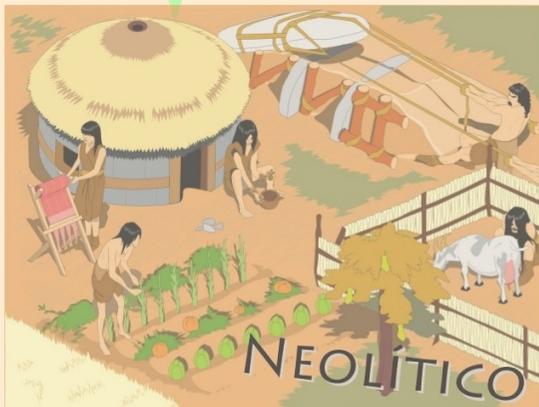
Descubrieron

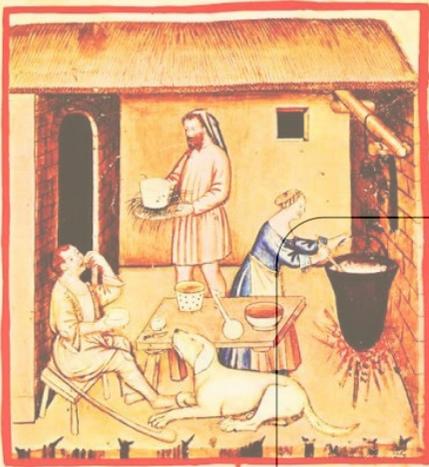
Cerveza
Fermentar y germinar
Domesticar y criar ganado (oveja y cerdo)
Vacas salvajes (obteniendo de ellas leche, queso, y para agricultura)
Cerámica (almacenamiento transporte y cocción)

Técnicas culinarias.
Asado subcinericio (introducir alimentos sobre las brasas)
*hacer un hoyo en el suelo y tapanlo con cerámica o locetas de piedra y cubrirlo con brasas

Técnicas de conservación de alimentos.
Desecación consiste en desecar los alimentos al sol para que se deshidrate

El ahumado para alimentos origen animal.





REVOLUCIÓN MERCANTIL

imperio Romano

Uno de los rasgos más sobresaliente desde el punto de vista de la alimentación fue el aumento del comercio

Su incremento fue dado por 2 razones

Necesidad de alimentar ejército romano.
La creciente demanda de nuevos alimentos

Con los nuevos alimentos se inician diferentes tipos de cocina

Cocina culta

Se daba lugar en banquetes, que daban una forma de expresar riqueza y poder a través de la comida

Cocina popular

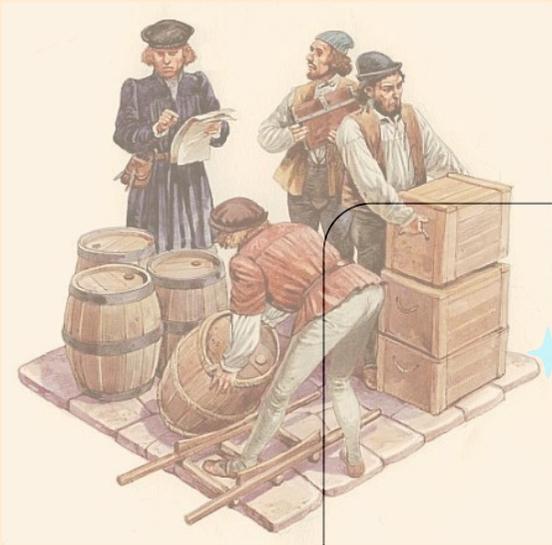
La que se daba con día dentro de la sociedad.



Aportaciones de los romanos a la alimentación del país Vasco

Destacan

Nuevas técnicas agrícolas : arado romano en siembras de trigo
Mejora de conservación: mediante salazón
Mejora en elaboración de alimentos : pan, el aceite, vino, embutidos, con ello la elaboración de comida mediterránea.
Mejora en la Red e comunicaciones haciendo calzadas romanas que permitió un incremento en el comercio de alimentos.



COCINA MEDIEVAL

Epoca de los romanos

Técnicas agrarias y productividad.

La mayoría de lo que producían se destinaba a su autoconsumo y la mayoría de la población estaba ocupada en la agricultura.

Edad media

Cambio social enorme importancia para la alimentación: sufrimiento de ciudades, fue necesario aumentar el comercio y para ello mejorar infraestructuras de comunicación.

Comercio

Islas orientales

Abastecía especias, se dice que las especias disfracada el mal gusto por las carnes por la sal y el estado de descomposición. Era un monopolio de Portugal controlaba el comercio del clavo, nuez moscada, canela pimienta y gengibre

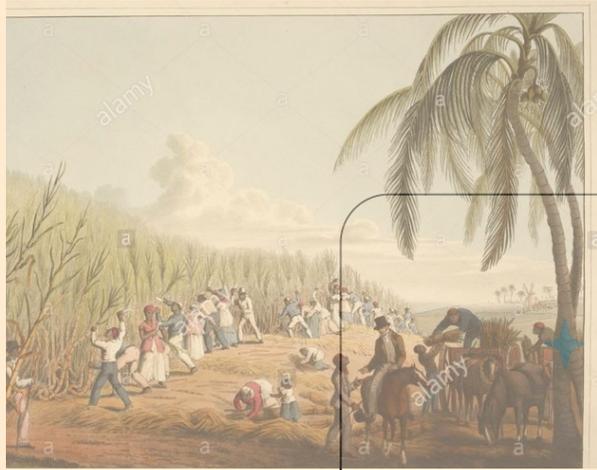
Islas occidentales

Introdujeron a america las naranjas, los limones las uvas, y caña de azúcar. Posteriormente ganado vacuno y cerdo. Judia verdes, maiz, patata, alubias, pimientos, cacahuete, tomate y chocolate.

Cultivos milagrosos

El maiz y patata.

Ambo g fueron recurso básicos de la alimentación a partir de la segunda mitad del XVIII. Aseguraban la subsistencia de los. Campesinos y generaban excedentes suficientes para alimentar a los habitantes.



REVOLUCIÓN DEL AZÚCAR

Procedencia

India a América por Herman Cortés.

En México en 1530. Per sse extendió en el caribe porque tenía clima ideal para su cultivo.

Utilidades

Educolorantes

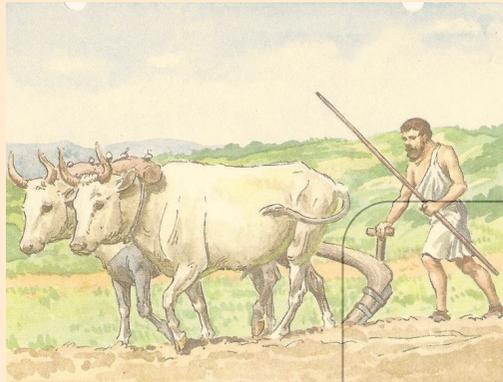
Materia prima para elaborar ron.

Riesgo que tiene un paiz del monocultivo.

Tras perder Francia gran parte de las islas del caribe. Por iniciativa de Napoleón. Los franceses pudieron producir azúcar a partir de la remolacha azucarera. Este hecho provocó que las indias occidentales perdieran protagonismo como abastecedores de azucr y pasarán a ser una de las zonas más deprimidas de América.

Da inicio





REVOLUCIÓN AGRÍCOLA



Siglo XVIII

Se aplicó

Método científico para buscar soluciones a los problemas

Tuvo buenos resultados para la población.

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

Lideradas por

La introducción de nuevas técnicas agrarias

**Políticos
Terratenientes
Intelectuales.**

Novedades más importantes

Sembrar hileras, introducir nuevas especies forrajera 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 voltea a la tierra.

Mejoras que produjo.

Enlatado

Conservación de alimentos como el caldo de ternera solidificado (sopa portátil o cubito)
Esterilización calentando los alimentos en botellas baño maría.

Permitió mejorar la dieta y la salud, al enlatar ciertas verduras y hortalizas como el tomate y ciertas carnes como las de cordero, personas que no disponían de estos alimentos pudieron consumir vitaminas C y D en invierno así pudo hacer frente a enfermedades carenciales como el. Escorbuto y raquitismo.





Aplicación máquina de transporte

Barcos a vapor

Locomotora

El primer tren de día se llamaba: el tren de la leche. Qui transportaba leche de ciudades a ciudades.

Producir o una mejora en el Comercio. fueron desicibos para paliar el hambre y mejorar la dieta pues no se hacía tan necesario que cada región produjese los alimentos que se necesitaban.

REVOLUCIÓN DEL TRANSPORTE

1850 mecanismo para hacer hielo

1880 se transportó por primera vez un barco de carne congelada desde Australia hasta Reino Unido.

Método de conservación. Que se consiguió que en el interior de muchos países europeos se empezará comer pescado fresco del mar.

Consecuencias

Bajar el precio de los alimentos, pero empobrecer al agricultor europeo porque se obtenían con un alto grado de mecanización en terrenos regalados por el. Gobierno
Adema aahora podían llegar con ms rapidez y precios más bajos en barcos transatlánticos. on esta polémica se generaron los impuestos para transguardar a los agricultores tras lo sucedido sus precios se elevaron.

Incentivar producción agraria y transformación industrial de los alimentos, con la ampliación de mercado.
En el siglo XIX se crearon nuevos alimentos

Abastecer zonas que carecían de alimentos y fomentar monocultivo de exportación. En el siglo XIX se produjo un cambio drástico en las preferencias alimentarias en Europa y Estados Unidos al conocer los beneficios para la salud de las frutas y verduras. Muchas personas se hicieron vegetarianas. L ccreciente demanda de frutas se pudo satisfacer gracias al transporte y sistemas de conservación.

Monocultivo más importante era el platano. Caribe se encontraba undiso tras la aparición de la remolacha azucarera en Europa. 1866 se llevaron algunos plátanos desde las islas a Estados Unidos y tuvieron mucho éxito.

En España el ferrocarril (la línea Madrid - irum se terminó en 1868) también tuvo una importancia decisiva porque hizo posible la generalización de los alimentos en la dieta mediterránea (aceite trigo y vino)
Tatie ppermitió el crecimiento de la industria pesquera que Abastecía pescado a lugares distantes al mar.

