

UNIDAD III

Historia de la Alimentación

MARIZA ALEJANDRA CANCINO MORALES

UDS

LNU. JULIBETH MARTINEZ GUILLEN



HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

REVOLUCIÓN DE LA CAZA



Los homínidos tenían una dieta escasa porque caminaban a cuatro patas y solo se alimentaban por lo que recolectaban

El Australopithecus, pasó a mantenerse erguido. Esta posición le permitió ampliar su dieta.

El homo erectus, descubrió el fuego mientras fabricaba hachas de caza, lo cual hizo cambiar el conjunto de la cultura. El fuego se convirtió en el centro de todo su mundo. La irradiación de calor y en el ámbito de la alimentación el asado de los alimentos tuvo una repercusión higiénica y nutricional importante.

REVOLUCIÓN 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.

El campesino del Neolítico también empezó a domesticar y criar ganado como la oveja y el cerdo. Los animales domesticados constituían una provisión continua de carne fresca.

La cerámica. El empleo de recipientes de este material favoreció el almacenamiento, transporte y cocción de los alimentos.

El inicio de la agricultura y la domesticación de los animales supuso una mejora de la dieta, y esto generó un aumento importante de la población.

En esta época tienen sus orígenes dos técnicas de conservación de los alimentos:

- La desecación y El ahumado

REVOLUCIÓN MERCANTIL.



El aumento del comercio, La actividad comercial se incrementó debido a dos razones:

- La necesidad de alimentar al ejército romano
- La creciente demanda de nuevos alimentos.

Con estos nuevos alimentos se inicia la diferenciación entre la 'cocina culta' frente a la 'cocina popular'. Estos banquetes sientan las bases de la gastronomía, del arte de preparar alimentos para que produzcan placer además de nutrirnos.

Aportaciones de los romanos a la alimentación

- Nuevas técnicas agrícolas
- Mejora en la conservación de los alimentos
- Mejora en la elaboración de alimentos
- Mejora de la red de comunicaciones

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

LA COCINA MEDIEVAL



La mayoría de lo que producían los agricultores se destinaba al autoconsumo, y la mayoría de la población estaba ocupada en la agricultura.

El surgimiento de las ciudades; no solo aumentó el comercio próximo, sino también el comercio intercontinental entre Europa y las "Indias Orientales"

- El comercio con las Islas Occidentales también fue muy intenso llevando y trayendo nuevos alimentos.
- Los alimentos traídos de América fueron decisivos para mejorar la alimentación de los europeos.

El cristianismo también establece un comportamiento dietético. Como la Iglesia Católica prohibirá el consumo de carne en muchas fechas, fundamentalmente en el período cuaresmal, hizo aumentar el consumo de pescado como alimento alternativo.

En el resto de Europa, un segundo aspecto que influyó sobre la alimentación en esta época fue la fundación de las villas a partir del XIII.

LA REVOLUCIÓN DEL AZÚCAR



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.

En el Siglo XVII se empleaba para endulzar las bebidas de moda de la aristocracia europea (té, café y chocolate)

Tras obtener el azúcar, de sus residuos, la melaza, se podía hacer una nueva bebida: el ron. Parece que el ron fue el primer licor producido masivamente. Tras perder Francia gran parte de las islas que poseía en el Caribe, en 1812, y por iniciativa de Napoleón, los franceses pudieron producir azúcar a partir de la remolacha azucarera.

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

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.

REVOLUCIÓN AGRÍCOLA

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

REVOLUCIÓN AGRÍCOLA



REVOLUCIÓN DEL TRANSPORTE

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

La aplicación de la máquina de vapor al transporte permitió que durante el XIX se produjese una considerable mejora del comercio. 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. Al combinar la rapidez del transporte con el empleo del hielo como método de conservación,

Esta globalización trajo 3 consecuencias para la alimentación:

1. Bajar el precio de los alimentos
2. Incentivar la producción agraria y la transformación industrial de alimentos.
3. Abastecer de alimentos a zonas que carecían de ellos y fomentar los monocultivos de exportación.

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 (aceite, trigo y vino). También permitió el crecimiento de la industria pesquera que abastecía de pescado a lugares distantes del mar.

Bibliografía

Universidad del Sureste. 2023 . Antología de Alimentación y Cultura. Pag. 63-75
Imágenes: Canva.com