

**ALUMNA: HILARY ARIADNE GUILLÉN  
MALDONADO.**

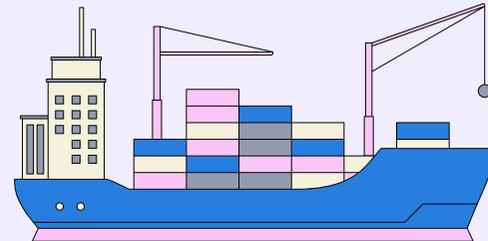
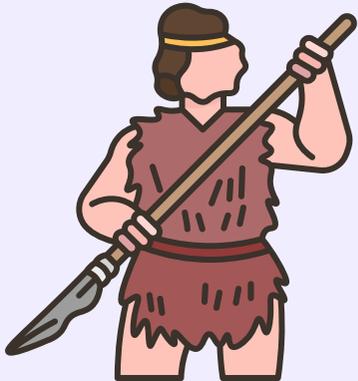
**PROFESORA: JULIBETH MARTÍNEZ**



**ACTIVIDAD: CUADRO SINÓPTICO.**

**GRADO: PRIMER CUATRIMESTRE  
UNIDAD 3**

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE ( UDS)**



# HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

## LA REVOLUCIÓN DE LA CAZA

La revolución de la caza y del fuego. 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.

El Australopithecus (el primer homínido), pasó a mantenerse erguido. Esta posición le permitió ampliar su dieta. Además de recolectar, comenzó a cazar antílopes, caballos...

El homo erectus, hace 1 millón de años, 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.

En el ámbito de la alimentación, el asado de los alimentos tuvo una repercusión higiénica y sanitaria importante. Con esta forma de cocinar se eliminaban las bacterias de la carne y el pescado, y se frenaba su proceso de descomposición. Nutricionalmente, supuso que los alimentos aportarían más nutrientes.

## LA REVOLUCIÓN DEL CULTIVO

La agricultura se inició en la zona denominada el "Triángulo fértil", que se extiende desde el río Nilo hasta el río Tigris (entre Egipto y Mesopotamia, el Irak actual), en torno al 7.500 A.C.

Hay dos técnicas de conservación de los alimentos:

- La desecación consiste en dejar secar al sol el alimento para que se deshidrate. En el caso de la carne se corta en tiras. Su eficacia fue mayor cuando, posteriormente, se empleó también la sal.
- El ahumado de los alimentos es un método de conservación adecuado para alimentos de origen animal.

## LA REVOLUCIÓN MERCANTIL

La actividad comercial se incrementó debido a dos razones:

- La necesidad de alimentar al ejército romano que se encontraba disperso por todo el imperio,
- la creciente demanda de nuevos alimentos. El tener cierto nivel económico es la condición necesaria para elegir la comida que desea ingerir, y en Roma había grupos sociales amplios que habían alcanzado dicho nivel y que demandaban alimentos que debían ser traídos de lugares distantes.

Con estos nuevos alimentos se inicia la diferenciación entre la 'cocina culta' frente a la 'cocina popular'.

## LA COCINA MEDIEVAL

Durante la alta Edad Media se produce un cambio social de enorme importancia para la alimentación humana: el surgimiento de las ciudades; lugares donde habitaban muchas personas que debían ser alimentadas. Fue necesario aumentar el comercio y, para ello, mejorar las infraestructuras de comunicación.

El maíz y la patata eran "cultivos milagrosos". Un grano de maíz daba 80 granos en la cosecha mientras que el mijo tenía una relación 1/10. En cuanto a la patata, se puede alimentar al doble o al triple de la población que si se dedicase esa superficie al cereal. Ambos fueron el recurso básico de la alimentación a partir de la segunda mitad del XVIII.

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

## 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), aunque ninguna de ellas se endulzaba en los países de origen.

## LA REVOLUCIÓN AGRÍCOLA

La introducción de nuevas técnicas agrarias solía ser lideradas por políticos, terratenientes, o intelectuales. El disponer de una 'granja modelo' donde hacer experimentaciones. 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.

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.

## LA REVOLUCIÓN DEL TRANSPORTE

La aplicación de la máquina de vapor al transporte permitió que durante el XIX se produjese una considerable mejora del comercio. Los barcos a vapor y la locomotora 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.

En 1850 se inventa el mecanismo para hacer hielo, y en 1880 se transportó por primera vez un barco de carne congelada desde Australia hasta el Reino Unido