



INFOGRAFÍA UNIDAD III

Pizano Gómez Aranza Montserrat

Universidad del Sureste

Lic. en Nutrición

Alimentación y Cultura

1er. Cuatrimestre

L.N. Luna Gutiérrez Patricia

Tapachula, Chiapas a 02 de noviembre del 2024

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

Hominoides

Caminaban en cuatro patas y se alimentaban de los que encontraban



Revolución de la caza y el fuego

Australopithecus

Primer homínido. Recolectaban y cazaban



Homoerectus

Descubrió el fuego lo que permitió eliminar las bacterias de los alimentos y frenar su proceso de descomposición
"Cocinar hizo al hombre"



Revolución del cultivo

CAMBIO EN EL ESTILO DE VIDA y ALIMENTACIÓN

INICIA LA AGRICULTURA EN EL "TRIÁNGULO FÉRTIL" 7,500 A.C.

INVENCIÓN DE LA HOZ
Facilitaba el cultivo de algunos cereales



Revolución agrícola

AVANCES TECNOLÓGICOS QUE MEJORAN LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA Y LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN DE NUEVAS TÉCNICAS AGRARIAS



USO DEL ENLATADO PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

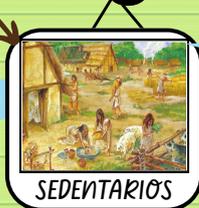


EXPLOSIÓN DEMOGRÁFICA

Debido a la mejora en la producción y conservación de alimentos, la salud y calidad de vida de las personas mejoró de forma notable



NÓMADAS



SEDENTARIOS

Revolución mercantil

AUMENTO DEL COMERCIO

EPOCA DEL IMPERIO ROMANO

Necesidad de alimentar al ejército romano



Creciente demanda de nuevos alimentos

Nuevas técnicas agrícolas

Uso de la salazón para conservar alimentos

Generalización de la dieta Mediterránea

Incremento del comercio de alimentos

Búsqueda constante de sabores, colores y combinaciones

BANQUETES

Eran muy grandes y con la superposición de los sabores azucarados, uso de azúcar y especias



COCINA CULTA

Banquetes que exteriorizaban poder y riqueza. Estos sientan las bases de la gastronomía



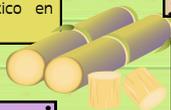
COCINA POPULAR

El pan era el principal alimento, consumían alimentos que brotaran de la tierra



Revolución del azúcar

Comienza el cultivo de caña de azúcar en México en 1530



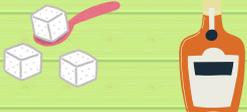
Su cultivo es en lugares de climas cálidos y húmedos

Fue llevada desde la India hasta América por Hernán Cortés

La caña de azúcar tenía dos utilidades:

Edulcorante
(Principalmente de 1530 a 1812)

Materia prima para la elaboración del ron
(Primer licor producido masivamente)



Revolución del transporte

1850 SE INVENTA EL MECANISMO PARA HACER HIELO



Empleo del hielo como método de conservación de alimentos

USO DE BARCOS A VAPOR Y LOCOMOTORA

Mejoró la dieta

USO DE MAQUINARIA DE VAPOR PARA MEJORAR LA ECONOMÍA



GLOBALIZACIÓN DE ALIMENTOS

Consecuencias

- Baja de precios de alimentos (empobrece al agricultor europeo)
- Incentiva la producción agraria y la transformación industrial de alimentos
- Abastecimiento de alimentos y fomento de los monocultivos de exportación

Bibliografía

1. *Antología Alimentación y Cultura, Unidad 3 Historia de la alimentación, UDS.*