



Nombre del Alumno: Alessandra Guillen Aguilar

Nombre del tema: Historia de la alimentación

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Alimentación y cultura

Nombre del profesor: Julibeth Martínez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: I

REVOLUCIÓN DE LA CAZA Y EL FUEGO

HOMINOIDES

Tenían una dieta escasa porque caminaban a cuatro patas y sólo se alimentaban de lo que recolectaba

EJEMPLO

- Frutos silvestres (bayas)
- Nueces
- Tallos
- Raíces
- Insectos
- Huevos de pájaro
- Pequeños mamíferos

AUSTRALOPITHECUS (EL PRIMER HOMÍNIDO)

Pasó a mantenerse erguido hace unos 2 millones de años. Además de recolectar, comenzó a cazar antílopes, caballos...

Hubo profundas consecuencias sobre sus costumbres y su entorno como la vivienda, los sentidos, el lenguaje, o su constitución física.

HOMO ERECTUS

Hace 1 millón de años, vivió en una época en que los glaciares se expandieron a partir del Ártico y cubrieron de hielo Europa y la mitad norte de la Península Ibérica hasta hace 12.000 años

DESCUBRIÓ EL FUEGO

En 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, se frenaba su proceso de descomposición

REVOLUCIÓN MERCANTIL

LA ACTIVIDAD COMERCIAL INCREMENTO 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

En Roma había grupos sociales amplios que habían alcanzado dicho nivel y que demandaban alimentos que debían ser traídos de lugares distantes

COCINA CULTA Y POPULAR

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

El río Ebro fue la gran ruta por donde la cultura romana y el progreso material se introdujo en el País Vasco.

APORTACIONES DE LOS ROMANOS A LA ALIMENTACIÓN DEL PAÍS VASCO

- Nuevas técnicas agrícolas como el arado romano
- Mejora en la conservación de los alimentos mediante el salazón
- Mejora en la elaboración de alimentos
- Mejora de la red de comunicaciones haciendo "calzadas romanas"

LA COCINA MEDIJEVAL

Aumenta el comercio proximo, si no tambien el comercio intercontinental entre Europa e Indonesia

Se optimizo el consumo de condimentos como la pimienta negra, jengibre y canela

Los europeos introdujeron en America las naranjas, los limones, las uvas y la caña de azucar

Los alimentos de America a Europa fueron decisivos para mejorar la alimentación de los europeos

- Judías verdes
- Maíz
- Papa
- Pimientas
- Piña
- Cacahuete
- Tomate
- Chocolate

Se introdujo en España procedente de Perú en 1565,

Cultivos milagrosos

Papa
Maíz

La papa alimentaba al doble o triple de la población, se introdujo a España procedente de Perú en 1565

Un grano daba 80 a la cosecha, lo trajo Colón a España en su expedición de 1492.

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.

Tenía dos utilidades

Como edulcorante, y como materia prima para elaborar el ron

En la segunda mitad del XVII aparecen los primeros cafés

Se puso de moda en España en la segunda mitad del XVIII entre clases altas para la sobremesa. Su éxito favoreció la creación de lugares especiales para consumirlos

Se crearon a mediados del XVIII en las principales ciudades españolas

Los franceses pudieron producir azúcar a partir de la remolacha azucarera

Este hecho provocó que las Indias Occidentales perdieran su protagonismo como abastecedores de azúcar

Pasaron a ser una de las zonas más deprimidas de América

LA REVOLUCIÓN AGRICOLA

Esta etapa de la historia tuvo unos resultados muy beneficiosos para la población.

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

La introducción de nuevas técnicas agrarias solía ser lideradas por políticos, terratenientes, o intelectuales.

Se produjo una mejora en la conservación de los alimentos o la esterilización calentando los alimentos en botellas al "baño maría"

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' que trató de explicar la teoría de Malthus (1766-1834).

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

Para poder consumir aves frescas en las ciudades había que llevarlas vivas en grandes bandadas

El pescado sólo se podía mantener fresco cortas distancias y era caro.

Al primer tren del día se le llamaba 'el tren de la leche

En España, el ferrocarril (la línea Madrid-Irún se terminó en 1868)

Tuvo una importancia decisiva porque hizo posible la generalización de los alimentos de la dieta mediterránea

Permitió el crecimiento de la industria pesquera que abastecía de pescado a lugares distantes del mar

LA REVOLUCIÓN DEL CULTIVO

La agricultura se inició en la zona denominada el 'Triángulo fértil'

Se extiende desde el río Nilo hasta el río Tigris (entre Egipto y Mesopotamia, el Irak actual), en torno al 7.500 A.C.

Debido al limitado espacio de tiempo en que había que hacer la siega, era necesario estar próximos a los campos

De esta forma se sustituyó la vida nómada de los cazadores itinerantes, por el sedentarismo

La agricultura, y no la simple recolección de alimentos, se convirtió en el modo de vida del Neolítico.

El campesino del Neolítico también empezó a domesticar y criar ganado como la oveja y el cerdo

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.

Permitió el crecimiento de la industria pesquera que abastecía de pescado a lugares distantes del mar

Técnicas de conservación de los alimentos

La desecación consiste en dejar secar al sol el alimento para que se deshidrate

El ahumado de los alimentos es un método de conservación adecuado para alimentos de origen animal.