



Nombre del Alumno: Gisel Montserrat Abadía Dominguez

Nombre del tema: cuadro sinóptico

Parcial: 3

Nombre de la Materia: alimentación y cultura

Nombre del profesor: Martinez Guillen Jubileth

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

La revolución de la caza.

tenían una dieta escasa porque caminaban a cuatro patas y sólo se alimentaban de lo que recolectaban.

frutos silvestres
nueces
tallos
raíces
insectos
huevos de pájaro
pequeños mamíferos

Erectus Descubrió el fuego.

El fuego sirvió para la duración de las horas hábiles y en la noche se hizo menos oscura.

En el ámbito de la alimentación, el asado de los alimentos tuvo una repercusión .higiénica y sanitaria importante.

Nutricionalmente, supuso que los alimentos aportaran más nutrientes.

3.2 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.

sedentarismo.

se sustituyó la vida nómada de los cazadores itinerantes.

neolítico

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

cerveza

fue descubierta en el Neolítico.

cerámica

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

técnica culinaria

el asado subcinericio.

3.3 La revolución mercantil.

actividad comercial

la necesidad de alimentar al ejército romano que se encontraba disperso por todo el imperio.

la creciente demanda de nuevos alimentos.

cocina culta

se manifestaba de manera especial en los banquetes, que eran una forma de exteriorizar poder y riqueza a través de la comida

cocina popular

Sobras de la comida culta.

aportaciones de los romanos a la alimentación del País Vasco

Nuevas técnicas agrícolas como el arado romano que ofrecía mayor eficacia en las labores

Mejora en la conservación de los alimentos mediante el salazón

- Mejora en la elaboración de alimentos como el pan, el aceite, el vino o los embutidos

3.4 La cocina medieval.

aumentó el comercio próximo

comercio intercontinental

entre Europa y las "Indias Orientales"

Comercio Islas Orientales

para abastecerse de especias, un ingrediente que estaba presente en muchas recetas medievales.

Comercio Islas Occidentales

fue muy intenso llevando y trayendo nuevos alimentos.

cultivos milagrosos

maíz y la patata

Un grano de maíz daba 80 granos en la cosecha

a la patata, se puede alimentar al doble o al triple de la población

3.5 La revolución del azúcar.

utilidades

Edulcorante
materia prima para
elaborar el ron.

Siglo XVII

endulzar las bebidas de moda
de la aristocracia europea (té,
café y chocolate), aunque
ninguna de ellas se endulzaba
en los países de origen.

mitad del XVII

aparecen los primeros cafés, y se
puso de moda en España en la
segunda
mitad del XVIII entre clases altas.

3.6 La revolución agrícola.

mejoras

la conservación de los
alimentos
calentando los
alimentos en botellas



El enlatado

permitió mejorar la
dieta y la salud de las
personas.

mejoró

notablemente la salud
de las personas

3.7 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.

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

consecuencias

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

Con la locomotora, el tren podía llevar la leche fresca a las ciudades desde distancias considerables

REFERENCIAS: Antología alimentación y cultura- UDS