



Mi Universidad

Cuadro Sinóptico

Nombre del Alumno: Estrella Morales Rodríguez

Nombre del tema: Cuadro Sinóptico

Parcial: tercero

Nombre de la Materia: Alimentación y cultura

Nombre del profesor: Julibeth Martínez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: primero

Comitán de Domínguez Chiapas a 02 de noviembre de 2024

REVOLUCION DE LA CAZA

Hominoides (etapa inicial)

- tenían una dieta escasa porque caminaban a cuatro patas.
- recolectaban: frutos silvestres (bayas), nueces, tallos, raíces, insectos, huevos de pájaro y pequeños mamíferos.

Australopithecus

- primer homínido, hace 2 millones de años, pasó a mantenerse erguido.

• Dieta:

- le permitió ampliar su dieta. Además de recolectar, comenzó a cazar antílopes, caballo, entre otros.

• Consecuencias:

Cambios en:

- Costumbres (vivienda, entorno).
- Sentidos.
- Desarrollo del lenguaje.
- Constitución física.

Homo erectus

- hace 1 millón de años, vivió en una época en que los glaciares
- 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.

Impacto del Fuego

- Asado de Alimentos
- Repercusiones higiénicas y sanitarias
- Eliminación de bacterias en carnes y pescados.
- Retraso en el proceso de descomposición.
- Mayor aporte de nutrientes en alimentos cocinados.

**REVOLUCION
DEL CULTIVO**

Agricultura

- Inicia en el 'Triángulo Fértil' (Egipto y Mesopotamia)
- Cultivo de cereales: invención de la hoz para facilitar la siega.
- Vida sedentaria y aumento de residencias permanentes.

Ganadería

- Domesticación de animales como ovejas, cerdos y vacas.
- Provisión continua de carne fresca y leche.
- Uso de estiércol para fertilizar la tierra.

Cerámica

- Facilita almacenamiento, transporte y cocción de alimentos
- Aumenta control sobre abastecimiento de alimentos.

**Consecuencia de la
revolución agrícola**

- Control sobre producción de alimentos.
- Mejora en la dieta y aumento de población.
- Variedad en la dieta.
- Creación de técnicas de conservación de alimentos

**Técnicas
culinarias**

- Asado subcinericio: Entre brasas (para alimentos con cáscara) y En hoyo, cubierto de brasas.
- Desecación (secado al sol, luego salado).
- Ahumado para conservación animal.

REVOLUCION MERCANTIL

Incremento del Comercio

- **Razones del comercio:**

- Necesidad de alimentar al ejército romano disperso por el imperio.
- Creciente demanda de nuevos alimentos, especialmente en grupos con nivel económico que podían elegir sus alimentos.

- **Diferenciación de la cocina:**

- Cocina culta: Manifestada en los banquetes, utilizados para exteriorizar poder y riqueza mediante la comida.
- Cocina popular: Diferente de la cocina culta, menos elaborada.

Romanización

- Introducción de cultura romana y progreso material en el País Vasco, especialmente en el sur, a través del río Ebro.

- **Nuevas técnicas agrícolas:**

- Uso del arado romano para mayor eficacia.
- Introducción de nuevas variedades de trigo con mayor rendimiento.

Aportaciones Romanas

- **Conservación de alimentos:**

- Salazón, una técnica transmitida por los romanos, era tan importante que la ración de sal se convirtió en el "salario" de los legionarios.

- **Elaboración de alimentos:**

- Mejora en la elaboración del pan, aceite, vino y embutidos.
- Generalización de la dieta mediterránea.

- **Construcción de calzadas romanas:**

- Mejoraron las comunicaciones, incrementando el comercio de alimentos en el imperio.

LA COCINA MEDIEVAL

Técnicas Agrarias

- Técnicas agrarias y productividad similares a la época romana.
- Producción destinada principalmente al autoconsumo.
- Mayor parte de la población se dedicaba a la agricultura.

Cambios Social Urbanización

- Surgimiento de ciudades-
- Aumento del comercio para satisfacer la demanda.
- Mejora de las infraestructuras de comunicación.

Comercio

• Con las Islas Orienta

- abastecimiento de especias como clavo, nuez moscada, canela, pimienta y jengibre.

• Con las Islas Occiden

- llegada de alimentos de América que mejoraron la dieta europea, como maíz, patata, tomate y cacao.

• El maíz y la patata:

- alimentos básicos que se extendieron gradualmente, facilitando la subsistencia y generando excedentes.

Influencias en la Alimentación

• Cristianizaci

- promovió la dieta mediterránea con alimentos como pan, vino y aceite, que también tenían significados religiosos.

• Monasterios:

- importantes para la transmisión de la cultura cristiana y mejora de cultivos y elaboración de alimentos.

• Prohibición de carne en fechas

- impulsó el consumo de pescado, beneficiando el comercio de puertos pesqueros.

LA
REVOLUCION
DEL AZUCAR

Expansión

- Caña de azúcar llevada de la India a América por Hernán Cortés.
- Cultivo iniciado en México en 1530, se extendió por el Caribe.

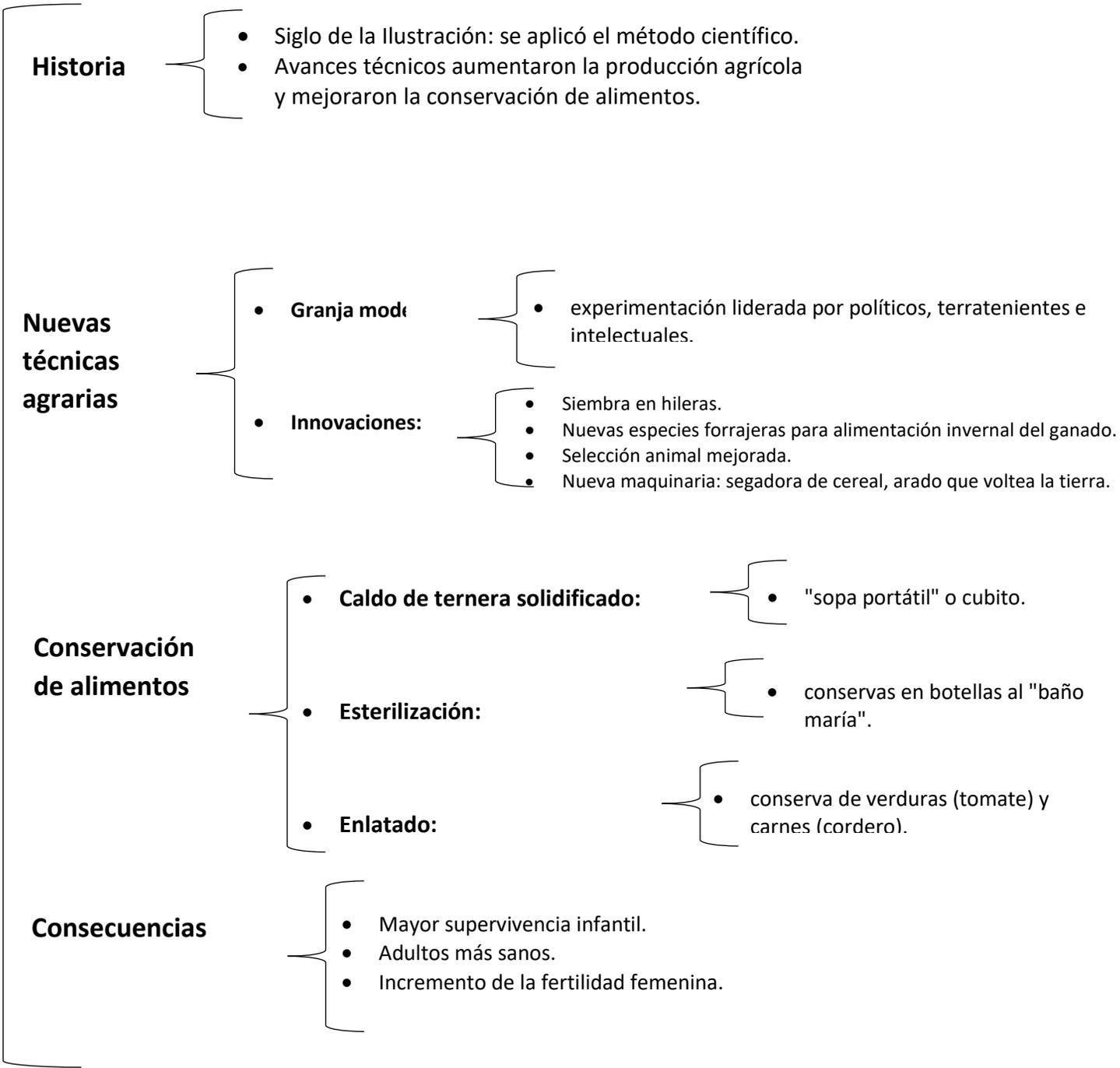
**Impacto social
y político**

- Necesidad de mano de obra para plantaciones, esclavitud africana.
- Comercio de esclavos duró del siglo XVI al XIX.

Usos

- **Como edulcorante:** reemplazó la miel en Europa (1530-1812).
- **Producción de ron:** uso de la melaza como base para este licor.

**LA
REVOLUCION
AGRICOLA**



REVOLUCION DEL TRANSPORTE

Aplicación de la Máquina de Vapor

- Mejora del comercio.
- Transporte de alimentos a larga distancia, mejorando la dieta.

Consecuencias de la Globalización Alimentaria

- **Reducción de precios:**
 - Importación de carne y cereales baratos desde Norteamérica.
 - Empobrecimiento de agricultores europeos.
 - Disputa política: liberales (libre comercio) vs. terratenientes (proteccionismo).
- **producción y transformación de alimentos:**
 - Expansión de industrias alimentarias.
 - Creación de nuevos alimentos en el siglo XIX.
- **Abastecimiento y monocultivos de exportación:**
 - Cambio en preferencias hacia frutas y verduras saludables.
 - Desarrollo de monocultivos para exportación