



Nombre del Alumno: Yamileth Natividad Zúñiga Arguello

Nombre del tema: Cuadros sinópticos

Parcial: III

Nombre de la Materia: Alimentación y cultura

Nombre del profesor: Julieth Martínez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: I°

LA REVOLUCIÓN.

3.1 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. Su sucesor, el Australopithecus (el primer homínido), pasó a mantenerse erguido hace unos 2 millones de años. Esta posición le permitió ampliar su dieta. El 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 el ámbito de la alimentación, el asado de los alimentos tuvo una repercusión higiénica y sanitaria importante tan importante en la evolución humana, se debió al mayor consumo de carne.

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 (entre Egipto y Mesopotamia, el Irak actual), en torno al 7.500 A.C. (hace unos 10.000 años). Para facilitar esta tarea se inventó la hoz; la incrustación de piedras cortantes sobre un palo curvo.

- El campesino del Neolítico también empezó a domesticar y criar ganado como la oveja y el cerdo.
- Además del inicio de la agricultura y de la ganadería, el tercer gran avance de esta época relacionado con la alimentación es la cerámica.

3.3 La revolución mercantil.

Esta tercera etapa se refiere a la época del Imperio Romano. La actividad comercial se incrementó debido a dos razones, la necesidad de alimentar al ejército romano que se encontraba disperso por todo el imperio y la creciente demanda de nuevos alimentos.

- Nuevas técnicas agrícolas como el arado romano que ofrecía mayor eficacia en las labores, o nuevas variedades de trigo de mayor rendimiento.
- Mejora en la elaboración de alimentos como el pan, el aceite, el vino o los embutidos y, con ello, la generalización de la dieta mediterránea.

LA REVOLUCIÓN.

3.4 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. En esta época, no solo aumentó el comercio próximo, sino también el comercio intercontinental entre Europa y las "Indias Orientales" (las llamadas "Islas de las especias" en Indonesia), y con las Islas Occidentales (el actual Caribe).

- Los alimentos traídos de América fueron decisivos para mejorar la alimentación de los europeos. Se trajeron judías verdes, maíz, patata, alubias, pimientos, piña, cacahuete, tomate y chocolate. El maíz y la patata eran "cultivos milagrosos" El cristianismo
- representa toda una cultura que surge en el Mediterráneo.

3.5 La revolución del azúcar

La caña de azúcar fue llevada desde la India hasta América por Hernán Cortes. La caña de azúcar tenía dos utilidades: como edulcorante, y como materia prima para elaborar el ron. El azúcar de caña fue el principal edulcorante.

- El ron fue el primer licor producido masivamente
- El chocolate se hizo popular en España en el S XVI.
- En el Siglo XVII se empleaba para endulzar las bebidas de moda de la aristocracia europea (té, café y chocolate)

3.6 La revolución agrícola

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. Produjo una mejora en la conservación de los alimentos como el caldo de ternera solidificado (la 'sopa portátil' o el 'cubito'), o la esterilización calentando los alimentos en botellas al "baño maría"

- Los niños tuvieron más posibilidades de sobrevivir, los adultos estaban más sanos, y las mujeres eran más fértiles.
- 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.

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.

Antes, para poder consumir aves frescas en las ciudades había que llevarlas vivas en grandes bandadas. Igualmente, el pescado sólo se podía mantener fresco cortas distancias y era caro.

en 1880 se transportó por vez primera un barco de carne congelada desde Australia hasta el Reino Unido

Esta globalización trajo 3 consecuencias para la alimentación:

- 1. Bajar el precio de los alimentos, pero empobrecer al agricultor europeo.
- 2. Incentivar la producción agraria y la transformación industrial de alimentos.
- 3. Abastecer de alimentos a zonas que carecían de ellos y fomentar los monocultivos de exportación

AUTOR:UDS FECHA:2024 TITULO:ANTOLOGIA DE ALIMENTACION Y CULTURA PAG:56-65