



UDSA

Mi Universidad

NOMBRE DEL ALUMNO: ALONDRA BELÉN LÓPEZ MORALES

NOMBRE DEL TEMA: HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

PARCIAL: III

NOMBRE DE LA MATERIA: ALIMENTACION Y CULTURA

NOMBRE DEL PROFESOR: JULIBETH MARTINEZ GUILLEN

NOMBRE DE LA LICENCIATURA: NUTRICIÓN

HISTORIA DE LA ALIMENTACION

REVOLUCION DE LA CAZA

- Hominoides se alimentaban de bayas, nueces, tallos, raíces, insectos, huevos de pajar, mamíferos pequeños
- Sucesores: Australopithecus (primer hombre)
- Homo Erectus: descubrió el fuego (asado)
- Vida nómada

- Funciones del fuego:**
- Cocción de alimentos
 - Método de conservación
 - Curar heridas
 - Brindar calor
 - Protección
 - Prolongar horas laborales

REVOLUCION DEL CULTIVO

- En el Neolítico, con el cambio climático se introdujo la agricultura, se inició en el "triángulo fértil"
- Se inventó la HOZ: herramienta para recolección de semillas
- Inicio de sedentarismo
- Descubrimiento de ahumado y desecación
- _Descubrimiento de la cerveza
- Cerámica como medio de almacenamiento, transporte, y cocción de alimentos
- I. agricultura y ganadería

- Domesticación de animales:**
- cerdos
 - vacas (obtención de leche)
 - gallinas (obtención de huevos)
 - cabras
 - caballos
 - conejos

- Cultivo:**
- Maíz/arroz/frijol/trigo

REVOLUCION MERCANTIL

- Época del Imperio Romano
- Antes de la moneda, se utilizaba la sal como forma de pago
- Aumento del comercio (trueque)
- Aparecen clases sociales: dif. entre cocina culta y popular
- Aparece la pesca

- Aportaciones de los romanos a la alimentación del País Vasco**
- Técnicas de agricultura como arado
 - Mejora en conservación de alimentos mediante salazón
 - Mejora en elaboración de alimentos de la dieta mediterránea
 - Red de comunicaciones "calzadas romanas"

HISTORIA DE LA ALIMENTACION

COCINA MEDIEVAL

- Aumentò el comercio pròximo e intercontinental entre Europa e Indonesia
- Se optimizò el uso de condimentos: pimienta negra, jengibre, canela.
- La papa y maiz eran considerados alimentos y cultivos milagrosos
- Promueve la dieta mediterrànea: pescados azules, vino, yogurt griego, frutos secos

- El pan y vino son centrales en el rito de la eucaristia
- Europa introdujo a Amèrica naranjas, limones, uvas, caña de azùcar
- Se trajeron judias verdes, maiz, papa, pimientos, piña, cacahuete, tomate y chocolate.

REVOLUCION DEL AZÙCAR

- La caña de azùcar fue llevada desde la india hasta Amèrica por Hernàn Cortès
- Su cultivo inicio en Mèxico 1530
- El azùcar no era un alimento vital
- Su producciòn generò conflictos sociales y políticos

- Utilidades de la caña de azùcar:
 - Endulcorante
 - Materia prima para elaborar Ron.

Revoluciòn agrìcola

- Siglo XVII
- Avances tècnicos permitieron aumentar la produccion agraria y mejorar la conservacion de los alimentos (Baño maria) (Enlatados)

HISTORIA DE LA ALIMENTACION

REVOLUCION DEL TRANSPORTE

- Durante el siglo xix, la aplicación de la máquina de vapor al transporte permitió una mejora del comercio
- Tren de la leche: llevaba leche fresca a distintos puntos de la ciudad
- 1850 se inventa el mecanismo para hacer hielo
- 1880 se transportó por primera vez un barco de carne congelada desde Australia hasta Reino Unido
- Consecuencias
- Bajar el precio de los alimentos, para empobrecer al agricultor europeo
- Incentivar la producción agraria y la transformación industrial de alimentos