



Mi Universidad

Cuadro Sinóptico

Nombre del Alumno : HEIDI LIZBETH MÉNDEZ HERNÁNDEZ

Nombre del tema : Historia de la Alimentación

Parcial : I unidad III

Nombre de la Materia: Alimentación y Cultura

Nombre del profesor: JULIBETH MARTÍNEZ GUILLÉN

Nombre de la Licenciatura: Nutricion

Cuatrimestre: I er

Historia de la alimentación.

**La revolución de la caza.
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, el Australopithecus (el primer homínido), pasó a mantenerse. Esta posición le permitió ampliar su dieta. Además de recolectar, comenzó a cazar. Este cambio de dieta tuvo profundas consecuencias. El homo erectus 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.

En el ámbito de 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, y se frenaba su proceso de descomposición.

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). El campesino del Neolítico también empezó a domesticar y criar ganado como la oveja y el cerdo. Los animales domesticados constituían una provisión continua de carne fresca. revolución de la agricultura y la ganadería para la alimentación humana es que proporcionó a las personas control sobre su abastecimiento de alimentos.

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

En esta época tiene sus orígenes una técnica culinaria: el asado subcinericio.

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

La revolución mercantil.

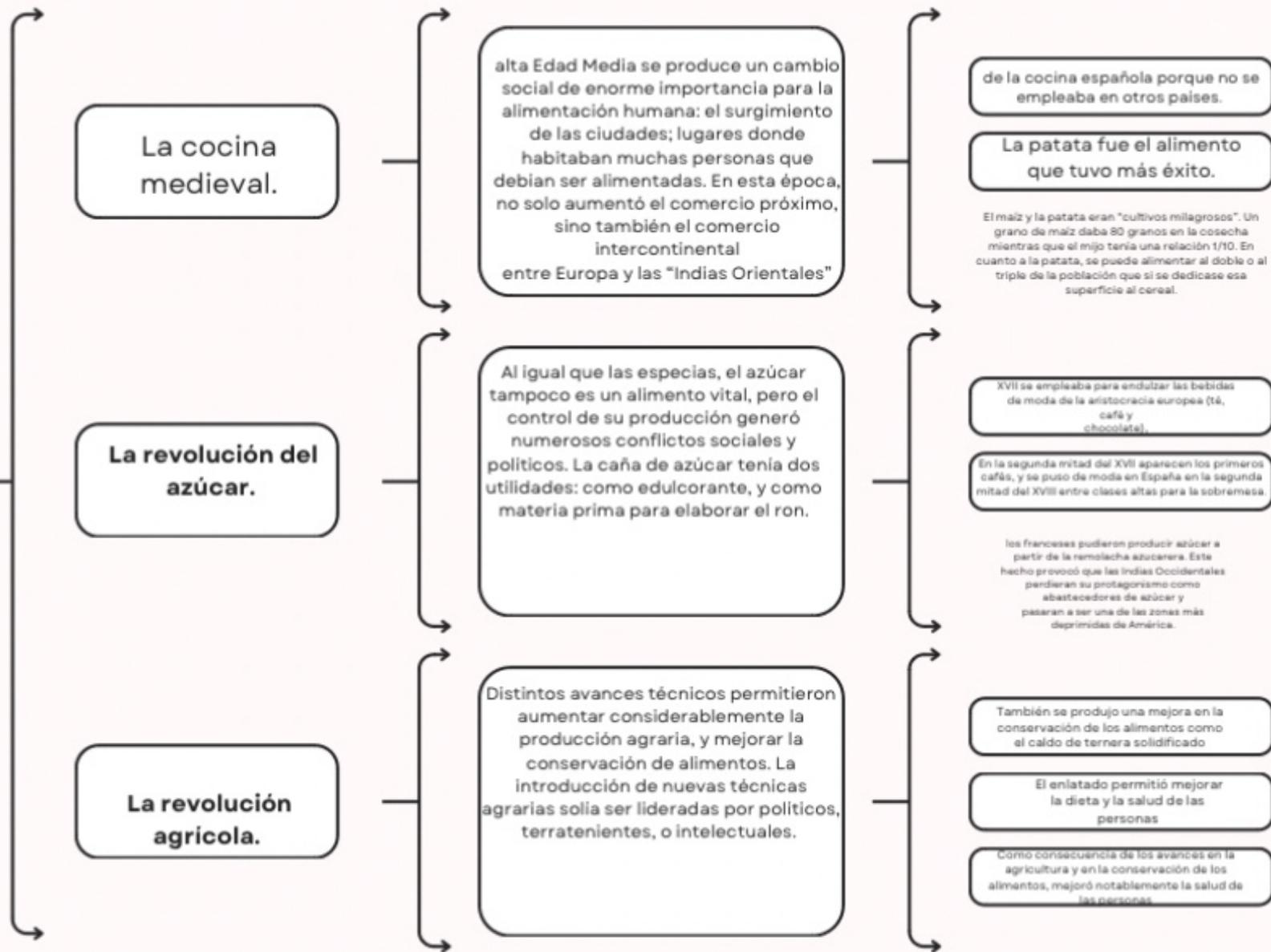
fue el aumento del comercio. Con estos nuevos alimentos se inicia la diferenciación entre la 'cocina culta' frente a la 'cocina popular'. La cocina culta se manifestaba de manera especial en los banquetes, que eran una forma de exteriorizar poder y riqueza a través de la comida.

Nuevas técnicas agrícolas como el arado romano que ofrecía mayor eficacia en las labores, o nuevas variedades de trigo de mayor rendimiento.

Mejora de la red de comunicaciones haciendo "calzadas romanas" que permitió un incremento en el comercio de alimentos.

Nuevas técnicas agrícolas como el arado romano que ofrecía mayor eficacia en las labores, o nuevas variedades de trigo de mayor rendimiento.

Historia de la alimentación.



La cocina medieval.

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"

de la cocina española porque no se empleaba en otros países.

La patata fue el alimento que tuvo más éxito.

El maíz y la patata eran "cultivos milagrosos". Un grano de maíz daba 80 granos en la cosecha mientras que el trigo tenía una relación 1/10. En cuanto a la patata, se puede alimentar al doble o al triple de la población que si se dedicase esa superficie al cereal.

La revolución del azúcar.

Al igual que las especias, el azúcar tampoco es un alimento vital, pero el control de su producción generó numerosos conflictos sociales y políticos. La caña de azúcar tenía dos utilidades: como edulcorante, y como materia prima para elaborar el ron.

XVII se empleaba para endulzar las bebidas de moda de la aristocracia europea (té, café y chocolate).

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

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 y pasaran a ser una de las zonas más deprimidas de América.

La revolución agrícola.

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.

También se produjo una mejora en la conservación de los alimentos como el caldo de ternera solidificado

El enlatado permitió mejorar la dieta y la salud de las personas

Como consecuencia de los avances en la agricultura y en la conservación de los alimentos, mejoró notablemente la salud de las personas.

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.

En 1850 se inventa el mecanismo para hacer hielo, y en 1880 se transportó por vez primera un barco de carne congelada desde Australia hasta el Reino Unido

Bajar el precio de los alimentos, pero empobrecer al agricultor europeo. 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.

- Los barcos a vapor y la locomotora fueron decisivos para paliar el hambre y mejorar la dieta

- combinar la rapidez del transporte con el empleo del hielo como método de conservación,

- En España, el ferrocarril (la línea Madrid-Irún se terminó en 1868) también tuvo una importancia
- decisiva porque hizo posible la generalización de los alimentos de la dieta mediterránea

Autor : UDS Fecha : 2024 Título: : Antología De Antología De Alimentación Y Cultura ,
pág : 56-65ⁱⁱ

i

1