



Mi Universidad

CUADRO SINOPTICO

Nombre del Alumno: Jerusalem Eunice Gómez Cruz

Nombre del tema: CUADRO SINOPTICO

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Alimentación y cultura

Nombre del profesor: Lic. Julibeth Martinez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 1

Lugar y Fecha de elaboración: 2/11/2024

REVOLUCIÓN DE

LA CAZA



Homínoides (Etapa inicial)

- Dieta: { Recolección de frutos, bayas, nueces, tallos, raíces, insectos, huevos y pequeños mamíferos.
- Locomoción: { Caminaban a cuatro patas, limitando su alcance de alimentación.

Australopithecus (Primer homínido, 2 millones de años)

- Locomoción: { Postura erguida, permitiendo una dieta más variada.
- Dieta: { Amplía a la caza de antílopes, caballos, etc.
- Impacto: { Cambios en costumbres (vivienda, sentidos, lenguaje, constitución física).

Homo erectus (Hace 1 millón de años)

- Contexto: { Periodo glacial en Europa y el norte de la Península Ibérica.
- Descubrimiento del fuego: { Posiblemente al fabricar herramientas (hachas).
- Impacto en cultura: { Cambios materiales e ideológicos.

- Asado de alimentos: { Mayor aporte nutricional.
- Reducción de bacterias y retraso en el procesamiento.

Impacto del Fuego en la Alimentación

- Teoría del desarrollo cerebral: { Debate sobre si el crecimiento cerebral fue por mayor consumo de carne o vegetales cocidos.
- Frase clave: { "Cocinar hizo al hombre" - Los humanos son únicos al cocinar sus alimentos.

REVOLUCIÓN DEL CULTIVO



Inicio del cultivo:

Se desarrolló gradualmente debido al cambio climático y la disminución de la cantidad de vida salvaje para cazar.

Ubicación: El llamado "triángulo fértil" - la región entre los ríos Nilo, Tigris y Ufrates.

Innovaciones: Hoz: corte de espigas antes de que maduren.
Procesamiento: molinillo de mano, gachas.

Transición al sedentarismo

La necesidad de permanecer cerca de los campos para cultivarlos y cosecharlos.

Los seres humanos pasaron de ser nómadas a asentamientos permanentes.

Homo erectus (Hace 1 millón de años)

Producción de cerveza

Elaborada con cereales fermentados, aún importante en dietas de algunas culturas.

Domesticación de animales

Animales: ovejas, cerdos, vacas.

Provisión de carne y leche y ayuda con el trabajo en campos.

Estiércol utilizado como fertilizante.

Desarrollo de la cerámica:

Permitió almacenar, transportar y cocinar alimentos.

Control de la oferta de alimentos.

Dietas basadas en productos locales.

Aumento de la población y conflicto con otros grupos por los recursos.

Impacto general

Técnicas culinarias y de conservación

Asado subcinericio: Cocinar alimentos entre brasas o enterrar alimentos y cubrirlos con brasas

Conservación: Secado al sol - eficaz con sal -
Ahumado para carne.

REVOLUCIÓN

MERCANTIL



Incremento del Comercio

Motivos

- Alimentación del ejército romano en todo el imperio.
- Demanda de nuevos alimentos por parte de sectores económicos acomodados en Roma.

Diferenciación Culinaria

Cocina culta:

- Representada en banquetes que muestran poder y riqueza.
- Búsqueda de sabores y apariencias diferentes a lo original.
- Inicia la gastronomía como arte de preparar alimentos para placer y nutrición.

Cocina popular:

- Mantiene tradiciones culinarias locales y accesibles.

Romanización en el País Vasco

Ruta de expansión:

- Río Ebro como vía de entrada de la cultura romana.

Avances en el sur:

- Desarrollo de ciudades y rutas, mientras el norte seguía boscoso y aislado.

Aportaciones Romanas a la Alimentación

Técnicas agrícolas:

- Introducción del arado romano y variedades de trigo más productivas.

Conservación de alimentos:

- Salazón (pago en "salario" como ración de sal).

Producción alimentaria:

- Mejora en pan, aceite, vino, embutidos: consolidación de la dieta mediterránea.

Infraestructura:

- Calzadas romanas que facilitaron el comercio y distribución de alimentos.

COCINA MEDIEVAL



Técnicas Agrarias y Productividad

Agricultura orientada al autoconsumo.

Similar a la época romana.

Desarrollo de Ciudades

Necesidad de aumentar comercio y mejorar infraestructura.

Comercio intercontinental:

Islas Occidentales:

Nuevos alimentos (naranjas, limones, maíz, patata, etc.).

Islas Orientales:

Espicias (clavo, nuez moscada, canela, pimienta).

Importancia de Especies

Usadas para mejorar el sabor y conservar alimentos.

Pimienta era la especia más valorada (70% del comercio de especias).

Impacto de Nuevos Alimentos en Europa

Maíz y Patata:

Cultivos de alto rendimiento ("milagrosos").

Base de subsistencia y excedentes para ciudades.

Tomate:

Popular en la cocina española desde el XVIII.

Influencias en el País Vasco

Cristianización:

Refuerzo de la dieta mediterránea (pan, vino, aceite).

Aumento del consumo de pescado debido a restricciones de carne.

Fundación de villas:

Mejora de vías de comunicación y suministro de alimentos.

REV DEL AZÚCAR



Introducción y Expansión

- Origen { Llevada de India a América por Hernán Cortés (1530).
- Cultivo en el Caribe: { Clima ideal; expansión de plantaciones.

Conflictos Sociales y Comercio de Esclavos

- Gran demanda de mano de obra: { exterminio de indígenas caribes y llegada de esclavos africanos (s. XVI-XIX).
- Cuba recibió alrededor de un millón de esclavos (1763-1886).

Usos de la Caña de Azúcar

- Edulcorante { Principal endulzante en Europa (1530-1812).
- Producción de Ron { Utilización de melaza, residuo de azúcar; primer licor producido en masa.

Consumo Aristocrático y Bebidas de Moda

- Endulzado de té, café y chocolate en Europa (s. XVII), popular entre la aristocracia.
- Establecimiento de Cafés: { Lugares de reunión y debate liberal para la burguesía (s. XVIII).

Cambio hacia el Azúcar de Remolacha

- Iniciado por Francia (1812, iniciativa de Napoleón) tras pérdida de colonias caribeñas.
- Impacto en el Caribe: { Pérdida de protagonismo económico, efecto negativo del monocultivo de exportación.

REVOLUCIÓN AGRÍCOLA



Contexto y Metodología

- Época: Ilustración y aplicación del método científico.
- Objetivo: Resolver problemas de producción y conservación de alimentos.

Avances Técnicos en Agricultura

- Experimentación en granjas modelo: Liderada por políticos, terratenientes e intelectuales.
- Novedades:
 - Siembra en hileras.
 - Nuevas especies forrajeras para ganado.
 - Mejora en selección animal.
 - Creación de maquinaria agrícola (segadora, arado avanzado).

Mejoras en Conservación de Alimentos

- Técnicas:
 - Caldo de ternera solidificado (sopa portátil).
 - Esterilización en botellas al "baño maría".
 - Enlatado de verduras y carnes (provisión de vitaminas C y D).
- Impacto en Salud: Reducción de enfermedades carenciales (escorbuto, raquitismo).

Impacto en Salud y Demografía

- Beneficios:
 - Mayor supervivencia infantil.
 - Mejor salud en adultos.
 - Aumento en fertilidad femenina
- Resultado: Explosión demográfica y reflexión de Malthus sobre el crecimiento poblacional.

REVOLUCIÓN DEL

TRANSPORTE



Innovación en Transporte

Máquina de vapor:

Uso en barcos y locomotoras mejora el comercio.

Impacto en la alimentación:

Facilitó distribución de alimentos frescos a largas distancias.

Mejoras en Conservación

Invencción del hielo (1850)

Primer envío de carne congelada de Australia al Reino Unido (1880).

Consumo de pescado fresco en zonas interiores

Disminución de enfermedades como el bocio.

Consecuencias de la Globalización Alimentaria

Reducción de precios:

Competencia de productos importados (carne, cereales de EE. UU.) empobrece a agricultores europeos.

Debates sobre libre comercio y proteccionismo:

aranceles para proteger agricultores.

Aumento de producción agraria e industrial

Expansión de industrias alimentarias y creación de nuevos alimentos.

Monocultivos de exportación

Cambio en preferencias alimenticias: crecimiento de demanda de frutas y verduras.

Monocultivos (plátano en el Caribe) abastecen el mercado mundial.

Impacto en España

Ferrocarril (Madrid-Irún, 1868):

Distribución de alimentos de la dieta mediterránea (aceite, trigo, vino).

Industria pesquera:

Expansión de consumo de pescado en zonas alejadas del mar.

Bibliografía

**antología de la Universidad del sureste
alimentación y cultura primer cuatrimestre de
nutrición 2024**