



Mi Universidad

CUADRO SINÓPTICO

Roberta Jocelyn Aguilar García

“HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN”

Unidad III

Alimentación y cultura

Julibeth Martínez Guillén

Licenciatura en Nutrición

Primer Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas a 01 de Noviembre de 2024

La revolución de la caza y del fuego

FUEGO

FUNCIONES

- Cocción de los alimentos
- Método de conservación
- Curar heridas
- Brindar calor
- Protección
- Ahorrar las horas laborales

HOMBRE

- Australopithecus (el primer homínido).
- Homo erectus (homo erguido)
- Homo Sapiens (nosotros)

ALIMENTOS

- Vayas
- Tallos
- Semillas
- Raíces
- Hojas
- Frutos
- Carne
- Cruda
- Vísceras

ASADO

Fue la forma de cocción de los alimentos más usadas en ese entonces teniendo una repercusión higiénica y sanitaria.



LA REVOLUCIÓN DEL CULTIVO.



**TRÁNGULO
FÉRTIL**

La agricultura se inició en esta zona.

Se extiende desde el río Nilo hasta el río Tigris.

Hoz

Herramienta con palo curvo con piedras para recolectar semillas antes que el viento la llevara.

**ANIMALES
DOMESTICADOS**

Constituían una provisión continua de carne fresca.

El campesino del Neolítico empezó a domesticar y criar ganado como la oveja y el cerdo.

CERÁMICA

Recipientes de este material favoreció el almacenamiento, transporte y cocción de los alimentos.

LA REVOLUCIÓN MERCANTIL

IMPERIO ROMANO

fue el aumento del comercio.

La necesidad de alimentar al ejército romano, además de pagarles fue por medio de bolsas de sal (salario)

La creciente demanda de nuevos alimentos.

COMERCIO

TRUEQUE

La demanda de nuevos alimentos hizo esta forma de intercambio de bienes.

CLASES SOCIALES

COMIDA CULTA

Se manifestaba de manera especial en los banquetes, (CLASE ALTA)

COMIDA POPULAR

Se manifestaba de manera especial en los banquetes, (CLASE ALTA)

ALIMENTACIÓN DEL PAÍS VASCO

- Nuevas técnicas agrícolas.

- El salazón fue una forma de conservación de alimentos.

- Las calzadas romanas ayudaron a la red de comunicación.

- Mejora de pan, vino, aceites, etc.

COCINA MEDIEVAL

COMERCIO

IMPORTACIÓN

Comercio interno, en el mismo país

EXPORTACIÓN

Entre Europa y las "Indias Orientales" (: "Islas de las especias" en Indonesia), y con las Islas Occidentales.

ESPECIAS

Se utilizaban para disfrazar el mal gusto de la carne por la sal y el estado de descomposición en que solía encontrarse.

- Pimienta
- Canela
- Nuez moscada
- Clavo
- Jengibre

CULTIVOS MILAGROS

MAÍZ

PATATA

Aseguraban la subsistencia de los campesinos y generaban excedentes suficientes para alimentar a los habitantes de las ciudades.

RELIGIÓN

CRISTIANISMO

Potencia la dieta mediterránea: el pan y el vino son centrales en el rito de la Eucaristía

IGLESIA CATÓLICA

Prohíbe el consumo de carne en muchas fechas, fundamentalmente en el período cuaresmal

REVOLUCIÓN DEL AZÚCAR

GENERÓ

Numerosos conflictos sociales y políticos pues una plantación azucarera requería de mucho trabajo, y ya no había indios Caribe pues fueron exterminados, trajeron nuevos esclavos de África.

USOS

- Como edulcorante(en Europa era empleando la miel).
- Como materia prima para elaborar el ron.

FRANCIA PIERDE SUS ISLAS DEL CARIBE

Por iniciativa de Napoleón, los franceses pudieron producir azúcar a partir de la remolacha azucarera.

PRIMEROS CAFÉS

En la segunda mitad del XVII se puso de moda en España entre clases altas para la sobremesa.

REVOLUCIÓN AGRÍCOLA

NOVEDADES MÁS IMPORTANTES

- Sembrar en hileras.
- Introducir nuevas especies forrajeras
- La mejora de la selección animal.
- La creación de nueva maquinaria como la segadora de cereal

PERMITIÓ

- Mediante el baño maría ayudó a la conservación de los alimentos como forma de esterilización.
- El enlatado permitió mejorar la dieta y salud de las personas.
- Pudo prevenir enfermedades.

RAQUITISMO

Es la deficiencia de vitamina D. Se dan en infantes y provoca osteomalacia en adultos.

ESCORBUTO

Deficiencia de vitamina C cuál provoca sangrado de las encías, bajando las plaquetas y provoca anemia.



REVOLUCIÓN DEL TRANSPORTE

MÁQUINA DE VAPOR

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

TREN DE LECHE

Con la locomotora, el tren podía llevar la leche fresca a las ciudades desde distancias considerables.

GLOBALIZACIÓN

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

EL FERROCARRIL

Hizo posible la generalización de los alimentos de la dieta mediterránea. Y permitió el crecimiento de la industria pesquera

BIBLIOGRAFÍA

SURESTE, U. D. (2024). *ANTOLOGÍA DE ALIMENTACIÓN Y CULTURA*. COMITÁN DE DOMÍNGUEZ : UDS.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/de4c458f5272cdb35b1af6ae13e02f88-LC-LNU10%20ALIMENTACION%20Y%20CULTURA.pdf>