

Mi Universidad

CUADRO SINOPTICO

Nombre del Alumno: Liliana Aguilar Diaz

Nombre del tema: Historia de la alimentación .

parcial: 3

Nombre de la Materia: Alimentación y cultura

Nombre del profesor: Julibeth Martinez Guillen

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Nutrición

Cuatrimestre: I

Historia de la alimentación.

Etapas de la evolución humana que establece Ritchie, C.I.A (1998).

La revolución de la caza.

La revolución del fuego

Hominoides

Caminaban a cuatro patas y sólo se alimentaban de lo que recolectaban: frutos silvestres (bayas), nueces, tallos, raíces, insectos, huevos de pájaro y pequeños mamíferos.

Australopithecus

Pasó a mantenerse erguido. Esta posición le permitió ampliar su dieta. Además de recolectar, comenzó a cazar antílopes, caballos

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.

3.2 La revolución del cultivo.

Inicio

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)

Se sustituyó

la vida nómada de los cazadores itinerantes, por el sedentarismo; La agricultura, y no la simple recolección de alimentos, se convirtió en el modo de vida del Neolítico.

El campesino comenzó a

Domesticar y criar ganado como la oveja y el cerdo.

Los animales domesticados constituían

Una provisión continua de carne fresca

consecuencia de la revolución de la agricultura

Proporcionó a las personas control sobre su abastecimiento de alimentos. Es difícil regular lo que se puede recolectar o cazar, pero resulta fácil incrementar la producción agrícola y ganadera para ajustarla a las necesidades de la población.

Beneficio

El inicio de la agricultura y la domesticación de los animales supuso una mejora de la dieta, y esto generó un aumento importante de la población.

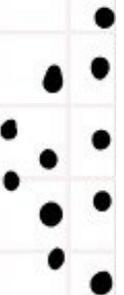
Técnicas de conservación de los alimentos

La desecación

Consiste en dejar secar al sol el alimento para que se deshidrate. En el caso de la carne se corta en tiras, para que se deshidrate.

El ahumado

Es un método de conservación adecuado para alimentos de origen animal.



3.3 La revolución mercantil.

Rasgo más sobresaliente desde la alimentación

Fue el aumento del comercio.

Se incremento debido a

- La necesidad de alimentar al ejército romano que se encontraba disperso por todo el imperio,
- La creciente demanda de nuevos alimentos.

Inicia la diferenciación

entre la 'cocina culta' frente a la 'cocina popular'.

Cocina culta

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

Cocina popular

La cocina popular era agarrar la sobra de dichos banquetes y comerla tal y como estaba o añadirle cosas para generar un platillo

Aportaciones de los romanos a la alimentación

- Nuevas técnicas agrícolas
- Mejora en la conservación de los alimentos mediante el salazón.
- Mejora en la elaboración de alimentos como el pan, el aceite, el vino o los embutidos y, con ello, la generalización de la dieta M
- Mejora de la red de comunicaciones haciendo "calzadas romanas"

La cocina medieval.

Al iniciarse la época medieval

La mayoría de lo que producían los agricultores se destinaba al autoconsumo, y la mayoría de la población estaba ocupada en la agricultura.

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.

Se aumento

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),

El comercio con las Islas Occidentales

fue muy intenso llevando y trayendo nuevos alimentos.

introdujeron en América

Las naranjas, los limones, las uvas y la caña de azúcar. Posteriormente, el ganado vacuno y de cerda.

Se trajeron

Judías verdes, maíz, patata, alubias, pimientos, piña, cacahuete, tomate y chocolate.

Van Gogh, "Los comedores de patatas"

El maíz y la patata eran "cultivos milagrosos". Ambos fueron el recurso básico de la alimentación a partir de la segunda mitad del XVIII

El cristianismo

Establece un comportamiento dietético. Como la Iglesia Católica prohibirá el consumo de carne en muchas fechas, fundamentalmente en el período cuaresmal, hizo aumentar el consumo de pescado como alimento alternativo

Se da

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

3.5 La revolución del azúcar.

La caña de azúcar

Fue llevada desde la India hasta América por Hernán Cortes. Su cultivo se inició en México en 1530.

tenía dos utilidades

- Como edulcorante.
- Como materia prima para elaborar el ron.

Forma tradicional de edulcorar en Europa

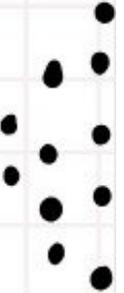
Era empleando la miel. Pero desde 1530 hasta 1812, en que se empezó a utilizar también la remolacha azucarera, el azúcar de caña fue el principal edulcorante.

En el Siglo XVII

Empleaba para endulzar las bebidas de moda de la aristocracia europea (té, café y chocolate), aunque ninguna de ellas se endulzaba en los países de origen. Eran bebidas de prestigio

Tras obtener el azúcar

De sus residuos, la melaza, se podía hacer una nueva bebida: el ron. Parece que el ron fue el primer licor producido masivamente.



3.6 La revolución agrícola.

novidades más importantes

fueron sembrar en hileras, introducir nuevas especies forrajeras para alimentar el ganado durante el invierno, la mejora de la selección animal, y la creación de nueva maquinaria como la segadora de cereal o el arado que volteaba la tierra.

mejora en la conservación de los alimentos

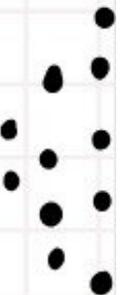
- El caldo de ternera solidificado (la 'sopa portátil' o el 'cubito').
- O la esterilización calentando los alimentos en botellas al "baño maría".

El enlatado

Permitió mejorar la dieta y la salud de las personas. 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. Así se pudo hacer frente a enfermedades carenciales como el escorbuto y el raquitismo.

Como consecuencia

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



3.7 La revolución del transporte.

La aplicación de la máquina de vapor

Permitió que durante el XIX se produjese una considerable mejora del comercio. Los barcos a vapor y la locomotora fueron decisivos para paliar el hambre y mejorar la dieta

mejora en la conservación de los alimentos

El tren podía llevar la leche fresca a las ciudades desde distancias considerables.

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..

Se consiguió

Que en el interior de muchos países europeos se empezase a comer pescado fresco del mar.

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.