

**TRABAJOS DE INVESTIGACION, PPT,**  
**ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA 4° MEDIOS**

Profesor a cargo MARIO OROSTICA T.

Modulo:

INNOVACION DE LA COCINA INTERNACIONAL (I.C.I)

Enviar a correo del docente:

[Profesor.gastronomia.mot@gmail.com](mailto:Profesor.gastronomia.mot@gmail.com)

**INSTRUCCIONES:**

Lea atentamente la guía.

Responda a las preguntas realizadas en el final de la guía

**OBJETIVO:**

- Identificar las fases de los comienzos de la gastronomía
- Conocer los primeros métodos de cocción y conservación en la alimentación.
- Registrar información extraída del texto de los comienzos de la gastronomía.

AE: Clasifica los productos propios de la cocina de países tales como; Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, participando de diversas situaciones de aprendizaje, considerando un trabajo prolijo.

Criterio: Investiga sobre las características culinarias de países como Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, considerando las tradiciones culinarias de cada región.

## Una breve historia.

El hombre de la prehistoria se nutría a base de alimentos que él mismo recogía dentro de su entorno, que cortaba, y cazaba con las pocas armas con que contaba, sin tener otra opción que la de la buena suerte o el azar. Los vegetales, caracoles, gusanos, lagartijas, ratones, ratas, pescados, crustáceos, todos ellos en crudo, constituían su dieta alimenticia. Con las dificultades propias de la época para realizar una recolección de materias primas, éstas eran muchas y muy variadas. Muchas hojas o plantas, consideradas ahora como « hierbas malas », se utilizaban y consumían de manera regular. Entre algunas de éstas plantas encontramos (la col silvestre, el berro, el trébol, el repollo, el salsifíes, la acedera entre otras), es muy posible imaginarse que el hombre paleolítico tenía la manera de

escoger y seleccionar sus alimentos, y que no lo hizo de manera seleccionada o según su preferencia o gusto por una u otra variedad. Sin embargo « éste proveedor de alimentos familiar » se convertía poco a poco y muy lentamente en un gastrónomo.

**El fuego y la caza** Los primeros hombres y el inicio de la cocina surge, al frotar dos pedazos de madera dura, el hombre de la prehistoria « inventa el fuego », convirtiéndose así en el único animal con la capacidad de poder cocer sus alimentos así como su conservación; y descubrir los placeres del gusto alimenticio. La cocina había nacido. Ahora, mientras el hombre caza, la mujer en la cueva o en su hábitat, mantiene el fuego vivo y prepara los alimentos. Los primeros recipientes de cocción fueron agujeros que se hacían en la tierra, mismos que eran llenados con agua a la cual se le agregaban piedras calientes para lograr una ebullición poco incipiente. Después aparecieron algunos cazos de barro crudo y recipientes de fierro martelado o fundido, estos últimos aparecen un futuro más lejano. En el periodo Neolítico, la agricultura, la ganadería y el sedentarismo cobran fuerza con el descubrimiento del fuego y, el hombre, cazador nómada, se transforma en un agricultor sedentario. Y por consecuencia sus gustos culinarios se afinan. La cocción de los alimentos permitió un masticado más suave y cómodo, evitando con ello el desarrollo de los músculos faciales y como resultado una mejor digestión. El alimento básico al principio de la humanidad fueron las bayas, frutos, raíces, hojas y tallos. Lo primero que aprendió el hombre fue a cazar, pescar y después a sembrar y recolectar. La caza permitió al hombre subsistir en largos periodos de enfriamientos. Gracias a ella el hombre dejó de ser un simple recolector en épocas que había poco por cosechar pero si una fauna abundante que explorar. Al referirnos a la caza el hombre no solo cazaba grandes animales, sino incluso pequeños roedores, lagartijas, erizos entre otros, enfrentando los cambios climáticos de la época (ártico). Las cacerías poco a poco fueron más organizadas. También se menciona que el hombre no solo cazó sino también pescó. Existen datos que algunos grupos humanos usaron el arco y la flecha (primer mecanismo compuesto ideado por el hombre). Pescaron con anzuelos y arpones. Se puede decir que el frío era otra manera de conservación de los alimentos.

**LA EDAD DE ORO** La cacería de grandes animales, como el bisonte, mamut, caballo fue desapareciendo y dio lugar a mucha vegetación, el hombre empezó a domesticar y cercar animales herbívoros para su alimentación. Los primeros animales domesticados o semi domesticados fueron los renos y los perros (lebres afganos). Los renos proporcionaba: huesos para hacer herramientas: carne para comer y pieles para abrigarse. Se piensa que fue atraído por las orinas humanas. El Perro 15,000 a.C. fue atraído por el fuego; el perro fue un elemento importante para la caza, para la ganadería e influyo indirectamente para la agricultura.

**La agricultura** Los pueblos inician su historia y vida con todos sus defectos y virtudes de la civilización humana, ya que ésta representa el asentamiento del hombre, cuando por el cambio de clima abandona las cuevas y construye pequeñas chozas, todo esto sucede muy

lento. La agricultura se remonta a 9,750 a.C. en Tailandia y Birmania, donde cultivaban la castaña, el melón, el pepino. La historia nos señala que la agricultura fue desempeñada por las mujeres que recolectaban: semillas, hierbas silvestres y gramíneas precursoras de nuestros cereales. El paso decisivo dentro de la agricultura fue al plantar libremente estas semillas, cultivar la tierra, removiéndola, escarbándola y en ocasiones regándola. La demografía empezó a crecer. Los primeros inventos La primera máquina que hizo evolucionar la agricultura fue el “arado” construido de madera aproximadamente en el año 3,000 a.C. en Mesopotamia y Egipto por sus tierras blandas así como en la India. En China apareció “el arado” en 1, 400 a.C. En el año 1,000 el arado y la metalurgia ya habían sido difundidos por todo el territorio. Con la invención del arado, las mujeres, dejaron poco a poco la agricultura y fueron reemplazadas por el hombre y el buey, eso significa que antes del arado las poblaciones habían descubierto la castración de los toros como unos 4,000 años a.C. y apareció en la misma época “la rueda”, todo esto en Mesopotamia. Los primeros cultivos Cuando el hombre se da cuenta de que puede manejar la naturaleza hasta cierto límite aparecen los primeros cultivos de cereales que eran: el mijo (tipo de maíz), cebada, trigo, que vienen de Asia menor, Armenia y Siria. En la época prehistórica, en Europa y Asia se cultivaba: la avena, la col y sus derivados, el haba (*Fava vulgaris*), la higuera (*Ficus carica*), mijo, guisante (*Pisum sativum*) y la vid. En Egipto: la cebada (*Hordeum disticum*), el trigo y la lenteja (*Ervum lens*), mijo (tipo de maíz). En medio oriente 4000 a.C. se cultivo; el almendro, el granado, el garbanzo, el olivo y el dátil. También se consumían en Europa los frutos del manzano (*pirus malus*), el peral (*Pirus communis*), la higuera (*Picus caricia*), el ciruelo (*prunus insitia*) y le cerezo. Las espinacas no fue un cultivo de época prehistórica sino aparece hasta el s. XIII. En épocas prehistóricas se cultivaba la avena. La mayoría de estos vegetales se consumían en estado natural aunque ya se conocen sopas o decocciones obtenidas por ebullición por medio de piedras incandescentes. El primer cereal hervido fue el mijo, El primer cereal panificado fue el trigo. La domesticación de los animales Como anteriormente lo habíamos señalado, el perro y el reno fueron los primeros animales domesticados. Los bovinos, la cabra, las ovejas, el cerdo así como el asno, parece que fueron domesticados en Oriente. Al igual que el buey, las vacas, más adelante los gallos y los camellos. Se cree que la ganadería inició en tierras del Delta del Nilo. Los primeros animales volátiles que se domesticaron fueron los patos y las ocas. En Egipto de 3,800 a 2,400 años a.C. se muestra también animales domesticados que eran utilizados en sus rituales como los bueyes, gacelas, antílopes, rebecos, búfalos y hienas; estas últimas eran comidas después de ser engordadas. Los egipcios fueron los primeros en encontrar la técnica para la engorda de animales, ya sean aves o mamíferos. El animal más domesticado en todas partes del mundo después del perro, el reno y el asno fue el cerdo en China, Asia, Egipto, África, Europa y en la Grecia arcaica. El cerdo era un animal con muchas virtudes porque proporcionaba grandes cantidades de carne, grasa para conservar y su piel que era curtida. Se podía criar en espacios muy pequeños.

### **ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE**

1. ¿Cuál es el ingrediente más antiguo que se conoce?
2. ¿Cuál fue el alimento básico al principio de la humanidad?
3. En la edad de oro ¿cuáles fueron los primeros animales en domesticar?
4. ¿Qué ventajas ofrecieron la domesticación de los primeros animales domesticados?
5. ¿Cuál fue la primera máquina que evoluciono la agricultura? Y ¿De qué material fue elaborada?
6. ¿Cuáles fueron los primeros animales volátiles que se domesticaron?
7. ¿Quiénes fueron los primeros en encontrar el sistema de engorda en los animales mamíferos y volátiles?
8. ¿Es considerado el animal más domesticado en China, Asia, Egipto, África, Europa y Grecia?
9. ¿Cuál era el cultivo en Tailandia y Birmania?