

Escuela: Cens Zona Oeste  
Docente: Vanina Bitrán – Castro Valeria  
Año: Primero  
Nivel: Secundario  
Turno: Noche  
Área Curricular: Agroindustrial  
Título de la propuesta: “Conservas”  
Contenido seleccionados: Conservas. Historia y Origen.  
Desarrollo de actividades:

Siempre conservamos alimentos en nuestro hogar, veíamos a nuestros abuelos o a nuestros padres hacer conservas...

### **Te preguntaste porqué se realiza esta práctica tan antigua?**

1-Lee el siguiente texto y trata de entender a qué se debe esta costumbre que siempre esta presente.



### **Historia de la conservación**

La historia de la conservación de los alimentos está estrechamente relacionada a la evolución humana. Desde que tenemos conocimiento, la conservación de los alimentos ha sido fundamental para la supervivencia, las reservas de alimentos eran necesarias para sobrevivir durante los largos y gélidos inviernos o las prolongadas sequías.

En un principio, los alimentos se tomaban de la naturaleza: la recolección, la caza y la pesca. Se conseguían en las proximidades con rudimentarias herramientas y se consumían in situ.

Cuando los asentamientos humanos se hicieron estables y apareció la agricultura y la ganadería, surgió la necesidad de guardar parte de las cosechas y provisiones para prevenir la escasez en caso de necesidad: pérdidas de cosechas, guerras, epidemias... Los seres humanos pasaron de ser recolectores a productores de alimentos. Se conocen técnicas muy rudimentarias desarrolladas a veces fruto de la casualidad que tenían como principios el aire, el sol, la sal, el fuego y el hielo y que conseguían conservar por espacios más o menos prolongados la vida de los alimentos.



Las estancias y recipientes utilizados a lo largo de la historia para conservar alimentos son fruto de la inventiva y la adaptación al medio de sus moradores. Los graneros que protegían el grano de los roedores se construyeron durante el neolítico. Los

fondos de las cuevas, se utilizaban para conservar porque eran los lugares más frescos. Las fosas excavadas en el suelo y tapadas protegían los alimentos de los animales. La carne, pescados y plantas se secaban al aire y al sol.

Como recipientes, hasta el descubrimiento de la rudimentaria cerámica aproximadamente en el 6.500 a.C. se utilizaban:

- Pellejos de cuero: para los líquidos y recipientes de madera
- Cestos y arcones para los alimentos sólidos

La invención de la cerámica horneada y secada supuso un gran paso adelante en el proceso de conservación.

Las primeras técnicas de la salazón y el ahumado las aportaron los egipcios. Los griegos descubrieron que recubriendo las frutas y algunas verduras con cera virgen se conservaban mejor y más frescas y que añadiendo miel a frutas frescas, cociéndolas y depositándolas en odres impermeabilizados con resina, se conservaban durante semanas.

Los romanos conservaban vino durante décadas en ánforas herméticamente cerradas. Los pueblos afincados a orillas del mediterráneo secaban al sol pescados y verduras y fabricaban conservas con las vísceras de pescados (el famoso garum) que se conservaba en ánforas selladas.

De la época de los visigodos hemos rescatado confituras como la melimela a base de miel y manzanas conservadas en odres.

El conservante que revolucionó las técnicas de conservación fue el azúcar de caña originario de India, donde fue descubierto por los Persas que lo cultivaron en las cálidas zonas del mediterráneo. Cuando los árabes invaden Persia descubren su cultivo y lo van diseminando por todos los países que ocupan. Así, los árabes lo introdujeron en España donde hasta entonces se utilizaba para endulzar y conservar miel, meloja y arropé.

Con el descubrimiento de América, España cultivó la caña de azúcar que se aclimató a aquellas latitudes y desde donde se importaban grandes cargamentos para vender a Europa. De esta época se han rescatado recetas de confituras elaboradas con azúcar de caña: como el calabacinate o la Burnía una combinación de brevas maduras y “azúcar colorá”.

Por estas fechas en las regiones del Norte de Europa, se conservaban depósitos de nieve en estancias excavadas en piedra llamadas heleras, se acumulaban bloques de hielo en las

épocas frías y se utilizaban como reserva durante las estaciones calurosas para conservar alimentos.

Actividades:

Ahora que leíste el texto puedes contestar al interrogante que nos planteamos al principio?

2-Seguramente que al leer el texto encontraste palabras desconocidas: realiza una lista y busca su significado. De esta forma podrás comprender mejor el texto.

3-¿Qué es una conserva y cuál es su función?

4-¿En qué momento de la historia surgieron las primeras prácticas de conservación? ¿Por qué?

5-¿Según la necesidad y los elementos naturales que poseían, cuáles fueron las primeras técnicas que surgieron?

6- Realice un afiche desarrollando al azúcar como el conservante que revolucionó las técnicas de conservación.

-“Recuerda que cualquier duda puedes consultar a tu Profesor y la guía terminada será recibida por vía WhatsApp”.

-El afiche solicitado será expuesto en clases al regreso a la escuela.

Director: Silvia Ara.