

Cens "Médano de Oro"

Docente: Natalia Leonor Rodriguez

Curso: Segundo año.

Turno: Noche.

Área curricular: Agroindustria.

Tema: "UNIDAD N°1"

Contenidos:

- Historia de la conservación de alimentos

Evaluación:

- Socialización de la tarea cuando se retomen las actividades escolares.

Datos de contacto:

Natii.rodriguez27@gmail.com

Cel: 2644628776

Un poco de historia de la conservación de los alimentos...

La evolución humana tiene una estrecha relación con los alimentos y su conservación, es por esto que los métodos de conservación fueron muy útiles desde el principio de nuestros tiempos.

En la Prehistoria:

- En el Paleolítico, los primeros cazadores consumían los alimentos justo después de cazarlos.
- Surge la desecación como fruto de las necesidades humanas. Esta técnica utiliza como principios el aire y el sol. Aún se practica en la actualidad.
- Al final del Paleolítico (superior) o principio del Mesolítico, se crea la primera vasija de barro en Japón, primer envase para conservación.
- En el Neolítico, los humanos dejan su vida nómada, surge la agricultura y la ganadería. Al tiempo, construyen los primeros graneros, para proteger sus alimentos de los animales. Se emplean cuevas y fosas excavadas en el suelo.
- Durante la Edad de Hierro, al norte de Europa, se experimenta con la deshidratación. Surgen los primeros hornos para secar trigo recién cosechado.

En la Edad Antigua

- Surgen las primeras técnicas de salazón y ahumado, gracias a los egipcios.
- Los griegos crean dos formas de conservación de frutas, una con cera virgen y otra con miel.
- Los romanos conservan vino durante décadas, envasándolo en ánforas herméticamente cerradas.
- Los visigodos preparan confituras con miel y manzanas, las conservan en odres.
- Surge en Nueva Guinea un conservante revolucionario: el azúcar. Luego, viaja hasta la India, China, otras partes de Oriente, Persia y, finalmente, llega a Europa en el siglo IV.

En la Edad Media

- Un tiempo después del descubrimiento de América, los españoles llevan la caña a Santo Domingo, Cuba y México para cultivarla e importarla a toda Europa.
- Al Norte de Europa, se crean depósitos excavados en la piedra, donde guardan gran cantidad de nieve y bloques de hielo, a los cuales llaman heladeras.

En la Edad Moderna

- En los siglos XVI y XVII, se registran recetas para diferentes tipos de conservación de alimentos: verduras en salmuera y salazones, carnes conservadas en manteca de cerdo (estas técnicas todavía se practican hoy en día).
- En el siglo XVII, la producción y consumo de azúcar están extendidos por todo el mundo.

- En 1795, Nicolás Appert, un cocinero francés, descubre que hirviendo los alimentos en el interior de un envase cerrado (botellas de vidrio con corcho en este caso), se conservan en perfecto estado por largo tiempo.
- El mismo año, en Francia se inventa el primer deshidratador artificial para alimentos, llamado el cuarto de agua caliente.

En la Edad Contemporánea:

- En 1801 surge la primera fábrica de azúcar de remolacha. Sin embargo, no es sino hasta 1811 que las confituras ganan popularidad, un método culinario que hasta ese momento se reservaba para la clase alta.
- Peter Durand patenta en 1810 los primeros enlatados, hechos con fierro forjado y sellados al vacío.
- En 1858, Charles Tellier crea la primera máquina de hacer hielo. Así, el transporte y la conservación de alimento se vuelven mucho más fáciles.
- Louis Pasteur descubre la pasteurización en 1864, uno de los métodos de conservación más utilizados hoy en día.
- A partir de 1879, el frigorífico llega a muchos hogares, convirtiéndose en un artefacto de uso doméstico.
- A principios del siglo XX se crea la liofilización o criodesecación al vacío.
- Gracias a los avances tecnológicos, en el siglo XX la maquinaria cada día resulta más sofisticada y está diseñada para prevenir la contaminación por microorganismos.
- En la segunda mitad del siglo XX se descubren sustancias que conservan alimentos por décadas: los conservantes.
- A finales del Siglo XX, se diseñan recipientes más asépticos, como el tetrabrik, así como también polímeros plásticos biodegradables.
- A finales del siglo XX y principios XXI, las revolucionarias técnicas de irradiación en alimentos y la manipulación biotecnológica abren el espectro de la conservación de alimentos hasta límites inimaginables.

ACTIVIDADES:

- 1) Según el CAA (Código Alimentario Argentino) ¿Qué es un alimento?
- 2) En el siguiente link, busca y responde:
http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/fichaspdf/Ficha_53_Formas_de_%20conservacion_de_alimentosII.pdf
- a- ¿Qué es la conservación de los alimentos?
- b- ¿Cuáles son los métodos de conservación de alimentos? Explique brevemente cada uno.
- 3) Responda con sus palabras ¿Qué objetivo tiene la conservación de alimentos?