CENTRO EDUCATIVO JEAN PIAGET

“APRENDEMOS Y CONSTRUIMOS PARA TRASCENDER”

PREPARATORIA

LA GASTRONOMÍA PREHIPÁNICA Y EL IMPACTO EN EL ÁMBITO ALIMENTICIO DE LAS PERSONAS EN LA ACTUALIDAD

Alumna: Paulina García Rodríguez

Grado: 4010

Materia: Taller de metodología (TMI)

Profª: Adriana Felicia Chávez

Ciudad de México, 6 de marzo de 2019.

INTRODUCCIÓN

PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN: ¿Qué es la gastronomía prehispánica? ¿Cuáles son sus características? ¿Cuál es su origen? ¿Cuál es la diferencia entre la prehispánica y la comida actualmente? ¿Qué cambios alimenticios podríamos sufrir? ¿Qué impacto causaría la transformación del consumo de la comida actual a la comida prehispánica?

* OBJETIVO GENERAL: El objetivo general de la investigación es definir qué es la gastronomía prehispánica así como el impacto, ya sea positivo o negativo, que puede tener en nuestra alimentación actual.
* Objetivos específicos:
  + Definir qué es la gastronomía prehispánica.
  + Contrastar las ventajas y desventajas de la dependencia de este tipo de alimento.
  + Describir su historia
  + Diferenciar la comida prehispánica de la comida actual
  + Conceptualizar sus características,
  + Valorar los cambios alimenticios que esta comida nos podría generar.

JUSTIFICACIÓN

Este problema es importante ya que el consumo de un no común puede tener un gran impacto en el ámbito alimenticio de las personas.

Este tema se relaciona con estudios previos del IMSS el cual informa las consecuencias que un cambio drástico alimenticio puede repercutir de manera positiva o negativa en la vida de una persona.

Las implicaciones teóricas de este estudio son que este tipo de comida es capaz de aportarnos más proteínas naturales que la comida actual y benefician de manera positiva nuestra salud.

MARCO TEÓRICO

Concepto de qué es la comida prehispánica y su origen

Se sabe que la alimentación ha sido un factor base para el desarrollo de toda civilización desde hace unos cuantos siglos. Se le puede llamar gastronomía prehispánica al grupo de ingredientes originarios de Mesoamérica que son transformados por un conjunto de procesos para que así pueda conseguir otra presentación.

Según el Sistema de información cultural de México (2018) la dieta alimenticia se basaba en 4 productos: maíz, frijol, chile y calabaza. Estos eran sometidos a métodos de cocción tales como asar, hervir, cocciones de hoyos de piedras blancas.

La dieta de la mayoría de los pobladores prehispánicos se adaptaba a años de experiencia con la cual se pudieron adquirir diversos conocimientos para elegir qué y cuándo comer.

Uno de los ingredientes prehispánicos de mayor importancia hasta la actualidad es el maíz que podía y puede ser preparado de distintas formas: maduro, molido, en forma de tortillas o en tamales, entre otras.

Los indígenas prehispánicos, dueños del gran Tenochtitlán, se dedicaban a cazar, siendo así la caza, la pesca y la recolección unas de las actividades principales de esos tiempos.

Según la UNESCO (2014), la comida gastronómica tenía diferentes ramas por las cuales se desenvolvía. De esta salen los múltiples alimentos tales como los alimentos vegetales y granos, frutas, alimentos animales e incluso utensilios de cocina prehispánica siendo los alimentos animales los más peculiares gracias a su excentricidad. Algunos de estos animales son las gallinas, los guajolotes, codornices, patos, venado jabalí, ardillas, liebres, conejos, iguanas, tortugas, serpientes, insectos como chapulines, gusanos, y más.

Cabe recalcar que estas costumbres que, aunque para algunos no parezcan higiénicas ni apetitosas, son capaces de satisfacer el paladar de los más exigentes pues son alimentos que hoy en día tienen una buena impresión por parte de los extranjeros.

Diferencia entre la comida prehispánica y la comida actual

Actualmente, toda la comida que consumimos pasa por numerosos procesos lo que causan que los alimentos sean dañinos para la salud. En el pasado, las civilizaciones consumían los curiosos alimentos animales como los chapulines y obtenían los nutrientes necesarios para realizar una jornada de trabajo como la caza, entre otras cosas.

Esto ha sido un gran problema pues los nutrientes que hemos podido conseguir de forma natural de estos alimentos, se han visto alterados gracias a la mano del hombre.

Contexto histórico

A partir de la conquista de México en 1521 ocurrieron una serie de eventos de carácter social y económico. Esto trajo como consecuente la explotación de recursos naturales y de recursos humanos y la imposición del estilo de la vida europea. Durante los siglos XVI, XVII y XVIII se produjeron generaciones de castas en donde se desarrollaron las inequidades sociales y económicas.

Por su parte, los ingredientes de la gastronomía mexicana se vieron fuertemente modificados mas no eliminados. Ahora podemos notar que la alimentación ha sido globalizada, así contribuyendo a las compañías que producen alimentos masivamente.

RESUMEN/ABSTRCT:

Concepto de qué es la comida prehispánica y su origen

Se sabe que la alimentación ha sido un factor base para el desarrollo de toda civilización desde hace unos cuantos siglos. Se le puede llamar gastronomía prehispánica al grupo de ingredientes originarios de Mesoamérica que son transformados por un conjunto de procesos para que así pueda conseguir otra presentación.

Según el Sistema de información cultural de México (2018) la dieta alimenticia se basaba en 4 productos: maíz, frijol, chile y calabaza. Estos eran sometidos a métodos de cocción tales como asar, hervir, cocciones de hoyos de piedras blancas. Diferencia entre la comida prehispánica y la comida actual

Actualmente, toda la comida que consumimos pasa por numerosos procesos lo que causan que los alimentos sean dañinos para la salud. En el pasado, las civilizaciones consumían los curiosos alimentos animales como los chapulines y obtenían los nutrientes necesarios para realizar una jornada de trabajo como la caza, entre otras cosas.

Esto ha sido un gran problema pues los nutrientes que hemos podido conseguir de forma natural de estos alimentos, se han visto alterados gracias a la mano del hombre.

DISCUSIÓN

En el pasado las civilizaciones lograban conseguir los nutrientes necesarios de los insectos tales como chapulines, lombrices, escamol o huevos de hormiga, entre otros. Debido a que en la actualidad los alimentos que consumimos se han visto afectados por los procesos químicos a los que son sometidos, no podemos extraer los nutrientes naturales como lo solían hacer los agrícolas

CONCLUSIÓN

Por lo tanto la comida prehispánica de las civilizaciones agrícolas era más nutritiva y menos dañina que la actual.

BIBLIOGRAFÍA

* García, A. (2016*). Cambios bruscos en la alimentación perjudican la salud: IMSS.* 09 de diciembre de 2018, Recuperado de: https://verazinforma.com/salud/cambios-bruscos-en-la-alimentacion-perjudican-la-salud-imss/
* *Gastronomía Prehispánica de Mesoamérica*. (20 de noviembre de 2018). Recuperado de: https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa\_prehispánica\_de\_Mesoamérica
* La cocina prehispánica. (5 de octubre del 2018). SIC. Recuperado de: https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table\_id=89
* Román, S. (2013). Genética y evolución de la alimentación de la población en México. 9 de diciembre de 2018, Recuperado de: https://www.researchgate.net/profile/Claudia\_Ojeda-Granados/publication/258630049\_Genetica\_y\_evolucion\_de\_la\_alimentacion\_de\_la\_poblacion\_de\_Mexico\_Genetics\_and\_food\_evolution\_of\_the\_Mexican\_population/links/00463528bd429b32ef000000.pdf