Unidad 1 – Actividad 1

Evolución y Organización de la Cocina

Wilfred Barrera Álvarez

Presentado a:

Orlando Ernesto Rodríguez Argaez

Asignatura

Técnicas Culinarias

Fundación Universitaria San Mateo

Gastronomía Virtual

Programa Técnica Profesional en Operación Gastronómica y de Bebidas

Bogotá, Colombia

2018

Unidad UNO - Actividad 1 - momento independiente

Aporte UNO: realice por lo menos un aporte al Foro de discusión en el que dé respuesta a la siguiente pregunta orientadora.

**1.     Analice cómo la gastronomía ha influenciado en el desarrollo de la humanidad.**

R/: En la historia de la humanidad, podemos ver como el hombre ha ido evolucionando en todos los aspectos, tanto intelectuales como en todas las áreas de su rutina diaria. Como todos sabemos el ser humano tiene muchas necesidades fisiológicas y entre ellas la principal es la alimentación, desde el principio de los tiempos todos los seres vivos hemos necesitado alimentarnos para poder sobrevivir, es algo que no podemos evitar dejar de hacer ya que nuestro organismo lo requiere para obtener energía y realizar nuestras actividades diarias.

En la antigüedad la energía que obteníamos se utilizaba para cazar y poder conseguir más alimento y seguir con este mismo proceso para poder vivir tal y como lo hace cualquier animal salvaje. Consumíamos los alimentos crudos ya que aún no se había descubierto el fuego

Poco a poco el ser humano fue evolucionando y al mismo tiempo la manera de preparar los alimentos también fue cambiando desarrollando diferentes técnicas para su elaboración y conservación.

Con el tiempo la Gastronomía se ha convertido en algo esencial para la humanidad, y ha llevado a la creación de distintas maneras de alimentarnos, algunas muy saludables y otras no tanto, y con el pasar del tiempo ya el alimento dejo de ser solo una necesidad básica para convertirse en algo que podemos disfrutar deleitando el paladar con las diferentes preparaciones realizadas por cocineros expertos en la comida.