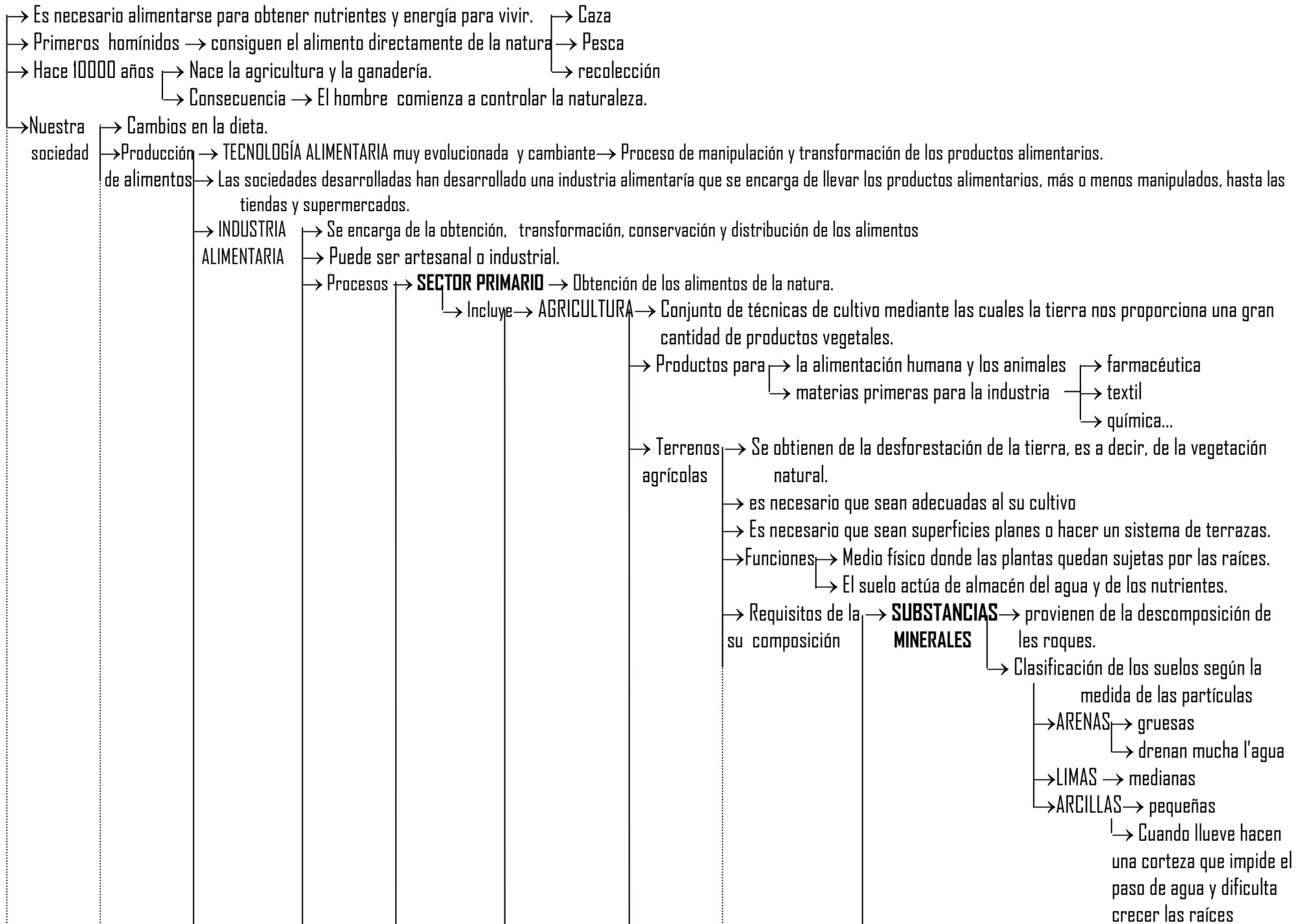


ALIMENTACIÓN

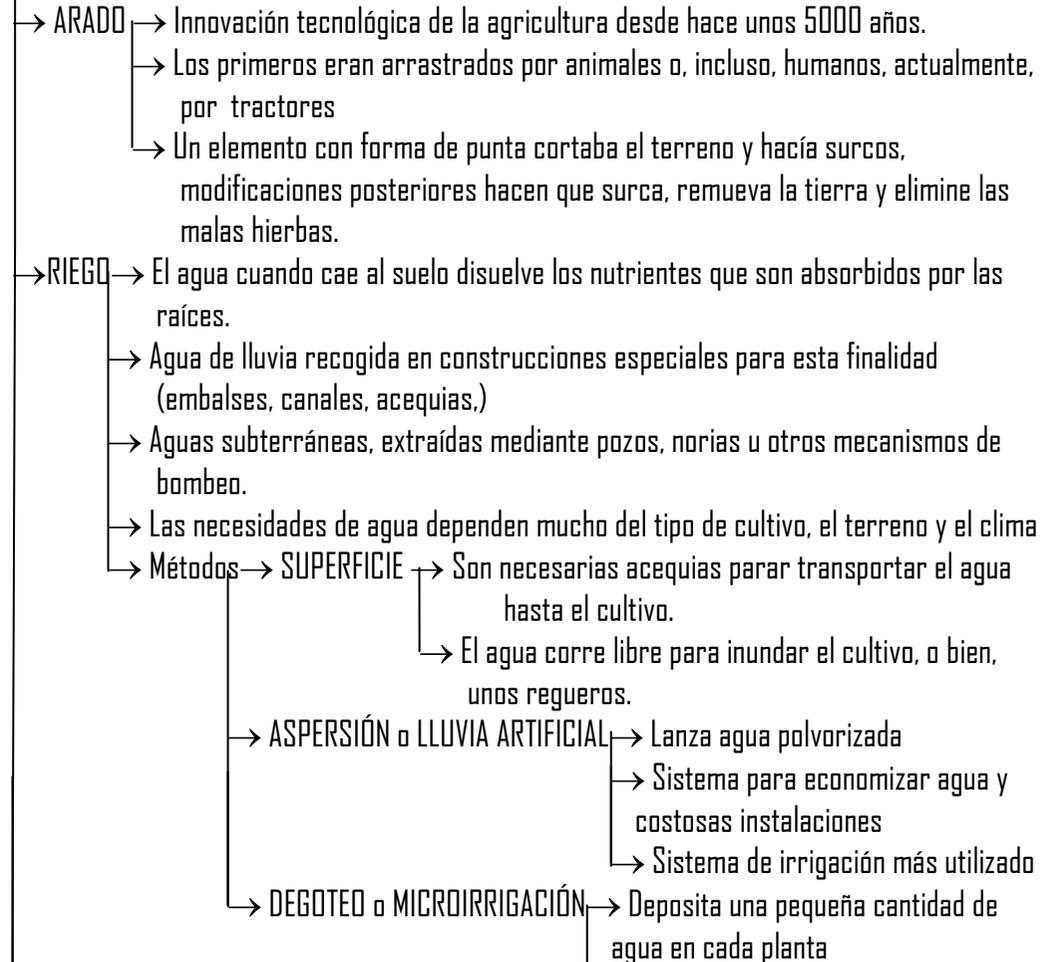


ALIMENTACIÓN



continuación

A G R I C U L T U R A



⇒ Requisitos de la su composición continuación

SUBSTANCIAS ORGÁNICAS

→ provienen de restos de vegetales, de animales y microorganismos muertos

→ aporta los nutrientes que necesita la planta.

→ Tipos

HUMUS

→ de origen vegetal
→ el suelo es atacado por microorganismos y forma una masa negra homogénea

ESTIÉRCOL

→ de origen animal

MICROORGANISMOS y AGUA

ALIMENTACIÓN

continuación

→ Nuestra Sociedad
continuación

→ Producción de alimentos
continuación

→ INDUSTRIA ALIMENTARIA
continuación

→ Procesos
continuación

→ SECTOR PRIMARIO
continuación

continuación

**A
G
R
I
C
U
L
T
U
R
A**

→ CULTIVOS

→ tipo según los vegetales

→ HERBÁCEOS

→ La planta tiene una vida de meses o de pocos años.

→ tipos

→ INTENSIVO

- Atención individualizada
- LEGUMBRES: judías, guisantes, garbanzos, lentejas, soja, cacahuetes y habas
- TUBERCLES: patata, moniato y mandioca.
- HORTALIZAS: tomate, pimiento, calabacín, berenjena, col, cebolla, coliflor, zanahoria, pepino, espárrago, lechuga, y calabaza.

→ EXTENSIVO

- Atención menos continuada, limitada casi a sembrar y recolectar.
- Densidad de plantación elevada
- CEREAL → alimentación humana base.
 - el 70% de cultivos
 - trigo, arroz, maíz, cebada, avena, centeno
- FORRAGES → alimentación del ganado (alfalfa)

→ ARBOREO

- Árboles (como el olivo) o arbustos (como la viña)
- Vida productiva larga y gran separación entre los individuos (cuidado individualizado).
- Melocotonero, almendro, ciruelo, cerezo, caqui, manzano, peral, nisperero, naranjo, mandarino, higuera, nogal, avellano y banano.
- En los países tropicales: té, café y cacao.

→ tipos

→ SECANO

→ Obtienen el agua de la lluvia, no hace falta regarlos.

→ El sistema más eficiente en plantas con mucha separación.

ALIMENTACIÓN

continuación

→ Nuestra Sociedad

continuación

→ Producción de alimentos

continuación

→ INDUSTRIA ALIMENTARIA

continuación

→ Procesos

continuación

→ SECTOR PRIMARIO

continuación

A G R I C U L T U R A

continuación

→ PLAGAS

→ Son los enemigos (insectos, hongos, malas hierbas..) que pueden llegar a estropear la cosecha.

→ PLAGUICIDAS O PESTICIDAS

→ Desarrollados en la industria química para eliminar parásitos

→ Tipos

→ INSECTICIDAS → contra insectos y otros animales parásitos.

→ HONGUICIDAS → para tratar los hongos.

→ HERBICIDAS → para eliminar las malas hierbas.

→ Su uso abusivo ha provocado → contaminación creciente del medio ambiente y de los productos a consumir.

→ LUCHA BIOLÓGICA → Utilización de plantas o variedades resistentes a la plaga y de enemigos naturales de los organismos causantes de la plaga.

→ EL ADOBO

→ Restituir los nutrientes agotados por la cosecha anterior, a la vez que prepara el terreno para la plantación.

→ Tipos de adobos

→ NATURAL u ORGÁNICO

→ ESTIÉRCOL → mezcla de excrementos de ganado y paja.

→ TIERRA DE BOSQUE

→ TURBA → madera descompuesta.

→ LODOS → de los márgenes de ríos y pantanos.

→ COMPUESTO → materia orgánica en descomposición mezclada con tierra y cal.

→ SINTÉTICOS o QUÍMICOS

→ NITROGENADOS o FOSFÓRICOS → permiten restituir los nutrientes para el desarrollo de las plantas

→ POTÁSICOS Y CÁLCICOS → mantienen el suelo en condiciones óptimas para el desarrollo de la agricultura

→ Han permitido un aumento de la producción.

ALIMENTACIÓN

continuación

→ Nuestra Sociedad
continuación

→ Producción de alimentos
continuación

→ INDUSTRIA ALIMENTARIA
continuación

→ Proceso
continuación

→ SECTOR PRIMARIO
continuación

continuación

A
G
R
I
C
U
L
T
U
R
A

→ SIEMBRA → Introducción de las semillas o los esquejes en la tierra, actualmente se hace con sembradores.
→ La intensidad del cultivo vendrá determinado por la distancia entre plantas
→ PLANTEL → siembra de semillas en otro lugar y trasplantado

→ Contaminan el medio ambiente

posteriormente al campo de cultivo

→ RECOLECCIÓN → La presencia de las máquinas ha ido aumentando en esta tarea
→ En los cereales todo está mecanizado.

→ EL TRACTOR → Herramienta imprescindible que se utiliza casi en todas las tareas: aplanar el terreno, transportar mercancías, labrar, sembrar, fumigar, adobar, recolectar, etc.
→ Ha ayudado a la mecanización de sembradores, trituradores, segadores, desgranadores o motocultores.

→ EXPLOTACIÓN FORESTAL → SILVICULTURA → Conjunto de técnicas para la explotación comercial de los bosques
→ Es necesario tener en cuenta el papel medioambiental que juegan.
→ Tipos → Plantaciones de árboles con fin comercial.
→ Explotación de bosques o selvas preexistentes.

→ GANADERÍA → TRASHUMANCIA → Inicialmente el ganado se alimentaba de los campos no cultivados que rodeaban los poblados y en invierno lo traían a los valles.

→ Actualmente, se acostumbra a criar el ganado en granjas y se alimenta de → FORRAJES → acumulado en silos fresco
→ PIENSOS → fabricados a partir de forrajes
→ Harinas de pescado, carne o vegetales.

→ Es el conjunto de técnicas de cría de ganado para obtener materias primas para la alimentación humana y para la industria.

→ Antiguamente el ganado tenía un uso importante en la agricultura.

→ Especies Domesticadas → BOVINOS → Bueyes y vacas. En otros lugares también se crían búfalos.
→ Se obtienen → alimentos → carne, leche y sus derivados.
→ pieles → materia prima para calzado, vestidos, marroquinería

ALIMENTACIÓN

continuación

→ nuestra Sociedad

→ Producción de alimentos

→ INDUSTRIA ALIMENTARIA

→ Proceso continuación

→ SECTOR PRIMARIO

→ GANADERÍA

continuación

continuación

continuación

continuación

→ Explotaciones

→ EQUINA

→ Caballos, asnos y mulos.

→ Durante muchos años han estado el medio de transporte, ahora los países desarrollados han quedado relegados a prácticas deportivas y de tiempo libre.

→ También se explota su carne para alimentación.

→ PORCINA

→ En Cataluña, principal fuente económica del sector ganadero.

→ OVINA

→ Importancia por su carne y lana.

→ CAPRINA

→ Importante por su carne.

→ CONEJOS

→ En alguna variedad, también, se aprovecha la piel (conejo de angora)

→ AVES

→ Gallinas, pollos, gavos, patos, ocas, codornices y faisanes.

→ PASTIZAL

→ Se utiliza para el ganado bovino, equino y ovino durante los meses cálidos.

→ Es el sistema más sano y económico de alimentar el ganado y el que da mejor calidad de carne.

→ Implica muchas veces la trashumancia.

→ ESTABILIZACIÓN

→ Permite la cría intensiva de animales mediante, generalmente, piensos preparados.

→ Los alimentos tan concentrados dan mucha energía a los animales y hacen que se engorden rápidamente y que la calidad de la carne no sea tan buena.

→ Sistema preferido para la obtención de leche, huevos y lana.

→ Porcina

→ PURINS

→ Excrementos de cerdo
→ Recogidos en recipientes, de donde se eliminan con agua a presión.

→ CONTAMINACIÓN D'ACUÍFERS CURSOS DE AGUA

→ los residuos líquidos son trasladados al campo, para adobarlo con tractores cisterna.

→ Se empiezan a poner plantas de tratamiento de purinas.

→ CRÍA EN PRADOS CERRADOS

→ Permite actividad física a los animales y alimentación natural

→ La presencia de comedores suple la falta de forraje cuando escasea.

→ Típica del ganado bovino y caballar.

→ Estiércol

ALIMENTACIÓN continuación

→ Nuestra
Sociedad

→ Producción
de alimentos

→ INDUSTRIA
ALIMENTARIA

→ Proceso
continuación

→ SECTOR
PRIMARIO
Continuación

→ GANADERÍA
continuación

→ Desarrollos
científicos

- CRÍA EN CORRALES CON DESPOJOS → se limita a la cría doméstica, actualmente, la producción intensiva está en granjas.
→ Cerdos, conejos, gallos y gallinas.
- INGENIERÍA GENÉTICA → ha permitido seleccionar y mejorar las razas especializadas (ovejas en lana o carne)
- MECANIZACIÓN DE GRANJAS → Ganadería intensiva → máximo rendimiento y mínimo esfuerzo.
- CONEIXEMENTS VETERINARIS → Desarrollo de vacunas contra enfermedades graves e infecciosas.
→ Permite criar cantidad de animales en granjas
- CONOCIMIENTO SOBRE NECESIDADES NUTRITIVAS DE LOS ANIMALES → Elaboración de piensos más adecuados para mejorar la producción.

→ PESCA

- Obtención de alimentos tanto de las aguas continentales como marinas.
- Hay muchos grupos de animales que se utilizan como alimentos: peces, mamíferos, moluscos, crustáceos, etc.
- Actividad mayormente recolectora pues no se cuida ni su reproducción ni su crecimiento.
- Hasta que no se desarrollaron técnicas de conservación ha sido una actividad local por el corto período de mantenimiento de su carne.
- Tipos
 - COSTERA
 - Cerca de la costa
 - Anchoas, gambas y langostinos
 - Suele ser una industria pequeña con pequeños barcos que vuelven a puerto diariamente.
 - ALTURA
 - se desarrolla a miles de kilómetros de la costa.
 - Captura atunes, ballenas, etc.
 - Requiere grandes barcos que acostumbran a pertenecer a grandes compañías por las grandes inversiones que requiere
 - Los bancos de peces se localizan con sonars, aviones y helicópteros.
 - Las flotas hacen campañas de meses en barcos factoría donde se realiza el proceso de manipulación y llegan a puerto con el producto conservado y hasta envasado.
 - FLUVIAL
 - se practica en aguas continentales o dulces.
 - Tipos según las aguas
 - CORRIENTES → Se obtienen especies como los salmones, las truchas y los barbos.
 - ESTANCADAS → Destaquen los carpas y tenques.
 - SALABROSAS → Destacan anguilas y moluscos.
 - Las especies que se capturan pueden ser que pasen parte de su vida en el mar y arte en aguas continentales (esturiones, salmones y anguilas) y otros que pasan la

ALIMENTACIÓN
continuación

→ Nuestra
Sociedad
continuación

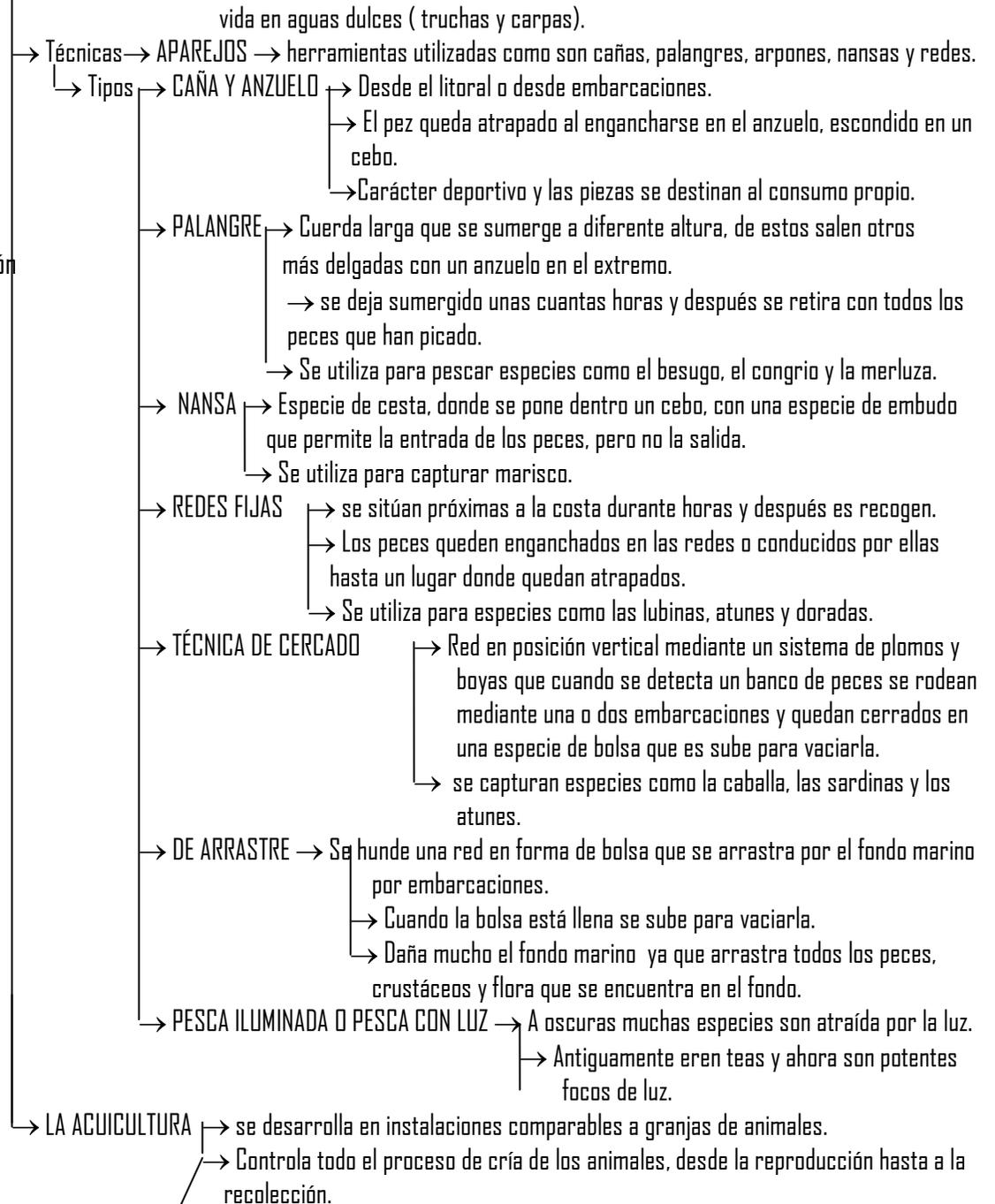
→ Producción
de alimentos
continuación

→ INDUSTRIA
ALIMENTARIA
continuación

→ Proceso
continuación

→ SECTOR
PRIMARIO
continuación

→ PESCA
continuación



ALIMENTACIÓN → Nuestra → Producción → INDUSTRIA → Proceso
 continuación Sociedad de alimentos ALIMENTARIA continuación continuación continuación

→ **SECTOR SECUNDARIO** → Transformación de la materia prima en producto elaborado y su conservación.
 → En el caso de productos frescos la industria alimentaria se limita al envasado. Transporte y distribución.
 → En otros casos, como la leche, la manipulación consiste en alargar el tiempo de conservación.
 → Las industrias conserveras manipulan el producto de forma que se mantenga comestible largo tiempo
 → Mataderos para cuartear los animales y distribuir-los.

→ **SECTOR TERCIARIO** → Es el responsable del almacenamiento, distribución y venta de los productos alimentarios
 → En todos los procesos hay que seguir estrictas normas sanitarias para que los alimentos lleguen en condiciones óptimas.

Tipos → **PLATAFORMAS DE CRÍA DE MOLUSCOS** → se depositan en mallas que se introducen en su medio natural.
 → Se retiran cuando han conseguido una medida comercial.

→ **PISCIFACTORÍAS** → Permiten la reproducción y el engorde de diferentes especies de peces, especialmente de agua dulce (salmón y trucha).

EL VESTIR

→ El ser humano es el único animal que se viste. El resto de animales están adaptados al medio donde viven.
 → El hombre, sus orígenes están en las selvas cálidas del continente africano pero ha vivido en todos los lugares por la cual cosa, ha cubierto con vestidos su cuerpo para protegerse del frío o el calor.

→ **Funciones**

- Carácter mágico, cultural o religioso
- Cubre las necesidades de ornamentación para provocar diferentes emociones en los otros: admiración, por, respecte, poder, etc.
- El sentimiento de pudor hace que las personas utilicen las ropas para cubrirse.
- Actualmente → los uniformes nos dicen la función social de cada persona: bombero, guardia urbano, policía, etc.
 → La forma de vestir nos dice el estilo de vida, situación económica y social: hippie, punkies, ejecutivos, militares, etc.

→ Durante la prehistoria los hombres se protegían con las pieles de los animales que cazaban o iban prácticamente desnudos.
 → los primeros tejidos fueron fibras vegetales y no fue hasta más tarde que no se empieza a hilar los pelos de los animales
 → A finales del s.XIX aparecen las primeras fibras sintéticas.

→ **Evolución de la confección** → La invención de la aguja permitió el nacimiento de la confección, elaborando faldas, zapatos, etc.
 → Se hilaban a mano o con instrumentos muy rudimentarios → los telares consistían en bastidores muy sencillos con hilos tensados que se cruzaban con otros.
 → S.XII o XIII se inventa la rueda de hilar en India que permitió obtener mejor hilo y dio lugar a una herramienta en las casas.

→ **INDUSTRIA** → **TEXTIL**

- Inglaterra, 2ª mitad s. XVIII → Nacieron pequeñas industrias de índole familiar que incorporaron los avances tecnológicos: nuevos telares, máquina de vapor, etc.
 Base de la Revolución industrial → La gran demanda de productos obligó a construir industrias cada vez más grandes y se montaron edificios para ser fábricas textiles.
- Hasta la mitad del s.XIX → Las novedades tecnológicas experimentaron un gran crecimiento → Aumento de producción con poca mano d'obra.
 → La industria química suministró nuevas fibras sintéticas.
- Segunda mitad S.XX → Revolución electrónica que permitió obtener más volumen de tejidos y de calidad superior.
- **Proceso tecnológico** → Preparación de la fibra para la filatura
 - Hilatura → Es el proceso que permite la obtención de hilos.
 - Obtención del tejido a partir del hilo → En el caso del género de punto, el hilo se enlaza entre sí para obtener la pieza de roba.
 - Acabado de los tejidos → Permiten obtener unas mejores calidades y presentación del tejido → Substancias que repelen la suciedad, tejidos antiarrugas, etc.

EL VESTIT

continuación

INDÚSTRIA

continuación

CONFECCIÓN

- Incluye la elaboración de las piezas de ropa a partir de los tejidos.
- Tintura y/o estampación del tejido → La tintura permite obtener tejidos de diferentes colores.
→ La estampación consiste en la impresión de dibujos e imágenes en los tejidos.
- Hasta finales del s.XIX → Tiene un cariz artesanal. Los sastres y las modistas confeccionan los vestidos a medida en sus talleres → Eran quienes marcaban las modas.
- Máquina de coser (patente del 1830) → Transforma y hace que se expanda la confección a lo largo de la Zona mitad del s.XIX
- Procesos
 - Tallar el tejido
 - coser la pieza de roba.
 - Hacer el acabado → cortes de los botones, coser botones, etc.
- La MODA
 - Marca las tendencias en la forma de vestir y en los complementos.
 - La alta costura → Confeccionada para modistas de prestigio y prohibitiva para a la gran mayoría de personas.
 - Prêt-à-porter → Sigue las tendencias de la alta costura a precios asequibles.
 - Factores que han influido
 - Evolución de los materiales
 - Tecnología de cada época
 - Posición social
 - Tradiciones, culturas y códigos sexuales.

LA VIVIENDA

- Refugios de los humanos para vivir, protegerse, descansar y cuidar de la descendencia.
- evolución
 - Hace unos 40.000 años después de la última glaciación la Tierra comenzó a enfriarse y los homínidos tuvieron que buscar refugio y fabricar las primeras viviendas, muchas de ellas fáciles de desmontar y transportar en busca de alimentos.
 - En el Neolítico comienzan las cabañas fijas hechas de tronco, ramas, hojas y pieles de animales, toda ella compactada mediante el barro y con forma rodona
 - La agrupación de cabañas dio paso a los poblados o villas → Consecuencia → Adecuación del espacio común → Nacimiento de l'URBANISMO
→ Aparecen edificios destinados a otros usos: iglesias, almacenes, ...
 - Con el ADOBE (mahón hecho de barro y paja y dejado secar al sol que permitió construir muros más altos y resistentes) se podían construir casas de dos plantas y un fuego central permitía calentar la vivienda y cocinar.
 - s.IV-I aC los griegos → Dominio de las técnicas de la construcción
 - Los romanos perfeccionaron aún más les técnicas de construcción.
 - Hasta el s.XIX los materiales utilizados para construir la estructura de los edificios, paredes y pilares, eran básicamente madera, piedra o bien materiales obtenidos de la tierra, como los adobes o los mahones.
 - A partir del s. XIX la estructura de los edificios se construye básicamente de acero y de hormigón armado.
- Es necesario que cubra las necesidades del hombre y controle el medio ambiente
 - Tener un lugar para descansar
 - Permite la higiene personal, limpieza de alimentos y ropa → Es necesario hacer accesos de agua y eliminación de residuos y desagües.
 - Almacenar y permitir la elaboración e ingestión de alimentos
 - Desarrollar actividades de ocio y de trabajo → jugar, hablar, organizarse...
 - Mantener condiciones ambientales agradables → sistemas de calefacción, aire acondicionado, aislamientos
 - Protección acústicos, iluminación,...
 - Comunicarse con el exterior → sistemas de televisión, telefonía, ...

LA VIVIENDA

continuación

