



**Nombre de la alumna: Sarina López González.**

**Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez Guillen.**

**Nombre del trabajo: Súper nota de la revolución de la caza y el cultivo.**

**Materia: Alimentación Y Cultura.**

PASIÓN POR EDUCAR

**Grado: 1° Cuatrimestre**

- Tenían una dieta escasa porque caminaban a cuatro patas.
- Se alimentaban de lo que recolectaban: frutos silvestres (bayas), nueces, tallos, raíces, insectos, huevos de pájaro y pequeños mamíferos.



## LOS HOMINOIDES

### 3.1 LA REVOLUCIÓN DE LA CAZA.

## EL PRIMER HOMINIDO

- *(Australopithecus)*, permitió ampliar su dieta.
- Comenzaron a cazar antílopes, caballos...
- La dieta tuvo profundas consecuencias sobre sus costumbres y su entorno como la vivienda, los sentidos, el lenguaje, o su constitución física.



## HOMO ERECTUS

- Descubrieron el fuego.
- Fabricaron hachas para cazar.
- El asado de los alimentos tuvo una repercusión higiénica y sanitaria importante.
- El proceso de asado en los alimentos, eliminaba las bacterias de la carne y el pescado, y se frenaba su proceso de descomposición.



(UDS, 2020)

## Bibliografía

UDS. (SEPTIEMBRE-DICIEMBRE de 2020). Obtenido de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/cd43ff17c5b860c72123e676d1e110d8.pdf>

### INICIO DE LA AGRICULTURA

- ❖ Inició en la zona denominada el “Triángulo fértil”.
- ❖ Recolectaban alimentos silvestres.
- ❖ El cultivo de cereales tenía la dificultad de madurar la planta, la espiga dispersa sus granos a grandes distancias, lo que hacía casi imposible su recolección. Por eso se inventó la **hoz**.



### 3.2 LA REVOLUCIÓN DEL CULTIVO.

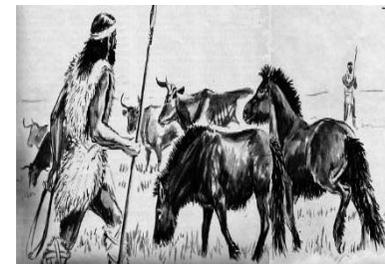
#### PERIODO NEOLÍTICO

- ❖ (Comenzó hace unos 10.000 años).
- ❖ Redujeron las reservas de caza.



#### PERIODO NEOLÍTICO

- ✓ Fue descubierta la cerveza.
- ✓ Los campesinos empezaron a domesticar y criar ganado como la oveja y el cerdo.
- ✓ Mejora de la dieta, y esto generó un aumento importante de la población.
- ✓ En esta época tuvo un gran avance en la alimentación, las cerámicas emplearon recipientes de este material para el almacenamiento, transporte y cocción de los alimentos.



#### TECNICAS DE CONSERVACION

- En esta época tenían una técnica culinaria: el asado subcinericio.
- La **desección** consiste en dejar secar al sol el alimento para que se deshidrate.
- El **ahumado** de los alimentos es un método de conservación adecuado para alimentos de origen animal.

(UDS, 2020)

#### Bibliografía

UDS. (SEPTIEMBRE-DICIEMBRE de 2020). Obtenido de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/cd43ff17c5b860c72123e676d1e110d8.pdf>