



Nombre de alumno: Ana Paola Segundo
Figueroa

Nombre del profesor: Daniela Monserrat
Mendez

Nombre del trabajo: Super Nota

Materia: Alimentación y Cultura

Grado: 1°

Grupo: "A"

Comitán de Domínguez Chiapas a 07 de septiembre de 2020.

REVOLUCION DE LA CAZA



EL HOMO-ERECTUS



HOMINOIDES: TENIAN DIETA ESCASA POR LO QUE CAMINABAN EN 4 PATAS Y SE ALIMENTABAN DE LO QUE SE ENCONTRABAN COMO: FRUTOS SILVESTRES, NUECES, TALLOS, INSECTOS, HUEVOS DE PAJAROS Y ALGUNOS MAMIFEROS.

AUSTRALOPITHECUS: (SUCECOR), HACE 2 MILLONES DE AÑOS PASO A ESTAR ERGUIDO. ESTAR EN ESA POSICION LES PERMITIO QUE APARTE DE RECOLECTAR, EMPEZARON A CAZAR, COMO: ANTILOPES O CABALLOS, TENIENDO ASI CAMBIOS EN SUS COSTUMBRES Y EN SU ENTORNO DE VIVIENDA, SENTIDOS, LENGUAJE Y CONDICION FISICA.

HOMOERECTUS: ESTE VIVIO EN LA EPOCA QUE LOS GLASIARES SE EXPANDIERON APARTIR DEL ARTIC. DESCUBRIENDO ASI EL FUEGO, Y FABRICANDO HACHAS PARA LA CASA, CAMBIANDO EL AMBITO CULTURAL, EN ASPECTO MATERIAL E IDEOLOGICO.

NOTA: EN EL AMBITO ALIMENTICIO, EL ASADO DE LOS ALIMENTOS TUVIERON UNA GRAN REPERCUSION EN HIGIENICA Y SANITARIA MUY IMPORTANTE. YA QUE CON ESA TECNICA ELIMINABAN BACTERIAS DE LAS CARNES Y PESCADO.

REVOLUCION DEL CULTIVO



EL NEOLITICO (PERIODO DE HACE 10,000 AÑOS) SE REDUCIERON LAS RESERVAS DE CAZA, Y DADO QUE EL CLIMA CAMBIO, FAVORECIO LA ACTIVIDAD AGRICOLA. INICIANDO LA AGRICULTURA, ACTIVIDAD DISTINTA A LA RECOLECCION DE ALIMENTOS SILVESTRES.

ESTO SE INICIO EN LAS ZONAS DENOMINADAS EL TRIANGULO FERTIL QUE ABARCA DEL RIO NILO AL RIO TIGRIS ENTORNO AL 7500 ANTES DE CRISTO.

CULTIVO DE CEREALES: ESTO TIENE UNA DIICULTAD QUE AL MADURAR LA PLANTA, LA ESPIGA DISPERSA LOS GRANO Y SE HACE MAS DIFICIL RECOLECTAR. POR ELLO INVENTARON LA HOZ HERRAMIENTA PARA FACILITAR LA RECOLECCION.



CERVEZ: ESTA FUE DESCUBIERTA EN EL NEOLITICO, SE PODIA HACER CON CASI TODOS LOS CEREALES, BASTABA CON GERMINAR Y FERMENTAR GRANOS NO TOSTADOS, ESTO DEBIA QUEDAR DENSA Y PASTOSA, SIENDO PARTE IMPORTANTE EN LA ACTUALIDAD EN AFRICA.

CAMPESINO NEOLITICO: EMPEZO A DOMESTICAR Y CRIAR GANADO COMO OVEJA O CERDO. ESTOS CONSTITUIAN UNA PROVISION DE CARNE FRESCA, SIENDO MAS FRESCA EN DOMESTICACION QUE EN ESTADO SALVAJE.

TERCER GRAN AVANCE RELACIONADO CON LA ALIMENTACION ES LA CERAMICA, FAVORECIENDO ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COCCION DE ALIMENTOS.

TECNICAS CULINARIAS: ASADO SUBCIDERICIO, PRESENTANDO DOS MODALIDADES. 1° INTRODUCIR LOS ALIMENTOS ENTRE LAS BRAZAS, PARA ALIMENTOS CON CASCARA O LAS BELLOTAS. 2° ES INTRODUCIR LOS ALIMENTOS EN UN HAYO EN EL SUELO TAPANDOLO CON CERAMICA O LOSETA DE PIEDRA Y CERAMICA.

TAMBIEN HABIAN METODOS DE CONSERVACION COMO: DESECACION Y AHUMADO DE ALIMENTOS

NOTA: SE PUEDE DECIR QUE LA PRINCIPAL CONSECUENCIA DE LA REVOLUCION DE LA AGRICULTURA Y GANADERIA PARA LA ALIMENTACION HUMANA Y TUVIRAN CONTROL DEL ABASTECIMIENTO ALIMENTICIO.