



Nombre de alumno:

Laura Camila Ortega Alfonso

Nombre del profesor:

Daniela Monserrat Mendez

Nombre del trabajo:

Super Notas

Materia: Alimentación y Cultura

Grado: 1

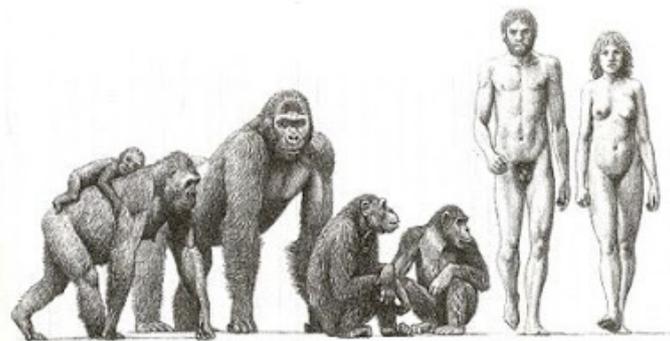
Grupo: A. LNU

.

Comitán de Domínguez Chiapas a 15 de NOVIEMBRE de 2020.

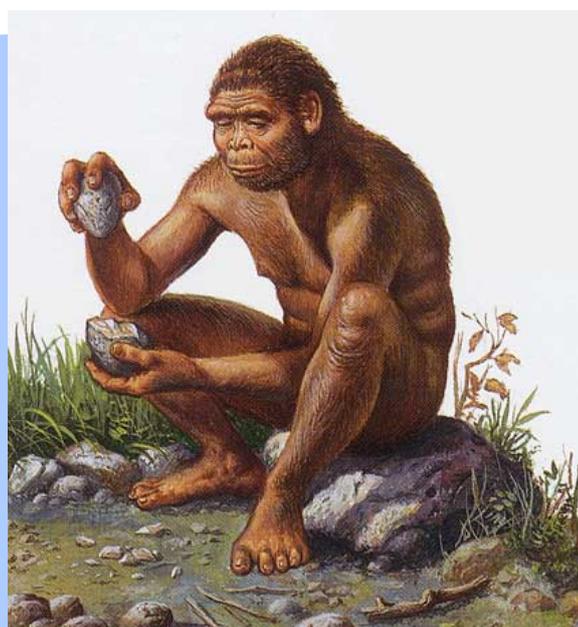
REVOLUCIÓN DE LA CAZA

Los homínidos tenían una dieta escasa porque caminaban a cuatro patas y sólo se alimentaban de lo que recolectaban: frutos silvestres (bayas), nueces, tallos, raíces, insectos, huevos de pájaro y pequeños mamíferos.



Australopithecus (el primer homínido), pasó a mantenerse erguido. Esta posición le permitió ampliar su dieta. Este cambio de dieta tuvo profundas consecuencias sobre sus costumbres y su entorno como la vivienda, los sentidos, el lenguaje, o su constitución física.

El homo erectus descubrió el fuego, quizás mientras fabricaba hachas para cazar, lo cual hizo cambiar el conjunto de la cultura, tanto en su aspecto material como ideológico.



el asado de los alimentos tuvo una repercusión higiénica y sanitaria importante. Con esta forma de cocinar se eliminaban las bacterias de la carne y el pescado, y se frenaba su proceso de descomposición. Nutricionalmente, supuso que los alimentos aportaran más nutrientes..

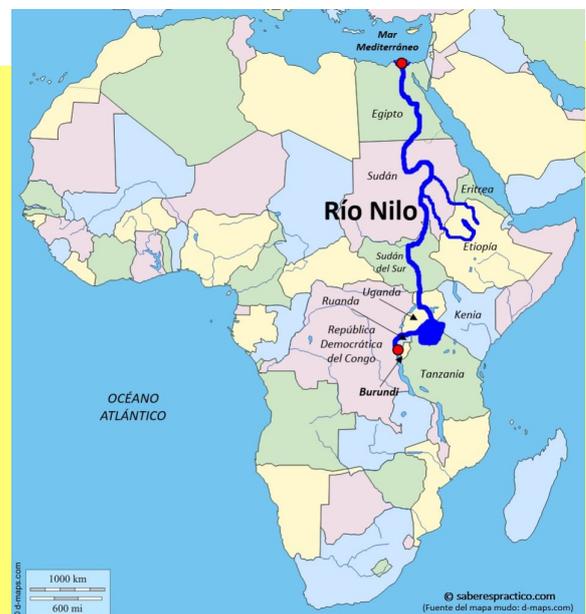


REVOLUCIÓN DEL CULTIVO



En el Neolítico se habían reducido las reservas de caza, y el cambio climático favoreció la actividad agrícola. Con ello se inició la agricultura, actividad muy distinta a la simple recolección de alimentos silvestres.

La agricultura se inició en la zona denominada el Triángulo fértil, que se extiende desde el río Nilo hasta el río Tigris en torno al 7.500 A.C.



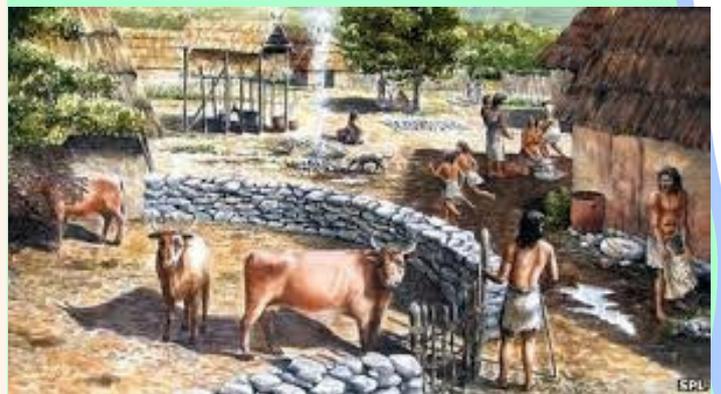
Debido al limitado espacio de tiempo en que había que hacer la siega, era necesario estar próximos a los campos. Con ello, se podría también cuidar el desarrollo del grano. De esta forma se sustituyó la vida nómada de los cazadores itinerantes, por el sedentarismo



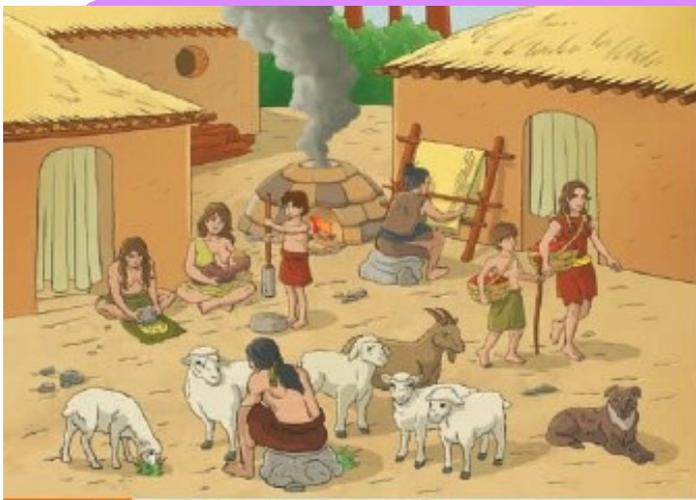
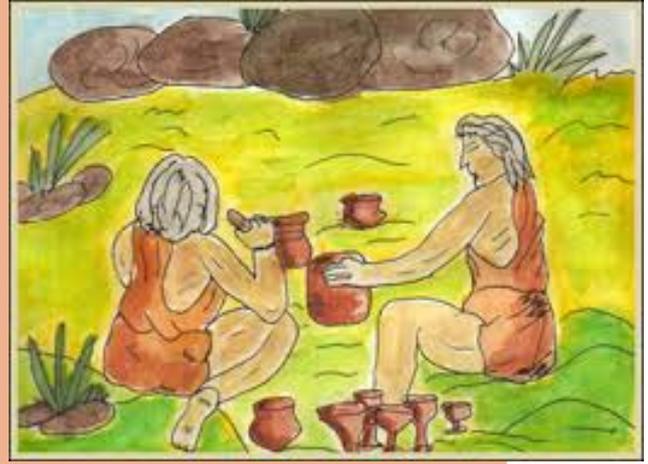
La cerveza fue descubierta en el Neolítico. Se podía hacer con la mayoría de los cereales, y bastaba con dejar germinar y fermentar los granos que no habían sido tostados.



El campesino del Neolítico también empezó a domesticar y criar ganado como la oveja y el cerdo. Los animales domesticados constituían una provisión continua de carne fresca. Además, su carne es más tierna que cuando el animal se encuentra en estado salvaje



el tercer gran avance de esta época relacionado con la alimentación es la cerámica. El empleo de recipientes de este material favoreció el almacenamiento, transporte y cocción de los alimentos.



la principal consecuencia de la revolución de la agricultura y la ganadería para la alimentación humana es que proporcionó a las personas control sobre su abastecimiento de alimentos.

En esta época tiene sus orígenes una técnica culinaria: el asado subcinericio. Presenta dos modalidades. La primera consiste en introducir los alimentos entre las brasas. La otra modalidad es poner el alimento en un hoyo en el suelo, taparlo con cerámica o losetas de piedra, y cubrirlo de brasas.



TECNICAS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS

La desecación consiste en dejar secar al sol el alimento para que se deshidrate. En el caso de la carne se corta en tiras. Su eficacia fue mayor cuando, posteriormente, se empleó también la sal.

El ahumado de los alimentos es un método de conservación adecuado para alimentos de origen animal. Esta técnica pervive hoy día en la elaboración del queso Idiazábal.



REFERENCIA:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/cd43ff17c5b860c72123e676d1e110d8.pdf>