



**Nombre de alumno (a):**

Karine Abigail Vicente Villatoro

**Nombre del profesor:**

Lic. Daniela Monserrat Méndez Guillen

**Nombre del trabajo:**

Súper notas

**Materia:**

Alimentación y cultura

**Grado:** 1°

**Grupo:** "A"

# 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, nueces, tallos, raíces, insectos, huevos de pájaro y pequeños mamíferos.



Además de recolectar, comenzó a cazar antílopes, caballos.



El asado de los alimentos tuvo una repercusión higiénica y sanitaria importante.



Australopithecus (el primer homínido), pasó a mantenerse erguido hace unos 2 millones de años.

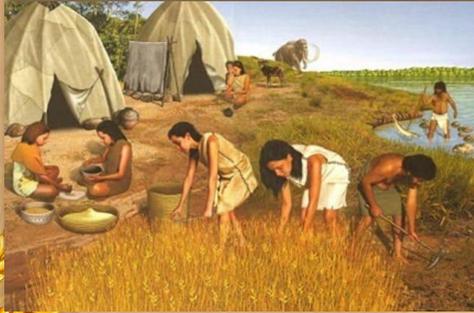


Homo erectus descubrió el fuego hace un millón de años



# REVOLUCIÓN DEL CULTIVO

En el Neolítico, se habían reducido las reservas de caza, y el cambio climático favoreció la actividad agrícola.



La agricultura se inició en una zona denominada triangulo fértil que se encuentra desde el rio Nilo hasta el rio Tigris

El cultivo de cereales tiene la dificultad de que al madurar la planta, había que segar las espigas antes de que madurase el grano. Para facilitar esta tarea se inventó la hoz; la incrustación de piedras cortantes sobre un palo curvo

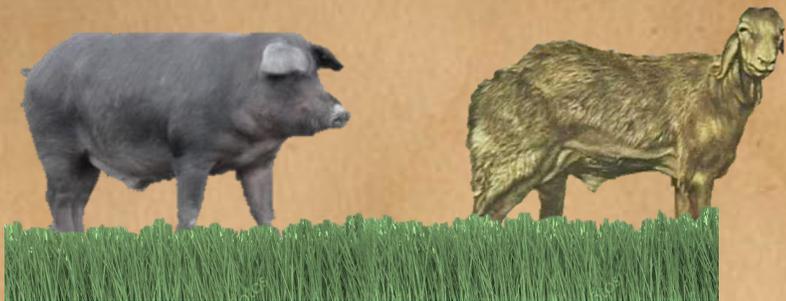


Con este método el cereal se conservaba muy bien y, para comerlo, sólo había que molerlo y añadirle un poco de agua.



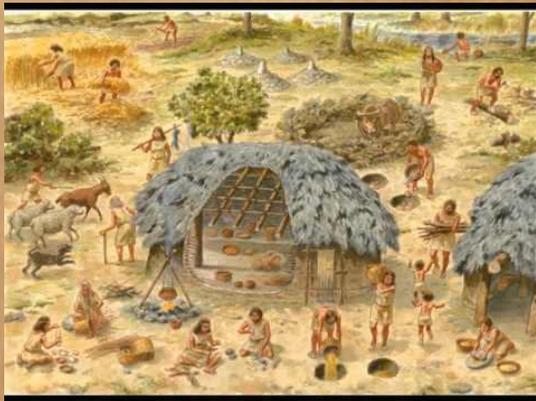
La cerveza fue descubierta en el Neolítico. Se podía hacer con la mayoría de los cereales, y bastaba con dejar germinar y fermentar los granos que no habían sido tostados





El campesino del Neolítico también empezó a domesticar y criar ganado como la oveja y el cerdo.

Además del inicio de la agricultura y de la ganadería, 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.



El inicio de la agricultura y la domesticación de los animales propuso una mejora de la dieta, y esto generó un aumento importante de la población

Orígenes dos técnicas de conservación de los alimentos

La desecación 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.



## **Bibliografía**

*La Revolución Verde: de cultivos para alimentar a cultivos para dominar* / WRM en español. (2004, 24 agosto). revolucion verde. <https://wrm.org.uy/es/articulos-del-boletin-wrm/seccion1/la-revolucion-verde-de-cultivos-para-alimentar-a-cultivos-para-dominar/>

PLATAFORMA EDUCATIVA, U. D. S. (2020, 22 septiembre). *ALIMENTACION Y CULTURA. CULTURA Y SOCIALIZACION.*

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