



**INSTITUCION: UNIVERSIDAD DEL SUREESTE “MATUTINO”**

**ASIGNATURA: ALIMENTACION Y CULTURA**

**TEMA DEL ENSAYO: UNIDAD III (3.1, 3.3)**

**DOCENTE: NELFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO**

**GRADO Y GRUPO: PRIMERO CUATRIMESTRE**

**AUTORES:  
FATIMA GUADALUPE AGUILAR VAZQUEZ**

**LUGAR Y FECHA: TAPACHULA, CHIAPAS; 30 DE OCTUBRE DE 2021**

# UNIDAD III (3.1, 3.3)

## La revolución de la caza

Las cosas sucedieron  
Mas o menos hace unos 2,5 millones de años  
En África sudoccidental hacia el norte  
llegar a Eurasia y evolucionaron en unos seres mas corpulentos  
conocemos como neandertales  
Hace unos 70.000 años comenzó una segunda invasión de Homos esta vez sapiens  
Hace 45.000 años los sapiens ya estaban asentados en Europa y Asia  
En aquellos helados parajes los homínidos

bisontes, ciervos o mamuts como en grupo a grandes animales  
Acechaban ataban a la lanza que se fabricaron puntas sílex  
Mas adelante la confección de mazas de madera para cazar piezas menores (conejos y ratas)  
Enseguida lleo casi imposible acomodo buscaban un

## La revolución del cultivo

Hace unos 6,000 años los agricultores mesoamericanos crearon selectivamente el maíz a partir del teosinte  
El teosinte tenía sólo de cinco a ocho centímetros de largo, 12 granos duros  
Hay miles de variedades de papa pero a nivel global  
Los investigadores desarrollando también rasgos biotecnológicos para la reducción de las manchas negras  
El trigo semienano es la variedad de trigo dominante cultivada hoy en día  
representa alrededor del 99 por ciento de la superficie mundial de trigo  
El desarrollo de casi todas los cultivos pueden

## La revolución mercantil

Esta tercera etapa se refiere a la época del Imperio Romano y uno de los rasgos más sobresalientes desde el punto de vista de la alimentación fue el aumento del comercio  
comercial se incrementó debido a dos razones  
-la necesidad de alimentar al ejército romano que se encontraba disperso por todo el imperio,  
-la creciente demanda de nuevos alimentos.  
nuevos alimentos se inicia la diferenciación entre la cocina culta frente a la cocina popular  
aportaciones de los romanos a la alimentación del País Vasco caben destacar  
-Nuevas técnicas agrícolas  
-Mejora en la elaboración de alimentos  
-Mejora de la red de comunicaciones haciendo