

INSTITUTO: universidad del sureste

ASIGNATURA: alimentación y cultura

TEMA: Mapa conceptual

DOCENTE: Nefi Alejandro Sánchez Gordillo

GRADO Y GRUPO: 1 cuatrimestre Matutino

ALUMNA: Mariam de los Ángeles Martinez Villagrán

FECHA: 30/11/21

Se relaciona con

Como

Se relacionan

Habla de

La cocina culta se manifestaba de manera especial en los banquetes que eran una forma de exteriorizar poder y riqueza a través de la comida.

El cultivo de cereales tiene la dificultad de que al madurar la planta la espiga dispersa sus granos a grandes distancias lo que hace casi imposible la recolección. El campesino del neolítico también empezó a domesticar y criar ganado cómo la oveja y cerdo.

En el ámbito de la alimentación el asado de los alimentos tuvo una repercusión higiénica y sanitaria importante con esta forma de cocinar se alimentaban las bacterias de la carne y el pescado y se frenaba un proceso de descomposición

3.2: Se había reducido las reservas de caza y el cambio climático favoreció la actividad agrícola. con ella se inició la agricultura, actividad muy distinta a la simple recolección de alimentos silvestres.

3.3: la actividad comercial se incrementó debido a dos razones: la necesidad de alimentar al ejército Romano que se encontraba disperso por todo el imperio, y la creciente demanda de nuevos alimentos.

3.1: los hominoides tenían una dieta escasa porque caminaban en cuatro patas y solo se alimentaban de lo que recolectaban frutos silvestres bayas, nueces, tallos, raíces, insectos, huevos y pequeños mamíferos.

Unidad 3