



PASIÓN POR EDUCAR

Nombre de alumno: Karla Daniela Pinto Lara.

Nombre del profesor: Julibeth Martinez
Guillen.

Nombre del trabajo: cuadro sinóptico
3era unidad.

Materia: Alimentación y Cultura

Grado: 1

Grupo: A

Licenciatura en Nutrición.

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

1

LA REVOLUCIÓN DE LA CAZA

Homoides

dieta escasa
caminaban en 4 patas
se alimentaban de lo que recolectaban

Australopithecus

comenzo a cazar
cambio su entorno como la vivienda, los sentidos, el lenguaje.

2

REVOLUCIÓN DEL CULTIVO.

neolítico

se reducen las reservas de caza.
favorece el cambio climatico.

triangulo fertil

dio inicio a la agricultura
se extiende desde el rio nilo hasta el rio tigris

métodos de conservación

busca una mayor duración y tiempo de vida de los alimentos.
métodos como el ahumado y la desecación

3

REVOLUCIÓN MERCANTIL

imperio romano

necesidad de alimentar al ejercito.
la creciente demanda de nuevos alimentos

aportaciones

nuevas tecnicas agrícolas mejor conservación de los alimentos.
mejora en la elaboración de los alimentos

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

4

COCINA MEDIAVAL

cambio social

surgimiento de nuevas ciudades.
aumento de comercio.
comercio intercontinental

se introdujeron especies y alimentos

uso de condimentos como pimienta, jengibre, canela.
se trajeron judías, maíz, papa, pimientos, tomate, chocolate.

5

REVOLUCIÓN DEL AZÚCAR

su cultivo

Su cultivo se inició en México en 1530, pero se extendió por el Caribe porque tenía el clima ideal para su cultivo

esclavitud

requería de mucho trabajo y se extrajeron nuevos esclavos de África.

tiene dos utilidades

como edulcorante, y como materia prima para elaborar el ron

6

REVOLUCIÓN AGRÍCOLA

método científico

busca soluciones a los problemas
tuvo beneficio a la población
aumento de producción

conservación de alimentos

mejoró notablemente la salud de las personas
generó la 'explosión demográfica'

HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN

7

REVOLUCIÓN DEL TRANSPORTE

maquina de vapor

se produjo mejora en el comercio barcos de vapor y locomotoras fueron decisivos para palidar el hambre

mecanismo para hacer hielo

se considero una mejor conservación y se comenzo mas el consumo del pescado

consecuencias de la alimentación

bajar el precio de los alimentos incentivar la producción agraria abastecer de alimentos a zonas que lo necesitaban

BIBLIOGRAFIA

UDS (2022), ANTOLOGIA DE ALIMENTACION Y CULTURA, PP.56-68.

