

UNIDAD 1: los alimentos y la ciencia

¿Qué es la tecnología?

es el conjunto de herramientas, técnicas y métodos que se utilizan para resolver problemas y necesidades humanas de forma innovadora y eficiente

La tecnología se puede clasificar en dos categorías: tecnologías duras y tecnologías blandas

Los primeros homínidos obtenían su alimento de la recolección de frutos, raíces, verduras, nueces y hierbas. También cazaban animales para obtener carne se preparaban de forma sencilla y poco tratable

INTRODUCCIÓN A LOS ALIMENTOS:

Lorem ipsum dolor sit amet consectetur adipiscing elit ridiculus sapien porttitor luctus, rutrum eget eros libero pellentesque litora platea sed sociosqu.

Historia de los alimentos desde la prehistoria

Civilizaciones antiguas
Los egipcios fueron unos de los primeros en comer pan, tomar cerveza y crear el foie gras.

Civilizaciones precolombinas
La alimentación era predominantemente vegetal, aunque la carne se consumía en ocasiones especiales.

Cocinado
El cocinado se fue volviendo más sofisticado, con el uso de hornos de carbón y nuevas herramientas como sartenes

Procesamiento
los alimentos se hizo más eficiente, lo que permitió prepararlos más rápido y de mejor calidad.

¿QUE ES LA CIENCIA?

es el conjunto de conocimientos organizados, jerarquizados y comprobables, obtenidos a partir de la observación

también de la experimentación y demostración empírica de las interpretaciones que les damos.