

# 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.