



**Mi Universidad**

## **cuadro sinoptico**

*Nombre del Alumno:Gerardo paul ramirez arguello*

*Nombre del tema:etapas de la alimentación*

*Parcial : III*

*Nombre de la Materia: alimentación y cultura*

*Nombre del profesor: julibeth guillen martinez*

*Nombre de la Licenciatura nutricion*

*Cuatrimestre I*

# REV. DE LA CAZA



## RECOLECTABAN

- frutos, bayas, nueces, huevos, insectos, raíces, y otros objetos que encontraban tirados en el suelo.

## AUSTROLOPITHECUS

- pasó a mantenerse erguido hace unos 2 millones de años. Esta posición le permitió ampliar su dieta. Además de recolectar, comenzó a cazar antílopes, caballos.....

## HOMOERECTUS

- hace 1 millón de años, vivió en una época en que los glaciares se expandieron a partir del Ártico y cubrieron de hielo Europa y la mitad norte de la Península Ibérica hasta hace 12.000 años.

## FUEGO

- el fuego se descubrió accidentalmente mientras fabricaban hachas para la caza. el fuego sirvió para muchas cosas en ellas: cocción de alimentos, conservación, curar heridas, calor, protección, mayor horas laborales

# rev. del cultivo

**sedentarios**

gracias a esto empezaron con la domesticacion de animales y la agricultura

**que cultivaban**

- maiz, frijol, arroz, trigo.
- criaban cerdos, vacas, gallinas, cabras, caballos, conejos.

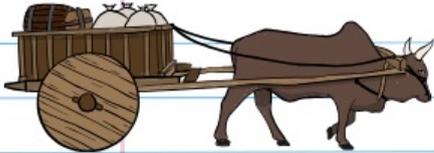
**triangulo fertil**

este triangulo se encontraba en mesopotamia entre el rio nilo y el tigris. ya que en este lugar se encontraba tierra humeda y fertil.

**hoz**

esta herramienta servia para cortar las semillas antes que el viento se las llevara, estaba echa de un palo curvo con piedras en la punta.

# REV. MERCANTIL



## COMERCIO

- en esta etapa surgio el comercio por lo consecuente el trueque , y distintas formas de pago.

## SAL

- ya que los romanos buscaban un metodo de pago la sal se convirtio en este ya que era dificil de conseguir y era el que daba el sabor a todos los alimentos de aca surge la palabra "salario".

## CLASES SOCIALES

- surgen las clases sociales , como consecuente los alimentos de dividieron en:
- comida popular
- comida culta



cocina medieval

comercio

aumento el comercio entre continentes como europa e indonesia

condimentos

aumento el uso de estos para darle mayor sabor a la comida. pimienta canela, y gengibre.

alimentos milagrosos

estaba el maiz y la papa, ya que estos rendian mas y podian llenar mas a una poblacion.

REV. DEL  
AZUCAR



CAÑA

de aca se sacaba el azucar que servia como endulcorante y como materia prima para elaborar el ron



DESARROLLO

TRAS PERDER FRANCIA GRAN PARTE DE LAS ISLAS QUE POSÉIA EN EL CARIBE, EN 1812, Y POR INICIATIVA DE NAPOLEÓN, LOS FRANCESES PUDIERON PRODUCIR AZÚCAR A PARTIR DE LA REMOLACHA AZUCARERA.

# REV. AGRICOLA

AVANCES

QUE PRUDUJERON

ENFERMEDADES

esta etapa tuvo muchos resultados benefisiosos para la poblacion ya que mejoraron la conservacion de los alimentos

se creo el baño maria y el enlatado aumentando asi el tiempo de duracion de los alimentos.

tambien surgieron nuevas enfermedades comon el raquitismo y el escobuto.

# rev. del transporte

transporte

aquí se empleó el uso de la máquina de vapor fue permitido durante el siglo XIX

tren de la leche

en varios países pasaba un tren que repartía leche fresca a las localidades de allí el nombre de tren de la leche

tren

en España había un tren que transportaba pescado, aceites y vino, esto aumentaba el precio ya que eran difíciles de conseguir