

## CONTENIDO.

|                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| I. RESUMEN.....                                                                                 | 1  |
| II. INTRODUCCIÓN.....                                                                           | 3  |
| III. ANTECEDENTES.....                                                                          | 6  |
| 3.1. Diversidad biológica y cultural.....                                                       | 6  |
| 3.2. Alimentación y cultura.....                                                                | 7  |
| 3.3. Los sistemas tradicionales de alimentación.....                                            | 8  |
| 3.4. Llegada del hombre a América y Mesoamérica.....                                            | 10 |
| 3.5. Tecnología asociada a la alimentación.....                                                 | 12 |
| 3.6. Generación del conocimiento de la flora comestible.....                                    | 13 |
| 3.7. Origen de la agricultura y la domesticación de plantas en el occidente de Mesoamérica..... | 14 |
| IV. ÁREA DE ESTUDIO.....                                                                        | 17 |
| 4.1. Ubicación geográfica.....                                                                  | 17 |
| 4.2. Geología.....                                                                              | 18 |
| 4.3. Fisiografía e hidrología.....                                                              | 19 |
| 4.4. Clima.....                                                                                 | 20 |
| 4.5. Suelos.....                                                                                | 22 |
| 4.6. Vegetación.....                                                                            | 24 |
| 4.7. Fauna.....                                                                                 | 28 |
| 4.8. Aspectos histórico-culturales del área de estudio.....                                     | 28 |
| V. JUSTIFICACIÓN.....                                                                           | 33 |



|                                                                                                         |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 9.2.18. Tamal de ceniza.....                                                                            | 69 |
| 9.2.19. Tamal de frijol.....                                                                            | 70 |
| 9.2.20. Tamal de ciruela.....                                                                           | 71 |
| 9.2.21. Salsas.....                                                                                     | 72 |
| 9.2.22. Vainas frescas de parotas asadas.....                                                           | 73 |
| 9.2.23. Chile de parota.....                                                                            | 74 |
| 9.2.24. Bonetes tiernos con chile.....                                                                  | 75 |
| 9.2.25. Calabazas tiernas con chile.....                                                                | 76 |
| 9.3. Tecnología pre-cerámica utilizada en la transformación de los alimentos.....                       | 77 |
| 9.3.1. Secado al sol en camas de otate.....                                                             | 77 |
| 9.3.2. Asado en fogata.....                                                                             | 78 |
| 9.3.3. Tostado en piedra.....                                                                           | 78 |
| 9.3.4. Tostado en piedra al sol.....                                                                    | 79 |
| 9.3.5. Molido en seco.....                                                                              | 80 |
| 9.3.6. Molido en fresco.....                                                                            | 81 |
| 9.3.7. Macerado.....                                                                                    | 81 |
| 9.3.8. Remojado.....                                                                                    | 82 |
| 9.3.9. Remojado con ceniza.....                                                                         | 82 |
| 9.3.10. Lavado con ceniza.....                                                                          | 82 |
| 9.3.11. Fermentado.....                                                                                 | 83 |
| 9.3.12. Horneado.....                                                                                   | 84 |
| 9.3.13. Herramientas accesorias.....                                                                    | 87 |
| X. DISCUSIÓN.....                                                                                       | 90 |
| 10.1. Elementos vegetales y animales nativos que pudieron conformar sistema alimentario<br>arcaico..... | 90 |

|                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 10.2. Tecnología pre-cerámica utilizada en la transformación de los alimentos. .... | 94  |
| 10.3. Importancia de las dietas antiguas y sus principales cambios. ....            | 96  |
| 10.4 Importancia del agro-ecosistema de milpa y sus principales cambios. ....       | 99  |
| XI. CONCLUSIONES. ....                                                              | 101 |
| XI. LITERATURA CITADA.....                                                          | 103 |