



# LA ALIMENTACIÓN DESDE LA ÉPOCA PREHIPÁNICA HASTA LA ACTUALIDAD EN MÉXICO



Frutos como chayote, chilacayote, garambullo, maney, aguacate, anona, chirimoya, papaya, guanábana, chicozapote, changunga, zapotes, guayaba, pitaya, pitahaya, tuna, xoconostle, entre otros



Hojas como quelites (papaloquelite, quintonil, entre otros), chaya y choyo;



Vainas como ejote, guaje, mezquite, guamúchil, hueynacaxtle, cuauhpinole y jinicuil;



Semillas como cacao, amaranto, chía (salvia hispanica), cacahuates, girasol y piñón.



Más de 500 especies de insectos como: ahuatele, chahuis, chapulines, chinicuil, cuetla, cupiches, escamol, gusano de maguey, titococos, entre otros.



Flores de calabaza, yuca o chocha, frijoles, garambullo, colorín, huauhzontle, golumbos, cocuite, biznaga y alaches



Los alimentos antes mencionados siguen siendo utilizados en la actualidad. Los alimentos pueden ser diferentes motivos de estudios por la ciencia como: historia, educación para la salud, química, biología y educación estética y artística.

