



CARRERA: Tecnicatura en Gastronomía

Historia de la
Gastronomía regional
y del mundo

Módulo: III

Modalidad: Virtual

Carga Horaria: 2

Créditos educativos: 3

Dirección Técnica de Gestión Académica
Programa de Educación Terciaria
Departamento de Desarrollo y Diseño Curricular

I) Propósitos de la unidad curricular

La unidad curricular Historia de la Cultura Gastronómica aborda las transformaciones gastronómicas que, en tanto manifestación cultural, trasciende lo culinario y se convierte en un fenómeno histórico, social y simbólico. Proporcionar a los estudiantes una mirada integral sobre la relación entre la alimentación y las sociedades a lo largo del tiempo, el análisis de diversas civilizaciones, desde las primeras culturas agrícolas hasta la globalización de los sistemas alimentarios contemporáneos, así como estudiar las transformaciones en ingredientes, técnicas, rituales y costumbres gastronómicas, permite comprender e interpretar las prácticas alimentarias actuales y sus implicaciones en la identidad, la economía y la sostenibilidad.

De este modo, la Historia de la Cultura Gastronómica se consolida como un eje fundamental en la formación de futuros profesionales de la gastronomía, brindándoles herramientas para comprender y valorar la riqueza del patrimonio culinario mundial y su impacto en la actualidad. La unidad curricular se define en dos ejes prioritarios de conocimiento. El primero de ellos, nos acerca al conocimiento de la historia de la alimentación desde el consumo de las distintas materias primas, su transformación y elaboración hasta sus formas de consumo, su evolución y el desarrollo en las grandes civilizaciones de la historia. El segundo de los ejes nos conduce a conocer las condiciones geográficas y climáticas que acompañan a las definiciones gastronómicas en cada territorio.

Asimismo, se abordará la influencia de los intercambios culturales, el impacto de los procesos de colonización, industrialización y modernización en la alimentación, y el papel de la gastronomía en la construcción de identidades nacionales y regionales.

II) Resultados de aprendizaje

- Identifica las características alimenticias en las grandes civilizaciones, reconociendo los vínculos entre el producto, el territorio, las creencias y costumbres, su herencia y su relación con otras civilizaciones, para comprender la gastronomía como expresión cultural e histórica y explicar su evolución en distintos contextos.
- Valora los hitos de la historia que determinaron cambios significativos —desde innovaciones técnicas hasta transformaciones sociales y culturales—, para interpretar cómo estos procesos gestaron nuevos momentos y configuraciones en la gastronomía.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular:

- 1 - LA GASTRONOMÍA COMO CONSTRUCCIÓN CULTURAL Y PATRIMONIAL**
- 2 - TRADICIONES CULINARIAS Y CONFORMACIÓN DE LA CULTURA ALIMENTARIA OCCIDENTAL**
- 3 - GLOBALIZACIÓN, MODERNIDAD Y TRANSFORMACIONES ALIMENTARIAS**

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

1.1. Los Orígenes de la Gastronomía

1.1.1. Introducción: Las cocinas, la historia y las culturas. Concepto de patrimonio cultural en la gastronomía. La cultura como construcción social. Identidad y alteridad. El tiempo histórico y el espacio geográfico como ordenador de la UC.

1.1.2. El nacimiento de la cocina: Evolución de la alimentación humana: del hombre cazador-recolector a las primeras civilizaciones agrícolas. Primer paso en la “externalización de la cocina”.

1.1.3. Las culturas antiguas: Alimentos clave en las primeras civilizaciones (Mesopotamia, Egipto, Hebreos, China, India). Las primeras formas de cocción y conservación de alimentos.

1.2. La Gastronomía en el Mundo Clásico

1.2.1. EL mundo clásico. Grecia: vida cotidiana y festividades. El nacimiento del mercado.

1.2.2. El mundo clásico. Roma: los aportes al imperio romano desde los lugares conquistados. El papel ritual y social de la comida en las civilizaciones antiguas.

1.2.3 El impacto de la expansión romana en la gastronomía del Mediterráneo.

2.1. Edad Media y Renacimientos: herencia y transformaciones culinarias en el choque de imperios.

2.1.1. La influencia de la Iglesia y el monacato en la gastronomía medieval. Banquetes y normas de etiqueta en la nobleza medieval.

2.1.2. El Imperio bizantino y sus características culinarias. Los aportes de la cocina hispanoárabe. El surgimiento de las especias: comercio y revolución en la cocina europea.

2.1.3. Nuevas modas culinarias después de “los renacimientos”. Los aportes de Bizancio en la gastronomía de Italia y Francia.

2.2. La Era de los Descubrimientos.

2.2.1 El impacto del descubrimiento de América en la gastronomía mundial. Nuevos alimentos e intercambios.

2.2.2. Fusión de culturas gastronómicas y la transición hacia una gastronomía moderna.

3.1. Revolución Industrial y Cambios en la Alimentación. Gastronomía Contemporánea

3.1.2. La Revolución Industrial y su efecto en la producción y distribución de alimentos.

3.1.3. Surgimiento de la gastronomía burguesa en Europa.

3.2. Los primeros chefs famosos y el surgimiento de la alta cocina.

3.2.1. Movimientos culinarios del siglo XX: Guía Michelin, Curnosky, Fernand Point, Nouvelle Cuisine, Paul Bocuse y Alain Ducasse.

V) Orientaciones pedagógicas

El enfoque teórico-práctico del curso permitirá a los estudiantes no solo conocer los aspectos históricos de la gastronomía, sino también aplicarlos en su desarrollo profesional, reconociendo la importancia del contexto cultural en la creación e reinterpretación de recetas, menús y experiencias gastronómicas. Por ello es importante ampliar el enfoque más allá de lo culinario, para entender cómo factores sociales, políticos y económicos han influido en la cocina a lo largo del tiempo.

Es imprescindible la exposición de contenidos por parte del/l profesor/a a cargo de la UC mediante el empleo de medios audiovisuales que le permita la utilización de recursos (mapas, planisferios, videos, etc) que localicen en el espacio y en el tiempo los aportes culinarios de las culturas que se trabajan a lo largo de las unidades. De esa forma será visible el intercambio cultural sucedido a lo largo de la historia de la humanidad.

Se procurará promover el pensamiento crítico sobre temas como la apropiación cultural, la gastronomía como patrimonio inmaterial y los desafíos contemporáneos en la producción y consumo de alimentos. Por ello se sugiere fomentar la investigación y apreciación de la historia culinaria local y regional, conectando a los estudiantes con las raíces de su propia cultura gastronómica.

VI) Bibliografía:

Barrán, J. P. (1992). “Apogeo y crisis del Uruguay pastoril y caudillesco”. En: *Historia uruguaya (Tomo 4)*. Ediciones de la Banda Oriental.

Barrán, J. P. (1992). *Historia de la sensibilidad en el Uruguay (Tomo 1, La cultura bárbara)*. Ediciones de la Banda Oriental.

Barrios Pintos, A. (1991). *Los aborígenes del Uruguay*. Montevideo.

Bethell, L. (1991). *Historia de América Latina*. Crítica.

Caetano, G. y Rilla, J. (1992). *Historia contemporánea del Uruguay*. Ediciones de la Banda Oriental / Fin de Siglo.

Caticha, R. et al. (2001). *De la Prehistoria a la Edad Media*. Santillana.

Díaz, E. et al. (2008). *Cocina uruguaya: Orígenes y recetas*.

Gutiérrez de Alva, C. I. (2012). *Historia de la gastronomía*. Red Tercer Milenio.

Laborde, G. (2010). *El asado: Historia, origen, ritual*. Ediciones de la Banda Oriental.

Laborde, G. (2013). *Identidad uruguaya en cocina* (Tesis doctoral, Universidad de Barcelona).

Monroy, P. (2004). *Introducción a la gastronomía*. Limusa.

Nahum, B. (1994). *Manual de historia del Uruguay*. Ediciones de la Banda Oriental.

Revel, J.-F. (1996). *Un festín en palabras: Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*. Tusquets.

Vicens Vives. (1969). *Atlas de la historia universal*. Teide.