



CARRERA: Tecnicatura en Gastronomía

Historia de la
gastronomía nacional
Módulo: IV

Modalidad: Presencial

Carga Horaria: 2

Créditos educativos: 3

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:

- Interpreta la evolución de la gastronomía en la región del Río de la Plata y el sur de Brasil, analizando sus raíces indígenas, coloniales y contemporáneas, y su impacto en la identidad cultural y la economía local, para interpretar críticamente los procesos históricos que configuran las prácticas alimentarias actuales y valorar su aporte al patrimonio cultural regional.
- Promueve instancias reflexivas en lo que refiere al área de la gastronomía, siendo capaz de ampliar saberes específicos y argumentarlos sólidamente, para fundamentar decisiones profesionales con perspectiva histórica y cultural, fortaleciendo su identidad como actor/a del sector gastronómico.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular:

1 - LA CONSTRUCCIÓN HISTÓRICA DE LA IDENTIDAD CULINARIA EN EL URUGUAY Y LA REGIÓN DEL RIO DE LA PLATA

2. GASTRONOMÍA, PATRIMONIO E IDENTIDAD EN TENSIÓN: TRADICIÓN, CRÍTICA Y RESIGNIFICACIÓN CONTEMPORÁNEA

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

1. Raíces indígenas y coloniales. Cocina Nativa.

1.1. Cocina Nativa y raíces indígenas

1.2. Alimentación prehispánica: Ingredientes y técnicas de los guaraníes, charrúas y pampas. Localización geográfica.

1.3. Relato histórico que sostiene que la cocina nativa es la identidad del país. Tipo social característico de la región que la identifica; el indio.

1.4. Características de la “cocina nativa”.

1.5. Críticas al discurso culinario.

2. La influencia de la ganadería y la agricultura colonial. Cocina criolla.

2.1. Impacto de la colonización: Introducción de nuevos ingredientes y cambios en las prácticas alimentarias.

2.2. El ganado y su impacto en la alimentación: Desarrollo de la ganadería en la región y el auge del consumo de carne.

2.3. Relato histórico que sostiene que la cocina criolla es la identidad del país. Tipo social característico de la región que la identifica; el gaucho. El mestizaje.

2.4. Características de la “cocina criolla”. Tríada: asado-mate y puchero.

2.5. Críticas al discurso culinario.

3. Reconfiguración nacional a inicios del siglo XX y nueva identidad culinaria. Cocina Uruguaya.

3.1 La inmigración europea y sus influencias: Aportes italianos, españoles y alemanes en la gastronomía local.

3.2 Relato histórico que sostiene que la cocina “de los barcos” es la identidad del país. Tipo social característico de la región que la identifica: el inmigrante

3.3. Características de la cocina “de los barcos”. Primeros recetarios. Comparativa con los países vecinos.

3.4. Críticas al discurso culinario.

4. Gastronomía contemporánea y patrimonio. El problema de la identidad culinaria.

4.1. Cocina de autor y nuevas tendencias gastronómicas.

4.2. La identidad uruguaya “en cocina”.

4.3. Reinterpretación de la cocina regional en la alta gastronomía.

4.4. Patrimonio gastronómico y turismo: La gastronomía como atractivo turístico y elemento identitario.

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., & Rilla, J. (1992). *Historia contemporánea del Uruguay*. Ediciones de la Banda Oriental.

Caticha, R., González, S., & Suárez, A. (2001). *De la Prehistoria a la Edad Media*. Santillana.

Díaz, E., Varense, J. A., & Ruocco, Á. (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 y ritual*. Ediciones de la Banda Oriental.

Laborde, G. (2012–2013). *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, J. (1969). *Atlas de la historia universal*. Ediciones Teide.