

TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA REGIONAL Y CULTURA ALIMENTARIA

ESPACIO CURRICULAR: *Cultura de la alimentación de la región andina centro-sudamericana*

CURSO: 1° año

CARGA HORARIA: 3 horas cátedras semanales

DOCENTE: María Mercedes Ossola

CICLO LECTIVO: 2.023

• **FUNDAMENTACIÓN:**

El espacio curricular “*Cultura de la alimentación de la región andina centro-sudamericana*” se presenta como uno de los principales en la Tecnicatura Superior en Gastronomía Regional y Cultura Alimentaria debido a que la alimentación es una actividad que generalmente se lleva a cabo de forma diaria con el objeto de nutrirnos. La forma en la que se la realiza, al igual que los productos que se consumen, pueden ser tan variados como los espacios y las culturas que encontramos en el mundo. Para comprender su importancia, más allá de la de necesidad básica, es necesario realizar un análisis de sus diferentes dimensiones, partiendo desde sus orígenes y evolución hasta la influencia que la misma puede tener en la identidad de una región, siendo indispensable su revalorización para preservar las costumbres gastronómicas. En este sentido es que se planifica la presente propuesta pedagógica, a fines de conseguir una mayor apreciación de la cultura alimentaria, específicamente de la región andina sudamericana de la que han salido muchos productos que actualmente forman parte de la cocina diaria en distintos lugares del mundo, mientras que al mismo tiempo todavía goza de preparaciones ancestrales tradicionales que forman parte del patrimonio e identidad cultural de la región, los cuales deben valorarse, preservarse y evitar que sean olvidados.

• **MARCO TEÓRICO:**

El desarrollo del presente espacio curricular se sustenta en la presentación de la alimentación y la nutrición desde una mirada principalmente histórica, a distintos niveles, que atraviese sus diferentes dimensiones para lograr la comprensión de la temática por parte de los estudiantes como requisito básico e introductorio en el cursado de la Tecnicatura en Gastronomía Regional y Cultura Alimentaria.

Mediante la presentación de la bibliografía pertinente y con el soporte de los recursos seleccionados, se promoverá el reconocimiento de la cultura alimentaria de la región como factor determinante de nuestra identidad.

Si bien el campo gastronómico requiere el conocimiento y correcto manejo de equipamientos, utensilios y materias primas, también es necesario el sustento teórico correspondiente que servirá como punto de partida y eje transversal para la formación de los estudiantes como futuros profesionales capaces de desenvolverse en el ámbito profesional específico de la cocina regional.

• **OBJETIVOS:**

- Conocer la historia de la alimentación y la nutrición, su origen y evolución.
- Reconocer los alimentos de origen americano y comprender su importancia a nivel mundial.
- Analizar las características alimentarias prehispánicas y su permanencia en el tiempo.
- Conocer la historia argentina y regional en relación con la alimentación como factor determinante de la identidad cultural del país.
- Reconocer la riqueza en torno a la gastronomía argentina y la necesidad de su preservación como patrimonio cultural.

• **CONTENIDOS:**

• **Unidad 1: HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN Y LA NUTRICIÓN**

Historia de la alimentación humana, orígenes, evolución. La alimentación en la prehistoria. La práctica alimentaria, factores influyentes en sus particularidades. Historia de la nutrición en Latinoamérica. Historia del gusto. El derecho a la alimentación.

• **Unidad 2: LA ALIMENTACIÓN EN ÉPOCAS DE LA CONQUISTA**

Conquista y alimentación. La concepción europea del mundo a través de las especies comestibles americanas. La configuración de circuitos de proximidad en el sistema alimentario. Tecnología alimentaria prehispánica. Historia de la gastronomía andina, alimentos tradicionales.

• **Unidad 3: LA ALIMENTACIÓN DESDE UNA MIRADA REGIONAL**

La alimentación prehispánica en la Quebrada de Humahuaca y el Valle Calchaquí. Circuitos mercantiles del espacio peruano y su influencia en el consumo y alimentación. La comida en la historia de la Argentina y su influencia en la construcción de la identidad nacional. Historia de la cocina criolla. La cocina como patrimonio.

• **METODOLOGÍA DE TRABAJO:**

Durante el cursado de la materia se promoverá la participación de los estudiantes mediante el trabajo en equipo, el debate y la investigación, buscando a su vez despertar su interés y curiosidad a fines de favorecer el desarrollo de un pensamiento crítico y la construcción de nuevos conocimientos. Para ello se relacionará la práctica, el conocimiento y la experiencia previos de los estudiantes, brindando el espacio para plantear nuevos interrogantes.

Las actividades que se desarrollarán serán diversas, incluyendo la presentación de los temas a partir de la exposición participativa del docente, la lectura y análisis de material bibliográfico, el uso de recursos multimedia y la resolución de trabajos prácticos escritos, exposiciones y trabajos grupales por parte de los estudiantes.

• **RECURSOS:**

Para promover la apropiación, el análisis y la construcción de conocimiento se implementarán los siguientes recursos:

- Fuentes bibliográficas
- Herramientas TIC.
- Recursos multimedia

• **EVALUACIÓN:**

Cada una de las tres unidades propuestas para este espacio curricular contará con sus correspondientes evaluaciones tanto bajo el formato de Trabajos Prácticos como de Exámenes Parciales, los cuales deberán ser aprobados con una calificación igual o mayor a 6 (seis) al igual que el Trabajo Final indicado como cierre e integración de los contenidos estudiados durante el transcurso de la materia.

• **CRITERIOS:**

Los alumnos serán evaluados de acuerdo a su desempeño académico pero también se valorarán actitudes como el compromiso, interés, responsabilidad y cumplimiento para con el espacio curricular. Además se considerarán la participación, el trabajo en equipo y el respeto por los otros.

• **CONDICIONES PARA REGULARIZAR LA MATERIA:**

Actividades a realizar:

- ♦ *Trabajos Prácticos*, la elaboración de los mismos permitirá la correcta apropiación de los contenidos enseñados y propuestos en la bibliografía. Se realizará uno (1) por cada tema expuesto, debiendo aprobarse con una calificación igual o mayor a seis (6).
- ♦ *Exámenes Parciales*, uno por cada unidad del espacio curricular que deberán aprobarse con calificación igual o mayor a seis (6). Cada parcial tendrá un examen recuperatorio al que podrá acceder el alumno que haya desaprobado.
- ♦ *Trabajo Final*, a realizarse en forma de exposición al finalizar la cursada de la materia, integrando los contenidos aprendidos durante el año.

• **CONDICIONES PARA RENDIR LA MATERIA:**

El alumno estará en condiciones de rendir el examen final de la materia una vez que haya finalizado el cursado y alcanzado la regularidad de la misma.

• **BIBLIOGRAFÍA:**

- Alonso, Damiana: La cocina argentina y la construcción de un imaginario cultural. Universidad Nacional de Cuyo, 2.010.
- Álvarez, Marcelo: Las cocinas andinas en el Plata. Ed. La Crujía, 2.008.
- Arzeno, Mariano; Troncoso Claudia: Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la quebrada de Humahuaca. Revista de Geografía Norte Grande, 2.012.
- Balmaceda, Daniel: Grandes historias de la cocina argentina. Ed. Sudamericana 2.021
- Balmaceda, Daniel: La comida en la historia argentina. Ed. Sudamericana, 2.016.
- Bonduri, Carlos; Frigerio, Laura: Salta a la olla – Un siglo de evolución social y de cocina. Buenos Aires. Distal.
- Azevedo, Clecio: La configuración de los circuitos “de proximidad” en el sistema alimentario, Universidad Federal de Santa Catarina Brasil, 2.008.
- Bourges Héctor; Bengoa José; O’Donell Alejandro: Historias de la Nutrición en América Latina. Sociedad Latinoamericana de Nutrición, 2.000
- Caria Mario; Gómez Augier Julián; Miguez Gabriel: La alimentación prehispánica en las tierras bajas de Tucumán. Universidad Nacional de Tucumán, 2.020.
- Cartay, Rafael: Aproximaciones a la historia de la gastronomía andina. Universidad de Los Andes.
- Entretextos. Revista Electrónica Semestral de Estudios Semióticos de la Cultura [Lotman desde América] Nº 2 (Noviembre 2003). ISSN 1696-7356
- Flandrín, Jean Louis: Historia de la alimentación: por una ampliación de perspectivas, 1.987.
<http://www.ugr.es/~mcaceres/entretextos/pdf/entre2/entretextos2.pdf>
- Jäkel, Andrés; Marinangeli, Gimena: Agricultura y actividades pastoriles en el Valle Calchaquí Norte (Salta, Argentina). Universidad Nacional de La Plata, 2.021.
- Long, Janet: Tecnología alimentaria prehispánica. Estudios de cultura Náhuatl, ISSN 0071-1675, Nº 39, 2.008.
- Mateos Cachorro, Ana: Los orígenes de la alimentación humana: una perspectiva evolutiva, CENIEH España.
- Pérez Samper, María: La historia de la historia de la alimentación. Chronica Nova, 2.009.
- Pite, Rebekah: Raza y etnicidad en la cocina argentina: una historia de la cocina criolla y de Doña Petrona. Apuntes de Investigación, 2.012.
- Romero A., Giménez M: Fundación Internacional Jorge Luis Borges, 2.007.

- Sánchez Romero Marta: El consumo de alimento como estrategia social. Facultad de Filosofía y Letras, Granada, 2.008.
- Scaro Agustina; Musaubach María: Aportes al estudio de la alimentación prehispánica y los cultivos andinos en el sector centro-sur de la Quebrada de Humahuaca. Boletín de Arqueología PUCP N°31, 2.022.
- Seldes Verónica; Baffi Elvira: Alimentación en la prehistoria – el caso del Valle Calchaquí, Salta, Argentina. Runa 37/2, 2.016.
- Torres Graciela; Madrid Liliana; Santoni Mirta: El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. Scripta ethnológica vol. XXVI, Buenos Aires.
- Varela Moreiras, Gregorio: De la alimentación a la nutrición: la historia continúa. Universidad de San Pablo CEU, 2.004.
- Vargas Pedro: Red gastronómica andina: diseño complejo de identidad cultural. Universidad Central del Ecuador, 2.017.