



INSTITUTO DE EDUCACION SUPERIOR Nº 6.012

Pellegrini N°295 - El Carril (Salta) – Rep. Argentina

FAX - T.E.N° 4-908015 - www.ies6012.edu.ar Email: isfd6012@gmail.com

CARRERA	TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMIA REGIONAL Y CULTURA ALIMENTARIA			
DOCENTE	Tec. Macarena del Milagro González			
UNIDAD CURRICULAR	Período Lectivo	Año	Régimen	Hs. Cátedra
CULTURA DE LA ALIMENTACION DE LA REGION ANDINA-CENTRO-SUDAMERICANA	2024	1º	Anual	3 hs

FUNDAMENTACION:

Este espacio curricular tiene como propósito, brindar a los futuros profesionales las herramientas necesarias para conocer y administrar los recursos patrimoniales y su relación con la gastronomía de forma eficiente, además del conocimiento de las herramientas propias de la actividad, para así lograr tomar decisiones en el ámbito profesional, ya sea asesorando al sector o como prestadores de servicios gastronómicos. Esta información permitirá prever errores por desconocimiento o poca información, contando con el manejo de la técnica y la normativa del sector.

La gastronomía, es un promotor de la preservación del Patrimonio, que a su vez es un motor del desarrollo local y regional, permitiendo una mejora en la educación, en la creación de empleo y en la generación de ingresos; contribuyendo también al intercambio cultural y la puesta en valor de los recursos gastronómicos con que cuenta la localidad.

Para lograr un correcto uso del Patrimonio a través de la gastronomía, es importante generar y enriquecer el sentido de pertenencia individual y colectiva, que ayuda a mantener la cohesión social y territorial.

OBJETIVOS:

- Dar a conocer los procesos que llevaron a la construcción de la gastronomía local, partiendo desde su historia y contexto global, para entender la actualidad de la misma.
- Lograr reconocer su importancia en la búsqueda constante de la identidad de los pueblos, a través de los cambios históricos, culturales y sociales.
- Analizar la alimentación como un proceso histórico-cultural-social en constante cambio y su utilización como recurso a la hora de dar a conocer y defender la cultura de los pueblos.

OBJETIVO DE LOS ALUMNOS:

- Generar sentido de pertenencia e identidad a través de la gastronomía y su historia, que también es la propia.
- Obtener conocimientos que les permitan elaborar productos gastronómicos con una perspectiva de respeto y sustentabilidad, comprendiendo los procesos y el entorno.

CONTENIDO:

UNIDAD 1:

Contexto histórico: Para entender dónde estamos y quienes somos, debemos saber de dónde venimos.

- Gastronomía en el mundo antes de la colonización: alimentación y principales ingredientes, nutrición y costumbres antes de la implementación de ingredientes americanos. Intercambios con centros y capitales de las antiguas civilizaciones de Europa, Asia y África.
- Gastronomía en América antes de la colonización: Grandes civilizaciones, aprovechamiento de los recursos, intercambios locales. Colonizaciones americanas previas a la llegada del europeo.
- Choque de culturas: A través de los cambios sociales y los conflictos coloniales, surge el intercambio de ingredientes y recetas, surgen las modificaciones en las costumbres alimentarias de ambos lados del océano.
- Gastronomía y sincretismo: Simbolismo religioso americano y cristiano.
- Gastronomía y corrientes migratorias argentinas: Durante las grandes corrientes migratorias y las guerras suscitadas en el mundo, nuestro país se posiciono como una de las mejores opciones para huir del horror, estas corrientes, aportaron a la gastronomía local nuevas recetas que hoy son parte de la nueva lista de gastronomía regional Argentina.

Recursos	<p>Visita a Museos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Museo Histórico del Norte: vista rápida de una línea de tiempo, para entender los cambios sociales en los procesos históricos. • Museo de Arqueología de Alta Montaña: punto de referencia de las culturas pres colombinas, rituales y costumbres. • Museo Pte. J. E. Uriburu: museo de usos y costumbres que posee en exposición la diagramación de una casa colonial, con área social y de servicio. • Museo Explora Salta: vista de evolución cultural y los procesos productivos.
Recursos tecnológicos	<ul style="list-style-type: none"> • Utilización de videos, podcasts y películas
Bibliografía	<ul style="list-style-type: none"> • Orígenes de la cocina de América: Asociación de chefs de Ecuador. 2020 • Intercambio culinario tras el descubrimiento de América. Carmen Sánchez Téllez. Universidad de Alcalá de Henares. 2019

	<ul style="list-style-type: none"> • Los alimentos que llegaron de América. II Simposio de la Academia Aragonesa de Gastronomía. 2011 • Evolución de la gastronomía a través del tiempo. Elsa Flor Ordoñez Bravo.vol. 11. Junio 2011 • Una historia social de la comida. Patricia Aguirre. Buenos Aires 2017 • El impacto de las migraciones en Argentina. OIM 2012 • Nutrición, gastronomía e historia. IES Guillem Colom Casanovas. 2018-2020
--	--

UNIDAD 2:

Gastronomía Argentina: Entender nuestro país como una fuente inagotable de recursos, requiere conocer su geografía y particularidades.

- Regiones Argentinas: conocimientos básicos de recursos naturales, características y complementación.
- Gastronomía regional: Características de la producción en todos sus campos gastronómicos, crecimiento y cambios a lo largo del tiempo. Nuevos descubrimientos y productos.
- Gastronomía Local: Nuestra provincia en fuente de producción de diversos productos, dividirlos por regiones, temporadas y características nos permite entender los procesos de elaboración gastronómica en cada región, y sus modificaciones históricas.
- Salta para el mundo: productos de exportación, cumplimiento de normas, ventajas y desventajas.

Recursos:	<ul style="list-style-type: none"> • Relación sobre temas abordados en las materias: Practica profesional I, Gastronomía y Enología, Sistemas alimentarios y biodiversidad. • Visita de observación y descubrimiento de productos al Mercado San Miguel (Salta Capital) • Visita a productores locales de producción de habanos. • Visita al INTA
Recursos tecnológicos:	<ul style="list-style-type: none"> • Documentales, videos promocionales
Bibliografía:	<ul style="list-style-type: none"> • La industria Argentina en su tercer siglo. Marcelo Rougier. Ministerio de Desarrollo Productivo. 2021 • Especies Argentinas. Alicia Rotman.1994 • Especies. Dirección de Industria Alimentaria.2021

UNIDAD 3:

Conocer, los ingredientes permite comprender los platos que nos representan.

- Platos con historia: en estudio de la regiones tanto nacionales como provinciales, nos permite comprender la elaboración de platos, pero esta, suele venir acompañada de procesos sociales y culturales que enriquecen la identidad de los pueblos.
- Métodos de cocción: la diversidad geográfica y cultural, junto a los cambios históricos permite la utilización de recursos partiendo de la imaginación humana.
- Gastronomía literaria: historia e importancia de la gastronomía en el ámbito literario, como herramienta social de identidad.

Recursos:	<ul style="list-style-type: none">• Relación con la materia Practica Profesional I (Elaboración de platos tradicionales)
Recursos tecnológicos:	<ul style="list-style-type: none">• Documentales, videos
Bibliografía:	<ul style="list-style-type: none">• Saberes y sabores de nuestro país. Secretaria de Políticas Alimentarias. 2019• Argentina por vos y vinos. 2018• Gastronomía criolla argentina. Una visión desde la horticultura. J.L Burba. 2011• Cocina y comidas del Rio de la Plata. Mario Silveiro. Universidad de Comahue. 2005• Gastronomía regional argentina. FEHGRA. 2016• Platos con historia. Altournativas. 2018

UNIDAD 4:

Comprender los cambios gastronómicos de los últimos tiempos permite adaptar la producción y evitar la desaparición de productos.

- Nutrición a lo largo de la historia: evolución humana y surgimiento de necesidades medicas alimenticias.
- Conciencia alimentaria: evolución de la gastronomía como herramienta sanitaria y no solo como búsqueda de alimento.
- Modas: con el paso del tiempo la gastronomía también es parte de corrientes que permiten experimentar en la búsqueda de nuevas opciones como consecuencia de la globalización y la inmediatez, surgiendo corrientes conservadoras, fast food, moleculares y de revisionismo.

Recursos:	<ul style="list-style-type: none">• Talleres sobre cambios alimenticios
Recursos	<ul style="list-style-type: none">• Documentales, pantallas

tecnológicos:	
Bibliografía:	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos culinarios. Carlos del Pozo. UPC.2013 • Alimentos y Bebidas ultra procesados en América Latina. OMS. 2015

UNIDAD 5:

La gastronomía como pieza clave de la identidad, permite no solo mantener en el tiempo usos y costumbres, sino dar a conocer elementos culturales de forma rápida e interesante.

- Gastronomía y patrimonio: enmarcar la gastronomía como eje fundamental del patrimonio de un lugar, es poner en valor y mantener viva las tradiciones que nos trajeron a lo que hoy somos. Patrimonio intangible de la humanidad (casos testigos en América: Perú y México)
- Gastronomía sustentable: convivir con el ecosistema y las tradiciones permitiendo el correcto uso de la tierra y evitar la sobre explotación del suelo.
- Gastronomía y turismo: entrelazar estas disciplinas parece una obviedad, pero, debe ser desde un punto respetuoso para ambas partes, permitiendo la puesta en valor de productores y cocineros.
- Gastronomía como herramienta turística: comprendiendo lo visto podemos generar e integrar nuevos productos teniendo la gastronomía como eje de identidad y producción local, poniendo en valor destinos y productos por igual.

Recursos:	<ul style="list-style-type: none"> • Visita Circuito Gastronómico “El Carril de los Sabores” • Visita área de información turística El Carril
Recursos tecnológicos:	<ul style="list-style-type: none"> • Documentales, videos
Bibliografía:	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomía y patrimonio. UAEM. 2021 • Gastronomía como símbolo de cultura. Culinaria. México. 2013 • Análisis de la identidad cultural en la gastronomía. USMP. Lima, Perú. 2020 • Construcción de la identidad cultural a través del discurso culinario. Alicia V. Sánchez Martínez. 1993 • Gastronomía y turismo. UNQ.2024

Macarena del Milagro González

Técnico Superior en Turismo