

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE

FACULTAD DE TURISMO

**DEPARTAMENTO DE RECURSOS
TURÍSTICOS**

AREA RECURSOS CULTURALES

**CÁTEDRA DE PATRIMONIO CULTURAL Y
ALIMENTOS II**

**LECTADA PARA LA LICENCIATURA EN
GERENCIAMIENTO GASTRONÓMICO**

Ordenanza 553/11

Nombre de la asignatura: **Patrimonio Cultural y Alimentos II**

Docente: Profesor Pablo Bestard

JTP: Victoria Rodríguez Rey

SEGUNDO CUATRIMESTRE AÑO 2023

Esta asignatura se ubica en el currículum en el segundo cuatrimestre del primer año de la Tecnicatura en Gerenciamiento Gastronómico y Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómico.

Dictada en conjunto con las Asignaturas de Química de los alimentos II – inglés– Materias Primas I–Cocina I – Actividades específicas

Horario de cursados: miércoles de 14.00 a 18.00 en el Auditorium de la Facultad de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos (FACTA)

El Maíz

Los dioses hicieron de barro a los primeros maya-quichés. Poco duraron. Eran blandos, sin fuerza; se desmoronaron antes de caminar.

Luego probaron con la madera. Los muñecos de palo hablaron y anduvieron, pero eran secos : no tenían sangre ni sustancia, memoria ni rumbo. No sabían hablar como los dioses, o no encontraban nada que decirles.

Entonces los dioses hicieron de maíz a las madres y a los padres. Con maíz amarillo y maíz blanco amasaron su carne.

Las mujeres y los hombres de maíz veían tanto como los dioses. Su mirada se extendía sobre el mundo entero.

Los dioses echaron un vaho y les dejaron los ojos nublados para siempre, porque no querían que las personas vieran más allá del horizonte.

Popol Vuh. Libro de los mayas quichés

La papa

Un cacique de la isla de Chiloé, lugar poblado por gaviotas, quería hacer el amor como los dioses.

Cuando las parejas de dioses se abrazaban, temblaba la tierra y se desataban los maremotos. Eso se sabía pero nadie los había visto.

Dispuesto a sorprenderlo, el cacique nadó hasta la isla prohibida.

Solamente alcanzó a ver un lagarto gigante, con la boca bien abierta y llena de espuma y una lengua desmesurada que desprendía fuego por la punta.

Los dioses hundieron al indiscreto bajo tierra y lo condenaron a ser comido por los demás. En castigo de su curiosidad, le cubrieron el cuerpo de ojos ciegos.

Geografía del mito y la leyenda chilenos

Fundamentación

En esta segunda parte del año 2023, y dando continuidad a la temática iniciada en el primer cuatrimestre, serán retomados los conceptos base de la asignatura Patrimonio Cultural y Alimentos I ya que son indispensables para continuidad de los temas. Básicamente el concepto de "performance alimentaria" que es una idea rectora sobre la que descansan todas las unidades.

Se pretende continuar con la línea histórica de la alimentación desde los aportes árabes, hasta nuestros días y nuestra región, tomando como unidad de estudio América, la región precolombina de áreas nucleares y la argentina colonial.

Abordaremos además el impacto de las revoluciones alimenticias producidas con el intercambio colombino. También pondremos el acento en la revolución industrial como elemento que disparó los procesos performativos alimenticios a gran escala, finalizando con las prácticas alimentarias actuales de los estudiantes, relacionados con las multinacionales, los hipermercados y el mundo del marketing.

Una vez trabajados los conceptos y las relaciones entre la alimentación y el poder, la ideología, la religión y la cultura en general, se dará curso a los cambios y continuidades que se han ido produciendo desde el inicio de la modernidad hasta los días contemporáneos.

Enfatizaremos el significado que tuvo la llegada del europeo moderno a América en los aportes al mundo de la alimentación y, fundamentalmente los aportes de las cocinas, ingredientes y condimentos del nuevo mundo.

Para los estudiantes de una universidad nacional argentina es menester conocer el acervo patrimonial alimentario del país, Latinoamérica y la región a fin de actuar con conocimiento en el mundo profesional. En el mismo sentido deben ser conscientes de las relaciones entre la periferia y los centros culturales económicos mediados por el hecho alimentario. *PalloBento*

En vistas del capital cultural de los ingresantes, desde el punto de vista didáctico, se han dispuesto una serie de estrategias para el abordaje de la temática en el campo a través de una serie de prácticos y desde el punto de vista de la divulgación, algunas producciones de los estudiantes serán estructuradas para ser difundidas vía medios de comunicación.

Por último, y ante el avance de la inteligencia artificial así como otros recursos para el acceso a la información daremos prioridad a la construcción teórica áulica e individual.

Propósitos Generales

- Proporcionar a los alumnos los conocimientos básicos sobre los circuitos alimentarios en el mundo, el país y la región y sus implicancias.
- Estudiar las funciones y significados socioculturales de la alimentación en los distintos momentos históricos desde la modernidad hasta nuestros días.
- Comprender los fenómenos de producción, distribución y consumo de los alimentos en las civilizaciones precolombinas, coloniales y de algunas regiones de Argentina hasta la actualidad.
- Tomar conciencia de la incidencia de la alimentación que nos condicionan como sociedad e individualmente.

Desarrollo

Unidad I

Aportes de la tradición islámica a la gastronomía americana española.

Unidad II

La alimentación en los pueblos prehistóricos y etnohistóricos de la posterior argentina: cazadores – recolectores y pastores agricultores. Patagonia y noroeste.

Unidad III

La alimentación en la América precolombina en las áreas nucleares. La visión de los cronistas: Mesoamérica y Perú.

Unidad IV

Siglo XV. La búsqueda de las rutas a las especias. La expansión europea y la conquista biológica. Las Islas Canarias, el experimento.

La alimentación en la modernidad europea. El maestro de banquetes.

La revolución del intercambio colombino. Los aportes: préstamo, intercambios y fenómeno de re patrimonialización alimentaria a escala mundial.

Unidad IV

Alimentación en la colonia española de los primeros virreinos.
Préstamos e imposiciones.

La comida en la colonia rioplatense y en la República Argentina y zonas de influencia e intercambio. El caso del Río de La Plata y las economías regionales del país.

Unidad V

La revolución industrial y los alimentos. La producción en serie. Los nuevos procesos. Alimentos y expediciones. Alimentos y campañas militares. Chocolate en barra, caldos en cubitos, margarina, carne enlatada y galletas marineras.

Aumento demográfico: tecnologías alimentarias y vacunas. Alimentar a los gigantes.

Unidad VI

Los siglos XX y XXI. Entre la penumbra y Mc Donald. Flacos, obesos y engordados. La Coca Cola como símbolo de empresas alimentarias a escala global. El supermercado como emboscada.

La contraparte: circuitos regionales, economías domésticas, producciones alternativas, comercio justo. Soberanía y seguridad alimentaria.

Sistema de acreditación

Parciales

Se tomarán dos exámenes parciales con sus respectivos recuperatorios.

Prácticos

En cuanto a los trabajos prácticos estos serán presentados, alternativamente, por escrito, en forma digital o en formato video, cuando corresponda.

A lo largo de la cursada, el alumno irá haciendo una ficha biográfica de los principales autores. El registro será sintetizado en un archivo que tendrá la validez de otro práctico. Este registro no puede ser una copia

bajada de internet sino que deberá dar cuenta de un trabajo de búsqueda y elaboración. Este registro se pedirá periódicamente.

Test de lecturas

Se tomarán test de lecturas que serán evaluados numéricamente y tendrán el mismo valor que los trabajos prácticos.

Actividad semanal

Cada día se evaluará una consigna de una tarea dada.

Fuera del horario de clases se establecerá un horario de consulta los días martes de 9 a 10.30hs, a través de la plataforma PEDCO, y otro, presencial, en las instalaciones de la facultad los días miércoles de 13 a 14 horas, en el que los alumnos podrán evacuar dudas de temas y conceptos. No es un espacio para consultas administrativas sino para ir verificando las lecturas que los estudiantes vayan haciendo.

Alumnos regulares

Para regularizar la asignatura los alumnos deberán rendir y aprobar dos exámenes parciales o sus respectivos recuperatorios y el 70% de los trabajos prácticos.

Es condición para la regularidad la asistencia en un 70% habida cuenta que todas las clases son teóricas – prácticas.

Tanto parciales como exámenes recuperatorios, trabajos prácticos, así como los test de lecturas, serán aprobados con un mínimo de 50 puntos sobre 100.

Para el examen final los estudiantes deberán presentarse con los prácticos y los mapas realizados durante el cursado.

Alumnos libres

Los exámenes libres se rendirán con un examen escrito y un examen oral tal lo establecido por ordenanza 237. Los alumnos libres deberán presentar una monografía con un trabajo de investigación a designar por la cátedra. El trabajo deberá ser entregado con 15 días de antelación al examen final para su corrección. A fin de que el alumno libre pueda presentarse al examen final deberá aprobar previamente el trabajo de investigación.

BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez, Marcelo (2002) La comida patrimonio (In) Tangible. CPPIBA. CABA Aguirre, Patricia (2019) Una historia social de la comida. Editorial Lugar. Argentina
- Aguirre, Patricia (2022) Devorando el planeta. Buenos Aires, Capital Intelectual.
- Álvarez Novoa, Isabel (2017) Las Picanterías y Chicherías del Perú. USMP. Lima
- Barruti, Soledad (2019) Mala Leche. El supermercado como emboscada. Buenos Aires, Editorial Planeta.
- Barruti, Soledad (2013) Mal Comidos. Buenos Aires, Planeta.
- Belver, Isidro (2004) Revalorización del Ñaco Premio Estímulo Neuquén
- Contreras Hernández, Jesús (1993) Antropología de la alimentación. Madrid, Eudema
- Contreras Hernández, Jesús y Mabel Gracia Arnaiz (2005) Alimentación y cultura, Perspectivas antropológicas, Barcelona. Ariel
- Crosby, Alfred W. (1991) El Intercambio Transoceánico. Consecuencias Biológicas Y Culturales
- Dabenne, Roberto (2009) Un viaje a la Tierra del Fuego. Albatros. Buenos Aires.
- De la Vega, Garcilaso (1980) Comentarios Reales Plus Ultra Buenos Aires
- Fernández Armesto, Felipe (2004) Historia de la Comida Tusquets Barcelona
- Fischler, Claude (1995) El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona, Anagrama
- Gorriti, Juana Manuela (1990) Cocina a Ecléctica Félix Lajouine Editor Buenos Aires
- Goody, Jack (2017) Cocina Cuisine y clase. Estudio de Sociología Comparada. Ed. Gedisa. Madrid
- Le Bretón, David (2007) El Sabor del Mundo. Madrid
- Long, Janet (coordinadora) (2018) Conquista y Comida Universidad autónoma de México. {1996] México
- Musters, George (2005) Vida entre Patagones.
- Ritchie, Carlson (1987) Comida y Civilización Alianza Editorial Madrid 1995
- Ritzer, George (1999) La Macdonalización de la Sociedad Ariel Barcelona
- Sahagún, Bernardino (1981) El Méjico Antiguo Biblioteca Ayacucho Sucre

- Silveira, Mario (2008) Comida y Cocina en el Río de La Plata
EDUCO Neuquén

Fuentes audiovisuales

- Dulce Miseria

<https://www.youtube.com/watch?v=YbtkDzmXqmE>

- El Alto Costo de los Precios Bajos

<https://www.youtube.com/watch?v=aOFc7J4k2hc>

- El Lado Oscuro del Chocolate

<https://www.youtube.com/watch?v=6BQzpavKmlE>

- El Mundo Según Monsanto

<https://www.youtube.com/watch?v=qowwIAB9qjE>

- Los secretos de la industria alimentaria

<https://www.youtube.com/watch?v=ziLt4D8POg0>

- Programas radiales "Se Sabe por tu Boca"

<http://america-profunda.blogspot.com/2020/05/se-sabe-por-tu-boca.html>

- Por qué quebró MC Donald`s en Bolivia

<https://www.youtube.com/watch?v=1SI2d6RQX8I>

- Super Size Me

<https://www.youtube.com/watch?v=jAnCOHCVjyU>

- Vatel, El Cocinero del Rey

<https://www.youtube.com/watch?v=5IrEKE93dxU>

Grilla de Trabajos Prácticos

Trabajo práctico N°1

Tema: Programa de la asignatura Patrimonio Cultural y Alimentos II

Propósito:

- Que el alumno lea y comprenda el programa de la asignatura
- Que el estudiante pueda establecer relaciones con el resto de los programas de la carrera Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómico

Evaluación: se evaluará de manera escrita en el segundo encuentro.

Modalidad del trabajo: Trabajo individual áulico.

Documento: Programa de la cátedra.

Trabajo Práctico N° 2

Tema: Recuperando la monografía: Elaboración de un podcast

Propósito:

- Explorar sobre otras maneras de comunicar el sistema alimentario de una cultura a partir de conocer algunos elementos.
- Recuperar contenidos de la monografía y adaptarlos para difundir la investigación en un espacio radial.
- Indagar sobre las pautas y características de un podcast.
- Recuperar contenido conceptual del trabajo monográfico.
- Ampliar la investigación: tipo de música, expresiones culturales, nueva entrevista.

Actividades:

1- Escuchar los siguientes capítulos sobre arte rupestre

https://open.spotify.com/show/0DtgdHxk2iVgpZJRwMctCe?si=VD0qNi1dTsO9C_-VTh3_sg

2- Redactar un guión sobre la monografía elaborada el PCA I, advirtiendo sobre: origen de la receta, historias y mitos vinculadas a ese plato, entrevistados, aspectos que considere relevantes.

3- Grabar el guión de no más de 3 minutos de extensión.

4- Buscar música acorde al lugar de origen de la receta.

Trabajo Práctico N° 3

Tema: Pueblos prehistóricos en Patagonia

Propósito:

- Conocer las prácticas prehistóricas en vinculación con el ambiente.
- Que el estudiante localice las zonas trabajadas en los textos e identifique los recursos, las técnicas, la organización social y las formas de producción de las culturas antiguas en Argentina.

Actividades:

1- Investigar sobre George Chaworth Musters (quién fue; qué vínculo tiene con Patagonia y los tehuelches; periodo de tiempo; lugares, características ambientales, etc.)

2- Identifique en un mapa, la región recorrida por Musters.

3- Enumera los elementos que poseen los tehuelches como producto del intercambio con otras comunidades y culturas.

4- Registre tipos de comidas: ingredientes, formas de obtención, técnicas de elaboración, utensilios, procesos, motivos, formas de conservación, etc.

5- Compare la forma de caza que aparece en Musters y en Claraz.

6- ¿Qué productos alimentarios se incorporan en la región mediante la lectura de Wilhelm de Moesbach?

Bibliografía:

- Claraz, Jorge (2008) Viaje al Río Chubut Ediciones Continente. Buenos Aires.
- Musters, George (1990) Vida entre los Patagones Ed. Huemul Buenos Aires
- Padre Ernesto Wilhelm de Moesbach (1930) "Vida y costumbres de los indígenas araucanos en la segunda mitad del siglo XIX" I m p r e n t a u n i v e r s i t a r i a. Chile. Capítulo II Alimentación en la niñez. Capítulo VII. El Maíz. Capítulo IX. Cosecha y trilla de trigo.

Trabajo Práctico N°4

Tema: Área nuclear mesoamericana

Propósito:

- Conocer sobre la vida de las comunidades antiguas en la región de México a través de un registro histórico.
- Indagar sobre las costumbres y tradiciones de los pueblos mesoamericanos.

- Identificar los recursos, las técnicas, la organización de las culturas precolombinas.
- Que el estudiante pueda construir la performance alimentaria del México antiguo.

Actividades:

1. Investigue sobre Bernardino Sahagún, su vínculo y trabajo en tierras americanas. Realice una síntesis.
2. Realizar un cuadro sobre alimentación del México antiguo con: ingredientes, elaboraciones y técnicas.
3. Realizar una breve caracterización de las ocho regiones ambientales mexicanas planteadas por Cristina Barros. Puede ser mediante un cuadro teniendo en cuenta características ambientales, recursos disponibles, elaboraciones, técnicas y utensilios.

Modalidad del trabajo: Trabajo grupal a entregar en PEDCO

Bibliografía:

- SAHAGUN, Bernardino "El México Antiguo"
- BARROS, Cristina "Cocina Prehispánica. Continuidad cultural" Ed. Arqueología mexicana.

Trabajo Práctico N°5

Tema: Alimentación en la región Andina

Propósito:

Actividades:

- 1- Del texto de Inca Garcilaso de la Vega Enumerar y caracterizar las comidas detalladas en el texto, teniendo en cuenta los ingredientes utilizados y las técnicas de conservación y cocción empleadas.
- 2- ¿Cómo y cuáles son los usos del árbol Mulli y del Maguey?
- 3- Del texto Picanterías y Chicherías del Perú explique qué es y cuál es el origen de las picanterías y chicherías.
- 4- Del mismo texto analice e identifique condicionantes de la performance alimentaria de Perú en la chicha.

Modalidad de trabajo: Trabajo grupal a entregar en PEDCO

Bibliografía:

- Álvarez Novoa Isabel (2016) Picanterías y Chicherías del Perú. Patrimonio Cultural de la Nación. USMP Fondo Editorial, Lima. Perú
- De la Vega, Garcilazo (1980) Comentarios Reales Plus Ultra Buenos Aires.

Trabajo práctico N°6

Tema: La ruta de los alimentos

Propósito:

- Entender el carácter "revolucionario" al intercambio transoceánico que generó una transformación en la biota de todo el planeta.
- Que el estudiante identifique, reconozca y localice en origen de los recursos animales y vegetales y sus recorridos.
- Que el estudiante identifique y analice los intercambios de los recursos vegetales y animales a partir de la llegada del hombre europeo a América.
- Conocer los aportes e incorporaciones de América al mundo.

Actividad:

1. En un planisferio en tamaño afiche, ubicar el origen y los recorridos de los recursos animales y vegetales comestibles después de la llegada de los europeos a América.
2. En hoja aparte consignen las referencias del producto en: producto, origen/es y destino/s.
3. Realizar un análisis sobre el origen de los alimentos y sus recorridos considerando las transformaciones, las performances alimenticias y todo aquello relacionado con el significado cultural de los alimentos.

Modalidad del trabajo: Trabajo grupal

Bibliografía: Fernández Armesto (2001) "Historia de la comida" Capítulo 3, 4 y 7. Editorial Tusquets. España

Trabajo práctico N°7

Tema: La Alimentación en período colonial

Propósito:

- Que el estudiante conozca el patrón alimentario de ese período, examinando el desarrollo que tuvo la alimentación en nuestro país abarcando desde el 1600 hasta el período de la colonización.
- Explorar sobre el origen de las carnicerías.

Actividad:

1. ¿Cómo surgen las carnicerías? Desarrollar desde las primeras formas de adquisición y distribución de la carne y su evolución hasta llegar a la carnicería que conocemos actualmente.
2. ¿Qué funciones cumple el Cabildo en relación a la producción y distribución de la carne?
3. ¿Qué otros alimentos se consumían hacia 1800? Establecer relación de precio y consumo entre la carne y resto de ingredientes.
4. Armar una línea de tiempo con el proceso de creación de las carnicerías en Argentina.

Modalidad del trabajo: Trabajo grupal

Bibliografía:

- SILVEIRA, Mario (2005) "Cocina y comidas en el Río de La Plata". Ed. Educo. Neuquén.

Trabajo Práctico N°8

Tema: Pervivencia de la colonia en Latinoamérica.

Propósito:

- Conocer elementos de la gastronomía precolombina y colonial que perviven en la actualidad en distintos poblados iberoamericanos
- Transformar corpus visuales en textos escritos y orales

Actividades:

1. Investigar en fuentes visuales (películas, documentales, informes televisivos) productos, técnicas, formas de producción, transformación y consumo de ingredientes alimenticios coloniales.

2. Elaborar un informe escrito entre 5 y 10 páginas. La primera parte debe dejar constancia de todas las presentaciones a modo abstract (tema, lugar y características principales)

3. Elaborar una presentación en formato de video, ppt, o demás recursos didácticos al alcance, que den cuenta de la investigación.

Temas: Tequila y pulque, quibebe, charque, puchero, mazamorra, cuajada, cochayuyo, miel de caña, algarroba, arropes, patay, chancaca, muday, tamales, chichoca, chicha, chapulines, gusanos, alfeñique, molinos, yerba mate, chuño, etcétera.

Aclaración sobre las pautas de exposición: La exposición deberá ser una intervención directa de los alumnos; es decir que no podrán traerla ya grabada ni leer sus parlamentos.

Trabajo Práctico N°9

Tema: Revolución Industrial y alimentación

Propósito:

- Investigar sobre las técnicas vinculadas al tratamiento de los alimentos que se mantienen y las que se transformaron.
- Saber sobre el papel clave, en tanto el aumento de producción de comida, que tuvo la Revolución Industrial.
- Analizar sobre cómo se modificaron los patrones alimentarios hasta ese entonces vinculados al área rural.
- Que el estudiante conozca sobre la producción primaria, las formas de conservación y la publicidad a partir de este periodo de industrialización.

Actividades:

1. ¿Qué productos y qué técnicas aporta la revolución industrial? ¿A qué se deben estos cambios revolucionarios?
2. Según Armesto ¿Qué fue la revolución verde y qué impactos tuvo sobre la producción alimentaria?
3. ¿Cómo se originan los supermercados? Realice una síntesis del texto de Raj Patel sobre este acontecimiento.
4. Investigar sobre la cadena de supermercados La Anónima.

Bibliografía:

- ARMESTO, Felipe Fernández (2004) Historia de la comida. Capítulo 8 "Desafiar a la evolución". Tusquets. España

- RAJ PATEL (2008) Obesos y famélicos. Capítulo 4 "Un vistazo a los supermercados" Editorial Marfa.

Modalidad: trabajo grupal

Trabajo Práctico N°10

Tema: Alimentación en S.XXI. George Ritzer, sociólogo estadounidense, crea el concepto de la macdonalización para hacer referencia a la racionalización de la vida. ¿Qué tiene que ver McDonald's en esto? Al parecer la lógica de la comida rápida se extiende a varios planos de la vida moderna. Se trata de una lógica incorporada que organiza y planifica nuestros días.

Propósito:

- Que el estudiante identifique los patrones de consumo y comportamiento social a través de las lógicas de los procesos de racionalización productiva.

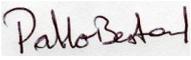
Actividades:

1. Explicar exhaustivamente qué significa el título la Macdonalización de la sociedad.
2. Buscar ejemplos cercanos atravesados por esta lógica.

Bibliografía:

- Ritzer, George (1999) La Macdonalización de la Sociedad. Editorial Ariel Barcelona

Trabajo Práctico N° 11

Tema: La alimentación en la cotidianeidad ¿Qué comemos cuando comemos? Alimentarse es necesario para mantener la vida. Es decir, comer es vital, sin embargo, en los últimos tiempos producto del avance de la industria alimentaria (y la publicidad) sobre las góndolas y alacenas desconocemos qué comemos, su origen, sus consecuencias ambientales, económicas y sociales. 

Propósito:

- Que el estudiante identifique cuál es su patrón alimentario: sus causas y consecuencias e influencia de la publicidad en los consumidores.

Actividades:

1. Busque una lupa.
2. Registre durante una semana los alimentos consumidos: cantidades, horarios y motivos. Puede ser mediante un cuadro.
3. Lea la etiqueta. Anotar el origen de cada uno de los ingredientes y la composición de cada uno de ellos (ejemplo: harina, sal, lípidos, conservantes, acidulantes, etcétera – la lupa era para esto).
4. Registrar los supuestos beneficios que el consumo de esos productos genera.
5. Registrar las publicidades de alimentos que se transmiten en internet, medios gráficos y medios televisivos durante un día: cuáles y en qué lugares.
6. Seleccionar la comida de dos días completos (día laboral o de semana y un día de descanso) y enumerar todos los ingredientes que integran esa comida. Luego contabilizar la cantidad de kilómetros recorridos que tienen esos alimentos.
7. Realizar un análisis, a forma de conclusión, que incluya los siguientes conceptos: globalización, cultura, performance alimentaria, consumo – consumismo teniendo en cuenta la bibliografía trabajada del S. XX y XXI (Soriano - Raj Patel – Ritzer- Barruti)

Trabajo Práctico N°12

Tema: Ficha biográfica sobre los autores

A lo largo del cursado el alumno irá elaborando un archivo con los datos más sobresalientes de los autores y personajes trabajados.

<i>FICHA 1</i>
Autor/a:
Lugar y fecha de nacimiento:
Características biográficas:
Principales temas de investigación:
Palabras claves:
Obras:

CRONOGRAMA

09/08 Presentación de la materia – Programa – Podcast

16/08 Actuación alimentaria y legado de la gastronomía del islam

23/08 Actuación alimentaria de Patagonia precolombina

30/08 Actuación alimentaria de Noroeste precolombina

06/09 Actuación alimentaria de la región andina precolombina

06/09 Actuación alimentaria de la Europa moderna SXV - XVII

13/09 Actuación alimentaria intercambio colombino

20/09 Actuación alimentaria colonia americana

27/09 **Primer parcial** -Actuación alimentaria colonia americana

04/10 Actuación alimentaria colonia argentina

11/10 Alimentación en la colonia - exposiciones

18/10 Actuación alimentaria revolución industrial

25/10 Actuación alimentaria SXX

01/11 Actuación alimentaria SXX

08/11 **Segundo parcial** -Actuación alimentaria SXX

15/11 Actuación alimentaria SXXI

22/11 Cierre de la materia