

AÑO 2023

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE

FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS EN ALIMENTOS

**DEPARTAMENTO DE RECURSOS TURÍSTICOS
AREA RECURSOS CULTURALES**

CÁTEDRA DE PATRIMONIO CULTURAL Y ALIMENTOS I

DICTADA PARA LA LICENCIATURA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA –
Ordenanza 553/11

Profesor: Pablo Bestard

Auxiliar: Victoria Rodríguez Rey

Pan

con harina, agua y fuego te levantas,
espeso y leve, recostado y redondo,
repites el vientre de la madre,
equinoccial germinación terrestre.

Pan,
qué fácil y qué profundo eres:
en la bandeja blanca de la panadería
se alargan tus hileras como utensilios,
platos o papeles,
y de pronto, la ola de la vida,
la conjunción del germen y del fuego,
creces, creces de pronto
como cintura, boca, senos,
colinas de la tierra, vidas.
Sube el calor, te inunda la plenitud,
el viento de la fecundidad,
y entonces se inmoviliza tu color de
oro,
y cuando se preñaron
tus pequeños vientres.
La cicatriz morena
dejó su quemadura
en todo su dorado
sistema de hemisferios.

Ahora, intacto,
eres acción de hombre,
milagro repetido, voluntad de la vida.
Oh pan de cada boca,
no te imploraremos,
los hombres no somos mendigos
de vagos dioses o de ángeles oscuros:
del mar y de la tierra haremos pan,
plantaremos de trigo,
la tierra y los planetas,
el pan de cada boca, de cada hombre,
En cada día llegará porque fuimos
a sembrarlo y a hacerlo.
No para un hombre sino para todos.
El pan, el pan para todos los pueblos.
Y con él lo que tiene forma y sabor de
pan repartiremos: la tierra, la belleza,

El amor.

Todo eso tiene sabor de pan,
forma de pan, germinación de harina.
Todo nació para ser compartido,
para ser entregado, para multiplicarse.

Por eso, pan,
si huyes de la casa del hombre,
si te ocultan, te niegan,
si el avaro te prostituye,
si el rico te acapara,
si el trigo no busca surco y tierra,
pan, no rezaremos,
pan, no mendigaremos,
lucharemos por ti con otros hombres,
con todos los hambrientos,
por todos los ríos y el aire
iremos a buscarte,
toda la tierra la repartiremos
para que tú germines.

Y con nosotros avanzará la tierra:
el agua, el fuego, el hombre
lucharán con nosotros.
Iremos coronados con espigas,
conquistando la tierra y pan para todos.
Y entonces también la vida
tendrá forma de pan,
será simple y profunda,
innumerable y pura. Todos los seres
tendrán
derecho a la tierra y la vida.
Y así será el pan de mañana,
el pan de cada boca,
sagrado, consagrado,
porque será el producto
de la más larga dura lucha humana.

No tiene alas la victoria terrestre:
tiene pan en sus hombros,
y vuela valerosa liberando la tierra.
Como una panadera
conducida en el viento.

Pablo Neruda, 1954. *Las Odas elementales*

Fundamentación

“Patrimonio”, “cultura” y “alimentos” son conceptos básicos de esta asignatura y de la materia inmediata (Patrimonio Cultural y alimentos II).

Además de una cuestión estrictamente biológica, la alimentación se encuentra inmersa en un contexto cultural lo que la obliga a permanentes intercambios teóricos con distintas disciplinas para su cabal entendimiento.

¿Se pueden, por ejemplo, comprender los tabúes alimentarios de cualquier civilización sin atender a procesos demográficos, ambientales, tecnológicos? ¿Cuántos alumnos estarán dispuestos a comer insectos, o animales que se consideran mascotas en su costumbre, tradición o imaginario?

Si un kilogramo de chinche de agua o de saltamontes reporta mayor beneficio proteico que un kilo de carne vacuna (sin hablar de los beneficios ambientales que traería visto lo costoso de la crianza del animal) ¿por qué esa idea, como argentinos, no solo nos resulta repugnante sino impensable?

¿Por qué ciertos alimentos, comunes en algunos lugares o en determinadas épocas históricas, provocan rechazo en otros lugares o en el mismo territorio en distintas épocas?

Veremos entonces que estos procesos, certezas, convicciones, no pueden ser abordados sin una mirada más amplia que nos explique la presencia o ausencia de determinado ingrediente en un espacio y tiempo determinados.

Las culturas que estudiaremos serán puestas en las variables espacio temporales, arrancando de las culturas precolombinas de lo que hoy se conoce como Argentina, más precisamente de las culturas patagónicas ya que es el territorio donde hunde sus raíces nuestra universidad.

También, como intento de despojarnos del eurocentrismo y porteño centrismo que tanto han contribuido a impedirnos pensar y desarrollarnos, haremos hincapié en aquellas civilizaciones responsables de los grandes adelantos científicos y culturales para la humanidad. Aunque brevemente, y asentados en este precepto, estudiaremos los grupos mesopotámicos, las culturas orientales y las africanas que han generado conocimientos sin parangón para la evolución humana.

Como es imposible desprender el mundo de la comida de las disponibilidades ambientales, las guerras por la obtención de recursos, o del mundo simbólico, haremos referencias a producciones de la super estructura de esas civilizaciones; esto es el arte, la religión, el mundo simbólico o la arquitectura que íntimamente se relacionan con la comida.

El concepto “patrimonio” nos servirá para entender los procesos cambiantes de las sociedades en lo que respecta a la idea de bien social, identidad y legitimación. Cada sociedad otorga sentido, valor a entes

materiales o intangibles y los proclama como elementos a ser estudiado y conservado (lo que selecciona) o los deja caer en el olvido. Sucede tanto para un monumento como para una lengua o un plato de comida.

Propósitos Generales:

- Entender el significado de los conceptos de patrimonio y cultura y su relación con el mundo de la alimentación.
- Proporcionar a los alumnos un marco de referencia teórico sobre las ciencias que abordan la alimentación.
- Estudiar las funciones y significados socioculturales de la alimentación
- Comprender los fenómenos de producción, distribución, consumo de los alimentos.
- Estudiar los grandes capítulos de la historia de la alimentación humana desde los orígenes hasta el momento previo al intercambio colombino partiendo de las culturas precolombinas argentinas.

Programa sintético

Unidad I

Introducción al Patrimonio Cultural. Definiciones y concepto. Valor y atribución de valor. Orientaciones teóricas. Patrimonio cultural intangible: relación patrimonio y alimentos. Performance y conducta alimentaria.

Prohibiciones y evitaciones. Imperativos religiosos de algunas restricciones alimentarias.

Concepto de sistema alimentario. Los condicionantes biológicos, ecológicos, económicos, ideológicos y políticos de la alimentación.

Unidad II

La alimentación del hombre prehistórico. Relación alimentación – ecosistema. Las estrategias del cazador recolector. La revolución del fuego.

La revolución neolítica: “criar para comer” y “la tierra comestible”. Implicancias. Impacto y evolución.

Unidad III

La alimentación en China, Mesopotamia, Egipto. Los orígenes. Artefactos y sistemas (carretilla, azada, control de plagas, sistemas hidráulicos, arado de vertedera). El valor de la cerveza. Tabernas y taberneras.

Unidad IV

La alimentación en la Grecia y Roma clásicas. Los alimentos fundadores de civilizaciones y sus sucedáneos: trigo, cebada, olivo, aceite, vino, cerveza. Protocolos y banquetes. La alimentación de dioses y atletas. La fortuna de las especies.

La revolución del intercambio de alto alcance. Comercio internacional de alimentos.

Unidad V

La alimentación en la Edad Media europea: monasterios y castillos.

Aportes de la gastronomía “bárbara”.

El mundo musulmán en España: técnicas y cultivos. Del *qanat* a los alfajores.

Horarios de cursado:

La materia se cursará los días miércoles de 14 a 18.30hs.

Horario de atención de alumnos

Día lunes a las 15.00hs por plataforma virtual

Días miércoles a las 12:30 en la sede de la FACTA

Régimen de regularidad

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. El segundo examen parcial será un trabajo monográfico acerca de una receta extranjera repatrimonializada en el Alto Valle o lugar de origen del alumno.

Los parciales serán aprobados con un mínimo de 50 puntos sobre 100 al igual que los trabajos prácticos.

Dado que las clases son teóricas-prácticas se establece un sistema de asistencia al 70% de las mismas como condición de regularidad.

La cátedra no corregirá trabajos entregados fuera de término. Los prácticos serán entregados al inicio de la clase.

Las tareas encomendadas para el hogar, así como las lecturas pedidas, serán evaluadas de manera oral al inicio de cada clase.

Aparte de los trabajos prácticos estipulados en la grilla adjunta en la mayoría de las clases habrá una evaluación de temas y textos de forma oral y/o escrita y se tomarán test de lecturas.

Todos tendrán carácter de trabajos prácticos evaluados.

Alumnos libres

Los exámenes libres se rendirán con un examen escrito y un examen oral tal lo establecido por ordenanza 237.

Para acceder al examen libre, los alumnos deberán haber presentado y aprobado un trabajo monográfico de investigación 15 días antes del examen final. El tema de esta pesquisa es el mismo que el segundo parcial de la materia.

BIBLIOGRAFÍA

- Auel, Jean (1986) El Clan del Oso Cavernario Mavel Madrid
- Auel, Jean (1988) Las Llanuras del Tránsito Mavel Madrid
- Ballart, Josep (1996) El Patrimonio histórico y arqueológico: Valor y uso Ariel Barcelona
- Berger, Christian y Duböe-Laurence Phillippe (2005) El Libro del Amante de la Cerveza Olañeta Editor Madrid.
- Cohen, Mark (1994) Crisis alimentaria de la prehistoria, superpoblación y orígenes. Editorial Alianza, España.
- Colombres, Adolfo (1984) Seres Sobrenaturales de la Cultura Popular argentina. Ediciones del Sol. Buenos Aires.
- Contreras Hernández, Jesús (1993) Antropología de la alimentación. Madrid, Eudema, España.
- Contreras Hernández, Jesús y Mabel Gracia Arnaiz (2005) Alimentación y cultura, *Perspectivas antropológicas*, Barcelona. Ariel
- Cordian, Loren (2011) La Dieta Paleolítica Urano Barcelona
- Cordon, Faustino (1988) Cocinar hizo al hombre. Barcelona, Tusquets Editores
- Criado Boado, F.; Barreiro, D. (2018) El Patrimonio era otra cosa. CSIC. Santiago de Compostela
- Cox, G. (2010) Viaje a las regiones septentrionales de la Patagonia: 1863 – 1863. Ediciones Continente. Buenos Aires
- Diaz Cabeza, María del Carmen (2010) "Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI. Universidad Blas Pascal. Argentina.
- 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
- Johnson, Hugu (2001) La Historia del Vino Ed. Blume Madrid
- Harris, Marvin (1989) *Bueno para comer*. Alianza Editorial. Madrid

Harris, Marvin Caníbales y Reyes Alianza Editorial Madrid

Kuper, Jessica (Ed) (1984) La cocina de los antropólogos. Tusquets Editores. Barcelona

Lévi-Strauss (2002) Mitológicas Lo crudo y lo cocido Fondo de Cultura Económica México

Primeras Jornadas del Mercosur sobre Patrimonio Intangible (1997) Centro Internacional para la conservación del Patrimonio Mar del Plata

Pujol, Rosa (2010) La gastronomía en el Antiguo Egipto. SE Madrid

Ritchie, Carlson (1995) Comida y Civilización Alianza Editorial Madrid

Soria, Nicasio (1984) Bueyes Perdidos Editorial Río Negro. General Roca.

Fuentes digitales

- Agricultura china. Los Orígenes.
<https://www.youtube.com/watch?reload=9&v=cljpDL2ZZ6Q>
- BBC Londres Walking With Caveman
https://www.youtube.com/watch?v=nzdj78FsA50&index=1&list=P_L3IWIrZj3QCWNIAg5Kjs4VtuI-XOupz9a
- Desierto de Los Esqueletos
https://www.youtube.com/watch?v=_l7CqZtm7U0
- Los caballos de Gengis Khan
<https://www.youtube.com/watch?v=wFryKOSmHZU>
- Los Dogon https://www.youtube.com/watch?v=yyoHIK6_JHM
- Massais <https://www.youtube.com/watch?v=Or79BxGnmt4>
- Nanook el esquimal
https://www.youtube.com/watch?v=_f8J9NRchOE
- Programas radiales "Se Sabe por tu Boca"
<http://america-profunda.blogspot.com/2020/05/se-sabe-por-tu-boca.html>

- Tuaregs <https://www.youtube.com/watch?v=EOo79vIWLj8>
- Yanomamis - Serie "Otros Pueblos"
https://www.youtube.com/watch?v=Dzvk4r_bNpw

Guía de Trabajos Prácticos 2023

Cada trabajo entregado por escrito debe incluir una portada donde se identifique el nombre de la asignatura, número de trabajo práctico, nombres de los integrantes del grupo (tres por grupo – salvo los indicados donde el trabajo es individual).

Todos los trabajos llevarán **introducción, glosario, conclusión y citarán las fuentes. La cita de las fuentes se hará en función del sistema APA**

Trabajo Práctico N.º 1 “Patrimonio cultural y Atribución de valor”

Introducción:

Josep Ballart es profesor en la Universidad de Barcelona (España). En el capítulo 3, “El valor del patrimonio histórico como recurso” del libro “El Patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso” (1996) el autor hace una aproximación al concepto de patrimonio desde la idea de valor como recurso histórico a través de la siguiente clasificación: valor de uso, valor formal y valor simbólico-significativo del patrimonio histórico. Propone considerar que determinada cualidad añadida al patrimonio dependerá del marco de referencia intelectual, histórica, cultural y psicológica de las personas que atribuyen ese valor.

Objetivo:

- Introducir al concepto de patrimonio y atribución de valor.

Consigna:

1- Desde el ejemplo del “castillo medieval” identifique las etapas que se enumeran a lo largo de la historia. Proponga un ejemplo que conozca o investigue de su lugar de residencia, detallando sobre los cambios en la atribución de valor del edificio trabajado.

2- ¿Qué es la atribución de valor?

3- ¿Cuáles son las clasificaciones? Desarrollar cada una teniendo en cuenta todo el texto de Ballart. Para cada clasificación identificar un ejemplo en base a los documentales “Nanook, el esquimal” o del “Desierto de esqueletos”.

4- Elegir un elemento del texto "IVIRARETA: recuperando la memoria. Complejo productivo y recreativo" y analizarlo según el cuadro propuesto por Fleming en la página 99 en el texto de Ballart: Identificación- Evaluación- Análisis cultural – Interpretación

Bibliografía:

- Alonso, Ángeles – Fernández, Norma (1997) "IVIRARETA: recuperando la memoria." Primeras Jornadas del Mercosur sobre Patrimonio Intangible Centro Internacional para la conservación del Patrimonio Mar del Plata, Buenos Aires.
- Ballart Hernández, Josep "El Patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso" (1996), capítulo 3. Ed. Ariel. Barcelona, España.
- Documentales: Flaherty Robert, "Nanook, el esquimal" y "El desierto de los esqueletos".

Trabajo Práctico N.º 2 "Paisaje Cultural"

Introducción:

El patrimonio cultural integra diferentes tiempos históricos: un pasado que se ha heredado, un manejo actual para el desarrollo de la sociedad y un futuro al que será transmitido y a la vez transformado. La atribución de valor de dicho patrimonio queda determinada por el marco de referencia intelectual, histórica, cultural y psicológica de las personas que integran la comunidad.

María del Carmen Díaz Cabeza propone conocer cuáles son los criterios y nociones sobre el patrimonio cultural en el S. XXI ¿Qué es definido como patrimonio cultural? ¿Cuál es su objetivo? ¿A quiénes representa? La autora explicará las diferentes perspectivas de análisis del patrimonio y ejemplificará con la realidad latinoamericana.

Objetivo:

- Introducir al concepto de patrimonio y atribución de valor, así como el de tipos de patrimonios y paisaje cultural.

Consigna:

1- Lea el documento: "Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI"

2- Construya una definición de patrimonio cultural teniendo en cuenta las siguientes palabras: pasado – presente – futuro – material – inmaterial – contexto – herencia- comunidad

5- Enumere y explique ejemplos de patrimonio inmaterial de alcance regional.

Bibliografía:

- Diaz Cabeza, María del Carmen (2010) "Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI. Universidad Blas Pascal. Argentina.

Trabajo Práctico N.º 3 "Performance alimentaria"

Introducción:

Marcelo Álvarez en su artículo pretende mostrar todos los "ingredientes" que integran un plato de comidas: procesos sociales y culturales, identidades, rituales, símbolos. Y en su caracterización vincula a la cocina con la concepción de patrimonio como construcción social. "La performance alimentaria no implica un acto aislado, sin conexiones, sino que se constituye en una trama donde el hombre biológico y el hombre social están estrechamente ligados y recíprocamente comprometidos. En este acto interviene un conjunto de condicionamientos múltiples unidos mediante complejas interacciones." (Marcelo Álvarez, 2002)

Objetivo:

- Entender a la alimentación como un elemento identitario y por lo tanto como parte del proceso de construcción cultural.

Consignas:

1- ¿Quién Marcelo Álvarez? ¿Qué datos podrías agregar del autor?

2- Explique con sus propias palabras sobre la performance alimentaria teniendo en cuenta la conducta alimentaria y los condicionantes.

3- Busque ejemplos, de los documentales vistos, de performance alimentaria según elementos: Tecnológicos - Metabólicos - Psicológicos - Condiciones ecológicas - Recursos disponibles

4- Explique ejemplificando las transformaciones que se producen en el mundo alimentario por: conquistas – expansión comercial – migraciones – innovaciones tecnológicas.

Bibliografía:

- Álvarez, Marcelo (2002) "Primeras jornadas de patrimonio gastronómico" Capítulo 1 "La cocina como patrimonio (in) tangible". Comisión para la preservación del patrimonio histórico cultural de la Ciudad de Buenos Aires.

- Esquivel, Laura (2004) Entorno al Fuego Editorial México DF

Trabajo Práctico N.º 4 "Tabúes alimentarios: el cerdo"

Introducción:

El antropólogo Marvin Harris indaga sobre la forma de consumo y evitación de una serie de alimentos a lo largo del tiempo y en distintos lugares. Plantea, primero, un problema bien concreto que en este caso es ¿por qué existe, vinculado a las religiones, la prohibición de comer cerdo? Para responder según su propia idea del por qué, analiza otras teorías y las va descartando. Luego plantea su explicación sobre este problema.

Objetivo:

- Analizar la vinculación entre la alimentación, la religión y las ciencias.

Consigna:

1- Según este autor ¿hay alguna característica propia de los cerdos que los convierta en un alimento a evitar?

2- ¿Cuál es la explicación religiosa de la prohibición del cerdo?

- 3- ¿Cuál es la explicación científica de la prohibición del cerdo?
- 4- ¿Cuál es la explicación ecológica de la prohibición del cerdo?
- 5- ¿Cuál es la explicación económica de la prohibición del cerdo?
- 6- Investigue sobre un tabú alimentario. Desarróllelo en una carilla.

Bibliografía

- Harris, Marvin (1989) "Bueno para comer". Capítulo 4 "El cerdo abominable". Alianza Editorial. Madrid

Trabajo Práctico N.º 5

"La revolución del fuego y la revolución agrícola"

Introducción:

Los autores Harris y Armesto nos acercan a las características de la vida en la prehistoria. La alimentación del hombre prehistórico tiene directa relación con la naturaleza y sus cambios en el transcurso del tiempo. A partir de la revolución neolítica la transformación de la vida del hombre es integral. Las implicancias han llegado hasta nuestros días. "Junto a la ganadería, la agricultura fue la primera gran invención humana en el curso de la evolución (...)" (Armesto, 2001).

Objetivo:

- Recuperar las transformaciones de alimentación del hombre prehistórico a través de analizar su relación con el medio.

Consigna:

1- Elaborar un cuadro comparativo entre el paleolítico y el neolítico en cuanto a su alimentación: recursos, técnicas y utensilios utilizados, formas de adquisición, elaboración y conservación de los alimentos en ambos periodos.

2- Enumerar y explicar las teorías sobre el origen de la agricultura según Felipe Fernández Armesto.

3- Caracterizar "Las grandes gramíneas" y los tubérculos que desarrolla Fernández Armesto: origen, expansión, cualidades, usos, etc.

Bibliografía:

- Fernández Armesto, Felipe (2004) "Historia de la comida" Alimentos, cocina y civilización. Capítulo N° 3 "Criar para comer" y Capítulo N° 4 "La tierra comestible". Editorial Tusquets. Barcelona, España.

- Fragmento de novela "El Clan del Oso Cavernario" de Jean Auel. Capítulo 14.

Trabajo Práctico N.º 6

"La alimentación en las primeras civilizaciones: Egipto, China y Mesopotamia"

Introducción:

A lo largo de la historia han surgido varias hipótesis que buscan saber cuál fue el origen de la agricultura. A pesar de no haber certeza sobre ese tema, no hay duda sobre las transformaciones sociales y económicas que la domesticación de plantas y animales generó. Analizaremos cómo fueron esos procesos en el Antiguo Egipto, en China y Mesopotamia.

Objetivo:

- Indagar sobre dichas culturas y su vinculación con la producción y consumo de los alimentos.

Consigna:

1- Identificar los vínculos entre las clases sociales y su alimentación. ¿Qué comían unos que comían otros?

2- ¿Cuáles fueron las principales producciones en cada región?

3- Identificar los vínculos entre los alimentos y la religión, el arte, la medicina de cada cultura.

Bibliografía:

- Pujol, Rosa "La gastronomía en el Antiguo Egipto".

Trabajo Práctico N.º 7 "Alimentación Grecorromana"

Introducción:

Conocer la performance y cultura alimentaria en Grecia y Roma permite dimensionar lo condicionante de la alimentación en la evolución de la humanidad. La producción y consumo de trigo, cebada, olivo, vid, sumado al desarrollo tecnológico, fueron motivos suficientes para el crecimiento y desarrollo de los imperios.

Objetivo:

-Analizar la producción, distribución y consumo de los alimentos con la expansión territorial.

Consignas:

1- ¿Cuáles eran los dos productos más importantes exportados por los griegos? Explicar los motivos de exportación, usos y características de los mismos.

2- Desarrollar la vinculación que existió entre la producción y consumo de trigo y el ejército. Relacionarla con la caída del Imperio Romano.

3- Identificar los productos que se consumían según las clases sociales en Grecia y Roma.

Bibliografía:

- Carson, I. – Ritchie, A. (1988) "Comida y civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la Historia". Capítulo 3 y 4. Ed. Alianza. España.

- Apicio, Marco Gavino (1987) "Cocina Romana". Ed. Coloquio. España.

Trabajo Práctico N.º 8 "La alimentación en la Edad Media"

1- ¿Qué periodo de tiempo abarca la Edad Media?

2- ¿Qué características tiene el pan en ese periodo? ¿A qué se debe?

3- ¿Qué importancia tenían las especias? ¿Cuáles eran las razones del uso de especias en época medieval? Explicar tres recetas.

4- ¿Qué vínculo hay entre los alimentos y las enfermedades?

Bibliografía:

- Carson, I. – Ritchie, A. (1988) "Comida y civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la Historia". Capítulo 3 y 4. Ed. Alianza. España.

TRABAJO MONOGRÁFICO

Introducción:

Este trabajo consistirá en la elaboración de un informe analítico sobre el registro de una receta extranjera que se cocine en el Alto Valle de Río Negro y Neuquén. La receta debe estar repatrimonializada.

El mismo constará de una presentación escrita y otra oral que será expuesto como cierre del cursado.

Tendrá entregas periódicas obligatorias.

Objetivo:

Realizar un trabajo de investigación en el que se registre una receta extranjera elaborada, de manera difundida o particular, en el Alto Valle de Río Negro y Neuquén (San Patricio del Chañar – Senillosa - Chichinales) o en su lugar de residencia.

Pautas para la organización del proceso de investigación

1- TRABAJO DE GABINETE

- Reunión de los 3 integrantes del grupo para elegir qué tema (receta) van a trabajar.
- Escribir en borrador qué receta y comunidad eligieron y los motivos.
- Realizar una búsqueda de información de fuentes secundarias (documentos, diarios, videos, documentales, etc.) sobre la región y la receta a investigar.
- Localizar a la persona (o familia) que van a entrevistar y acordar reunión explicándole los motivos.
- Elaborar entrevista (tener en cuenta la información que se solicita).
- Definir herramienta de recolección de datos: grabador, filmadora, cámara fotográfica, registro escrito.

2-SALIDA DE CAMPO

- Establecer previamente fecha (día y horario) de la entrevista.

- Registrar la entrevista: pueden grabar o ir anotando a medida que se desarrolla la entrevista: este punto consta de dos partes:

RECETA

- Ingredientes: detallar qué elementos se usan, qué condimentos y cómo se consigue cada uno. Identificar si hubo reemplazo de ingredientes, en qué proporción. Las transformaciones que eso generó. Motivos de los reemplazos.

- Modo de preparación: se cocina o no se cocina; si va crudo cómo se lo trata; de qué modo se lavan los alimentos; cómo se cocina (fuego, parrilla, olla, cocina, macerado, etc.); cómo se corta (mano, cuchillo, no se corta); cómo se mezcla; cómo se combinan los ingredientes (en qué orden, etc. ¿cuál es el motivo); cómo se calculan las cantidades (a ojo, con medidores); qué utensilios hay que usar (¿para qué?).

- Modo de organización: para qué ocasión se elabora la receta (es parte de los alimentos cotidianos o para ocasiones especiales); quiénes lo preparan (si tiene ayuda, quiénes colaboran, etc.); si hay tareas divididas entre varias personas detallar cual le corresponde a cada uno; si existen palabras, pensamientos, sentimientos, canciones, historias, aromas, actitudes, oraciones que van junto con la preparación de los alimentos; si existe algún vínculo (condicionante) religioso con la receta; ¿en su lugar de origen se trataba de un plato típico?; ¿se volvió un plato de consumo cotidiano en esta región?

CONTEXTOS:

- CONTEXTO SOCIAL (quienes la elaboran, edad, sector económico, disponibilidad de tiempo, trabajo, educación, religión, etc.);
- CONTEXTO CULTURAL (todo aquello referido a los hábitos cotidianos: creencias religiosas, historias familiares, reuniones grandes o pequeñas, vínculos familiares, vínculos con vecinos, formas de cocción, instalaciones de la cocina, tecnología utilizada, utensilios utilizados, creencias, historias, anécdotas, lugar donde se cocina o cocinaba la receta, cambios de hábitos, restricciones o prohibiciones, transformaciones a partir de influencias culturales, etc.);
- CONTEXTO HISTÓRICO - ECONÓMICO (hace cuanto se viene elaborando la receta, formas de transmisión, historia de la comida elegida, transformaciones en la forma de elaboración, cómo llega hasta nuestros días y hasta nuestra región, migraciones, innovación tecnológica, principal actividad productiva en el lugar de origen; etc.);

- CONTEXTO GEOGRÁFICO – AMBIENTAL (comparación del contexto ambiental del lugar de origen de la receta con la geografía y ambiente de la nuestra región, disponibilidad de los ingredientes, ¿hay ingredientes que no se consiguen?, ¿se han reemplazado por otros?, en qué época del año se realiza, ¿tiene vinculación con temporadas de siembra o cosecha?, transformaciones/adaptaciones de la receta a un nuevo ambiente, clima, geografía; relación con los recursos disponibles, etc.).

3-Análisis

Una vez que tengan el registro de la entrevista los integrantes del grupo tendrán que analizar la información según las pautas que tienen en el documento sobre la presentación escrita

Vinculación teórica

Realiza un análisis que tenga fundamentos teóricos. Algunas preguntas disparadoras para tener en cuenta: qué importancia tiene en la región esta forma de preparar la comida; la cultura de origen, cómo se vinculan con la cultura local; qué intercambios existen; cómo fue el proceso de patrimonialización de la receta, etc.

Incorporar reflexiones sobre el patrimonio alimentario en general en nuestra región.

4-Construcción de la presentación escrita.

5-Exposición oral.

Cronograma 2022

Semana 13 – 17 marzo Presentación de la materia. Análisis del Programa.

Semana 20 de marzo Unidad I: Patrimonio cultural

Semana 27 de marzo Unidad I: Patrimonio cultural y atribución de valor

Semana 3 de abril Unidad II: Performance alimentaria

Semana 10 de abril Unidad II: Performance alimentaria y condicionantes alimentarios

Semana 17 de abril Unidad II: Prehistoria: Paleolítico

Semana 24 de abril Unidad II: Prehistoria: Orígenes de la domesticación de plantas y animales

Semana 1 de mayo Unidad III: alimentación en la prehistoria argentina y Presentación Trabajo Monográfico

Semana 8 de mayo Unidad III: alimentación en prehistoria en el NOA

Semana 15 de mayo primer parcial y Alimentación en Noreste argentino

Semana 22 de mayo Unidad IV: Alimentación en China, Egipto y Mesopotamia

Semana 29 de mayo Unidad IV: Alimentación en China, Egipto y Mesopotamia

Semana 5 de Junio Unidad V: Alimentación en Grecia. Entrega trabajo monográfico.

Semana 12 de junio Unidad VI: Alimentación en Roma

Semana 19 de junio Unidad VI. Exposición Trabajo Monográfico

Semana 26 de Junio. Cierre de la materia