

## PROGRAMA

**I.Nombre de la Unidad Curricular Optativa:** Historia de la alimentación en el Uruguay.  
Siglos XVIII al XXI.

**II.Ubicación en el Mapa Curricular:** Segundo semestre

**III.Créditos:** 4

**IV.Carga horaria:** 30 hs

**V.Cupo Máximo:** 50 estudiantes (5 electiva)

**VI.Perfil:** Sin requisitos previos para la inscripción.

**VII.Departamento/s o docentes responsables.** Dpto de Nutrición Poblacional

Docente responsable: Prof Adj. Gustavo Laborde

**VIII.Objetivo General:**

Conocer la relación entre prácticas y discursos culinarios y los procesos de generación de identidades colectivas en Uruguay.

**IX.Objetivos Específicos**

Comprender la historia de la alimentación en Uruguay como un proceso de transformación constante, que refleja los cambios políticos, sociales, económicos, técnicos, culinarios e identitarios del país.

Identificar las diferentes fuentes históricas para el estudio de la alimentación en el país.

Valorar los recetarios como recurso documental para el estudio histórico de la alimentación y la construcción de identidades colectivas.

Examinar de manera crítica información histórica, reflexionando y comunicando en forma efectiva los trabajos realizados.

**X.Contenidos**

- Fuentes históricas de la alimentación en Uruguay.
- Introducción al estudio de los recetarios. Origen y desarrollo. Fijación de un saber práctico. Jerarquización social. El recetario como fuente primaria.
- Los recetarios del siglo XIX en Uruguay. Criollismo y cosmopolitismo.
- Los recetarios y las mujeres. Una narrativa nacional alternativa. El caso de Cocina ecléctica. Los recetarios nacionalistas en Uruguay del principio del siglo XX. Una retórica patriótica.

- Los recetarios nostálgicos: El Mantel Celeste de García Robles y Nuestras recetas de siempre de Hugo Soca. Comfort food.
- Los recetarios del siglo XXI. Una nueva narrativa nacional.
- Surgimiento de revistas especializadas y nuevos medios de comunicación. Gastropornografía.

#### **XI. Metodología:**

Modalidad virtual, incluyendo instancias sincrónicas y asincrónicas, incluyendo la realización de actividades tanto individuales como grupales.

#### **XII. Evaluación:**

Comprende la:

- Evaluación formativa, mediante actividades de autoevaluación de carácter individual y grupal.
- Evaluación sumativa, de carácter individual y grupal, incluyendo la realización de actividades intermedias y un trabajo final grupal.

#### **XIII. Bibliografía:**

Appadurai, A. (1988). How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India. *Comparative studies in society and history*, 30(1), 3-24.

Bak-Geller Corona, S. (2013). Narrativas deleitosas de la nación: Los primeros libros de cocina en México (1830-1890). *Desacatos*, (43), 31-44.

Barrios Pintos, A. comp., 1968, *Cronistas de la Tierra Purpúrea. El Uruguay entre 1805 y 1852*. Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental.

Bernaldo, P. G. (1997). La identidad nacional en el Río de la Plata post-colonial. *Continuidades y rupturas con el Antiguo Régimen. Anuario del IEHS*, 12, 109-122.

Caldo, P. (2013). Leer, comprar y cocinar. Una aproximación a los aportes de los recetarios de cocina en el proceso de construcción de las mujeres amas de casa y consumidoras, Argentina 1880-1940. *Seminário Internacional fazendo Género*, 10.

Ferreira, R. (2009). Cartografías pan/americanas en *Cocina ecléctica (1890)* de Juana Manuela Gorriti.

García Robles, H. (2005). *El mantel celeste. Historia y recetario de la cocina uruguaya*.

González Turmo, I. (1999) *Análisis de un recetario desde la antropología social en Alimentación y Cultura en el Valle de los Pedroches*. Duque

Goody, J. (2000). *Cocina, cuisine y clase*. Gedisa.

Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2016). Comfort food: sobre conceitos e principais características. *Contextos da Alimentação—Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, 4(2), 92-102.

Hudson, W. H., & Vilariño, I. (1980). La tierra purpúrea; Allá lejos y hace tiempo (Vol. 63). Fundación Biblioteca Ayacucho.

Laborde, G. (2010). El asado. Historia, origen, ritual. Montevideo, Ediciones de la Banda Oriental.

Laborde, Gustavo. De Los recetarios al foodporn: exhibicionismos: fetichismo, placer vicario y otras aventuras gastronómicas en la era digital. In: JUÁREZ, L. M.; MEDINA, F. X.; GARCÍA, J. L. Comida y mundo virtual: internet, redes sociales y representaciones visuales Barcelona: Editorial UOC, 2017.

Laborde, G., & Medina, F. X. (2015). De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Una confrontación de identidades y políticas culturales. Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, re significaciones. Colección Estudios del Hombre. Serie Antropología de la Alimentación. Universidad de Guadalajara, 89-104.

Larrañaga, D. A. (1997). Diario del viaje desde Montevideo al pueblo de Paysandú: 1815. Ediciones de la Banda Oriental.

Páramo, R. M. (2006). Gastronomía: pertinencia sistémica en hechos de cocina. Observando sistemas: nuevas apropiaciones y usos de la teoría de Niklas Luhmann, 149-178.

Pilcher, J. (2006). ¡Tacos, joven! Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana. Dimensión antropológica, 37, 87-125.

Vernot, D. (2019). Los recetarios de cocina en América Latina: más allá de la escritura y reproducción de recetas que iniciaron con los Estados-nación. Boletín de Antropología, 34(58), 94-107.