

**PROGRAMA**  
**Unidad curricular optativa**  
**HISTORIA Y ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN**

**Ubicación en la malla curricular:** Segundo semestre.

**Créditos:** 4.

**Carga horaria:** 30 horas.

**Unidad Académica responsable:** Departamento de Nutrición Poblacional.

**Docente/s responsable/s:** Gustavo Laborde - Cecilia Piñeyro.

**Equipo docente:** Gustavo Laborde - Cecilia Piñeyro - Vanessa Brocos.

**Recomendaciones de conocimientos previos:** Sin perfil

**Objetivo General:**

Conocer múltiples perspectivas culturales que favorezcan una comprensión holística del hecho alimentario desde una concepción interdisciplinaria que combina aportes de la arqueología, la historia y la antropología.

**Objetivos Específicos:**

- Analizar desde una perspectiva global la historia de la alimentación, los sistemas alimentarios y la cocina.
- Comprender los diversos factores culturales que se ponen en juego en el hecho alimentario.
- Identificar la relación existente entre los procesos históricos, la organización social, el desarrollo tecnológico y las elecciones alimentarias de los individuos.
- Examinar de manera crítica información histórica, reflexionando y comunicando en forma efectiva.

**Contenidos Temáticos:**

**La alimentación humana: un fenómeno biocultural.** El principio de incorporación. El problema de la carne y las estrategias para su consumo. El dilema del omnívoro y la cocina. Estructura y gramática culinarias.

**Cazadores, recolectores, carroñeros.** Proceso de hominización. Estrategias de alimentación en tiempos prehistóricos.

**Agricultura y jerarquización social.** El pan y la cerveza. Comensalidad: la función social del banquete. Imperios, rango social y alta cocina.

**Alimentación, nutrición y creencias.** Religiones abrahámicas: Judíos, cristianos y musulmanes. La vaca en la India.

**Primera globalización alimentaria.** Dietética en la Antigüedad y Edad Media. El imperio árabe, el lejano oriente y el mediterráneo. El caso de las especias y la pasta.

**Transformaciones en la cocina y maneras en la mesa.** La Edad Media y el tránsito al Renacimiento: proceso civilizatorio y normas de etiqueta. El encuentro entre el Viejo y el Nuevo Mundo.

**Hacia una nueva cocina.** El cambio social y el surgimiento del restaurante. Nace la cocina moderna

**Nacimiento de la industria alimentaria.** Los primeros pasos. El sabor de la conserva. La invención social de la leche. Las primeras publicidades.

**Paradojas de la alimentación contemporánea.** Del temor a no comer, al temor por haber comido. Aspectos culturales de los trastornos alimentarios. Nuevas tendencias: gastrodiplomacia, cocina de autor, food porn, Slowfood, de la cocina “molecular” al food foraging).

**Presentación del trabajo final.**

### **Metodología:**

Modalidad presencial incluyendo la realización de actividades tanto individuales como grupales.

### **Evaluación:**

Comprende la:

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

## **Bibliografía:**

Contreras, J. (Ed.). (1995). Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. Edicions Universitat Barcelona.

Fernández-Armesto, F. (2019) Historia de la comida: Alimentos, cocina y civilización. Editorial Tusquets

Fischler, C. (1990). El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama.

Freedman, P. (2009) Gastronomía. Historia del paladar. Publicacions Universitat de Valencia

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

Harris, M. (2009). Bueno para comer. Alianza.

Montanari, M., & Flandrin, J. L. (2011). Historia de la alimentación. Ed. Trea, SL.

Wrangham, R. (2009). Catching fire: how cooking made us human. Basic books.