

AÑO:	2015
------	------

1- Datos de la asignatura

Nombre	PARABIEN DE LOS YANTARES. <i>Una historia cultural de la comida</i>
--------	---

Código	
--------	--

Tipo (Marque con una X)

Obligatoria	-
Optativa	X

Nivel (Marque con una X)

Grado	X
Post-Grado	-

Área curricular a la que pertenece	Ciencias sociales -
------------------------------------	---------------------

Historia	Geografía
----------	-----------

Carrera/s	Profesorado y Licenciatura en Geografía
-----------	---

Ciclo o año de ubicación en la carrera/s	Cursos superiores
--	-------------------

Carga horaria asignada en el Plan de Estudios:

Total	96
Semanal	6

Distribución de la carga horaria (semanal) presencial de los alumnos:

Teóricas	Prácticas	Teórico - prácticas
3	-	2

Relación docente - alumnos:

Cantidad estimada de alumnos inscriptos	Cantidad de docentes		Cantidad de comisiones		
	Profesores	Auxiliares	Teóricas	Prácticas	Teórico-Prácticas
20	1	2	1		1

2- **Composición del equipo docente** (Ver instructivo):

Nº	Nombre y Apellido	Título/s
1.	Norberto Álvarez	Lic. Historia
2.	Lila Vazquez Lorda	Mgr. Historia
3.	Emilio Archimio	Prof. Historia
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		

Nº	Cargo								Dedicación			Carácter			Cantidad de horas semanales dedicadas a: (*)				
	T	As	Adj	JTP	A1	A2	Ad	Bec	E	P	S	Reg.	Int.	Otros	Docencia		Investig.	Ext.	Gest.
															Frente a alumnos	Totales			
1.	X								X			X			6	10	30	-	-
2.								X	X					X	3	3	30	-	-
3.								X	X					X	3	3	30	-	-
4.																			
5.																			
6.																			
7.																			
8.																			

9.																			
10.																			
11.	.	.	.																

(*) la suma de las horas Totale + Investig. + Ext. + Gest. no puede superar la asignación horaria del cargo docente.

3- Plan de trabajo del equipo docente

1. Justificación – (optativo):

Alimentarse es ingerir sustancias necesarias para no morir de inanición. Comer es otra cosa. Comer es celebrar un ritual en torno a sabores y aromas que forman parte indeleble de la memoria y la identidad. Cocinar/comer es el aspecto de la vida que más refleja cuestiones vinculadas a la identidad individual y grupal.

Cómo y qué comemos son, en parte, decisiones biológicas, pero sobre todo culturales y brindan información de lo más diversa acerca de las sociedades. La jerarquía social, la división del trabajo, la construcción de categorías de género e identidad, la sociabilidad y la manera en que se ejerce el poder, son sólo algunos aspectos que pueden inferirse a partir del estudio de la cocina.

La comida se revela como un campo idóneo para pensar la realidad en términos de los agentes que producen, preparan y consumen los alimentos. Y también los contextos de reproducción que determinan cómo, cuándo y por qué se prefieren ciertos platos y no otros. El estudio de la alimentación y su escasez permiten describir un conjunto de prácticas políticas y culturales que se relacionan directamente con los procesos de cambio social, y que condicionan activamente el sentido de las configuraciones históricas de una sociedad. No sólo como un epifenómeno de las transformaciones, sino como un espacio privilegiado para la consolidación del poder. La alimentación va más allá del consumo de bebidas y alimentos; se sitúa en el marco de las estrategias de representación, manipulación e institucionalización de las relaciones sociales y se caracteriza como un campo donde se negocia, se sustrae y se subvierte el poder social. Por lo tanto, el ritual de la comida contiene una serie de acciones intencionales cargadas de significado, que están encaminadas a controlar el conjunto constituido por las doctrinas, mitos y símbolos de un grupo.

Las comidas son metáforas que constituyen activamente el universo simbólico de quien las consume y como tales reflejan sus tradiciones e imaginarios. El análisis de lo que se considera bueno para comer, sus modos de producción, preparación y consumo hacen del ritual de la comida el marco idóneo para comprender como se construye, se reproduce y se transforma la cultura.

Dicen algunos antropólogos que a través de la invención de la cocina la especie humana se volvió realmente humana. La cultura habría comenzado con el manejo de unos pocos útiles rudimentarios y el fuego. Y con ellos, la aparición de los “homínidos cocinantes”, que saltaron del medio animal al medio social. Se trata de un área de estudio que está poco presente en nuestras universidades. El curso estará destinado a exponer un recorrido cultural desde las distintas perspectivas de las ciencias sociales.

2. Objetivos de la asignatura:

El dictado de este curso aspira a estimular ciertos saberes sociales y algunas actitudes frente a la práctica académico-intelectual.

* El objetivo medular del curso será analizar la dimensión cultural de la comida, con el fin de comprender las dinámicas y tensiones que estructuran las diversas representaciones del mundo. Para lo cual se desarrollará una mirada que conjugue elementos teóricos y prácticos mediante un recorrido crítico por diferentes talantes de pensamiento, las prácticas sociales y la historia de la comida.

* El curso tratará de aportar elementos teóricos y herramientas metodológicas que incentiven el desarrollo de la capacidad analítica de los estudiantes frente a la configuración de los fenómenos sociales. A la vez brindará la posibilidad de reflexionar sobre aspectos cotidianos bajo una perspectiva crítica, que fortalece la capacidad de entender la forma en la que se construye y se reproduce la cultura.

* Esperamos ser claros y precisos en nuestros objetivos, actitudes y enseñanzas. Precisamente éste será uno de nuestros propósitos centrales: preparar a los estudiantes para generar ideas claras y entrenarles a expresarlas con precisión. Pretendemos lograr la valoración del carácter científico de las ciencias sociales por parte de los alumnos, mediante la transmisión del rigor lógico en los razonamientos, la elaboración y manejo de hipótesis.

* Trataremos de incentivar una actitud tolerante, coherente y de respeto intelectual, basada en el desarrollo de una mentalidad analítico-crítica. Junto a este concepto de duda científica, nos preocupa estimular una noción dinámica (transitoria) del conocimiento. Creemos que el conocimiento que se da por seguro, las opiniones consensuales subyacentes y los nombres "consagrados" constituyen barreras para nuevos logros humanos.

* Nos proponemos realizar un curso con un carácter predominantemente crítico, situando las preocupaciones en el presente. Esperamos proporcionar a los estudiantes de filosofía, geografía e historia una serie de elementos teóricos y metodológicos útiles para analizar y comprender la realidad social

3. Enunciación de la totalidad de los contenidos a desarrollar en la asignatura:

Tema A: La comida: ¿necesidad o construcción cultural? La complejidad del acto alimentario [2 clases]

- 1) ¿Para qué estudiar la alimentación? ¿Comenzó la humanidad con la cocina?
- 2) La comida: ¿necesidad o construcción cultural?
- 3) La complejidad del acto alimentario

- 4) Transiciones alimentarias
- 5) Cocina y cultura
- 6) ¿Un espacio privado?
- 7) Voces de mujeres

Textos a debatir:

Teóricos:

- Aguirre, P.; **Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis.** Bs. As., Capital intelectual, 2010, 1ª parte: “*La complejidad del acto alimentario*” y 2ª parte: “*Transiciones alimentarias*”, pp.17-49.
- Caldo, P.; **Mujeres cocineras. Hacia una historia sociocultural de la cocina. Argentina a fines del siglo XIX y primera mitad del XX.** Rosario, Prohistoria, 2009, Cap. VI, pp.145-164.
- Pollan, M.; **Cocinar. Una historia natural de la transformación.** Bs. As., Debate, 2014, “Introd.: ¿Por qué cocinar?”, pp. 11-32.

Prácticos:

- Álvarez, M. y Pinotti, L.; **A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina.** Bs. As., Grijalbo, 2000, Introd., pp.17-25
- Giard, Luce; “*Hacer de comer*” en De Certau, M.; **La invención de lo cotidiano. vol. 2: Habitar y cocinar.** México, Universidad Iberoamericana, 1999, pp. 151-253.

Tema B: Bueno para comer / Bueno para pensar. La perspectiva antropológica [2 clases]

- 1) Antropología de la alimentación.
- 2) Tabú, simbolismo. Comida y sistemas morales.
- 3) Versiones sobre la prohibición de la ingesta de cerdo.

Textos a debatir:

Teóricos:

- Goody, J.; **Cocina, cuisine y clase.** Barcelona, Gedisa, 1995, cap. 2: “*Panorama general*”, pp. 23-59.
- Douglas, Mary; **Pureza y Peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú,** Buenos Aires, Nueva Visión, 2007. "Prefacio a la edición de los Clásicos Routledge" (pp. 9-18), "Introducción" (pp. 19-24) y "El sistema quebrado y renovado" (pp. 181-201).

Prácticos:

- Harris, Marvin: “*El cerdo abominable*” en **Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura,** Madrid, Alianza Editorial, 1999, pp. 80-106.
- Arribas, V.; Cattáneo, A. y Ayerdi, C.; “*Canibalismo y pobreza*” en **Constructores de otredad,** Buenos Aires, Eudeba, 1998, pp. 345-352.

Tema C: Las bases sociales del gusto: comida y rango social. La perspectiva sociológica [2 clases]

- 1) El gusto y las clases sociales en las sociedades contemporáneas.
- 2) Configuración social del "buen" y "mal" comer.

- 3) Modales y buenas costumbres.
- 4) Comidas populares y alta cocina.
- 5) ¿Por qué ciertas regiones no tienen “alta cocina”? ¿Qué comer para ser burgués?

Textos a debatir:

Teóricos:

- ➔ Bourdieu, P.; *"El habitus y el espacio de los estilos de vida"* en **La distinción. Criterio y bases sociales del gusto**. España, Taurus, 1998, pp. 169-222.
- ➔ Elías, N.; **El proceso de la civilización**. Bs. As., FCE, 1993, 1ª parte: *Los cambios de conducta en las clases altas del mundo occidental*, cap. 2, apartado IV: *La compostura en la mesa*, pp.129-170.
- ➔ da Vinci, L.; *"De las conductas indecorosas en la mesa de mi señor"*, fragmento del libro **Notas de cocina de Leonardo da Vinci**

Prácticos:

- ➔ Fernández-Armesto, F.; **Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización**. Barcelona, Los cinco sentidos, 2004, cap. 5, pp. 163-202.
- ➔ Grignon, C. y Passeron, J-C.; *"Dominocentrismo y dominomorfismo"* en **Lo culto y lo popular. Miserabilismo y populismo en sociología y en literatura**. Buenos Aires, Nueva Visión, 1991, pp. 95-124.

Tema D: Una breve historia de la comida. [4 clases]

- 1) Invención y significado de la cocina.
- 2) Cultivar y criar para comer.
- 3) El papel de las especias.
- 4) La comida en los tiempos modernos: los intercambios culturales.
- 5) La alimentación campesina en una economía de subsistencia.
- 6) Nuevos alimentos, nuevas maneras de comer y beber.
- 7) Suculencias coloniales: cacao y café. El auge del azúcar. La distinción del champagne.
- 8) Comida e industrialización en los siglos XIX y XX.
- 9) Las transformaciones del consumo alimentario.
- 10) Surgimiento y auge de los restaurantes.
- 11) La dietética: la segunda reforma alimentaria.

Textos a debatir:

Teóricos:

- ➔ Fernández-Armesto, F.; **Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización**. Barcelona, Los cinco sentidos, 2004, caps. 1 a 4, pp. 19-160.

- ➔ Flandrin, J-L. y Montanari, M.; **Historia de la alimentación.** Gijón, Trea, 2004, Cap. XXVIII., pp.625-645.
- ➔ Cipolla, Carlo; **Allegro ma non troppo.** Barcelona, Crítica, 1988, parte I “*El papel de las especias (y de la pimienta en especial) en el desarrollo económico de la Edad Media*”, pp.13-49.
- ➔ Flandrin, J-L. y Montanari, M.; **Historia de la alimentación.** Gijón, Trea, 2004, caps. XXXIX a XLI, pp. 891-951.

Prácticos:

- Flandrin, J-L. y Montanari, M.; **Historia de la alimentación.** Gijón, Trea, 2004, Caps, XXXIII y XXXIV, pp. 743-795
- Fernández-Armesto, F.; **Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización.** Barcelona, Los cinco sentidos, 2004, caps. 6 y 7, pp. 205-281.
- Devroey, J-P-; “*¡Champagne!, o bien la exportación del territorio*” en M. Montanari (comp.); **El mundo en la cocina. Historia, identidad e intercambio.** Bs. As., Paidós, 2003.
- Fernández-Armesto, F.; **Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización.** Barcelona, Los cinco sentidos, 2004, cap. 8, pp. 285-336.

Tema E: El hambre: drama y motor de la historia [1 clase]

- 1) El hambre ayer
- 2) El hambre hoy

Textos a debatir:

Teóricos:

- ➔ Rotberg, R.; “*La nutrición y la historia*” en R. Rotberg y T. Rabb (comp.); **El hambre en la historia.** Madrid, Siglo XXI, 1990, pp. 1-6.
- ➔ Boserup, E.; “*El impacto de la escasez y la abundancia en el desarrollo*” en R. Rotberg y T. Rabb (comp.); **El hambre en la historia.** Madrid, Siglo XXI, 1990, pp. 205- 236.

Prácticos:

- Caparrós, M.; **El hambre.** Bs. As., Anagrama, 2014, cap. , pp.

Tema F: Literatura y comida [1 clase]

- 1) Semióticas culinarias
- 2) Algunas improntas literarias de la cocina.

Textos a debatir:

Teóricos:

- ➔ Traversa, O.; “*El asado escrito: lo dicho y el decir en torno de una práctica culinaria*” y “*Hábitos alimentarios y construcciones discursivas*” en **Comer, beber, hablar. Semióticas literarias.** Revista de Signis N° 18, Bs. As., La Crujía, 2011, pp. 31-38 y 155-168.

Prácticos:

- García, M. y Dimópulos, M.; **Escritos sobre la mesa.** Bs. As., Adriana Hidalgo Editora, 2014, Introducción y cap. II: “*Recetas y cocineros*”, pp. 5- 12 y 41-83.

Tema G: Cocinas regionales, comidas saludables y hábitos “fast-food”. [1 clase]

- 1) Una cartografía del gusto y los sabores.
- 2) ¿En qué consiste la dieta mediterránea?
- 3) La “macdonalización” de las costumbres.

Textos a debatir:

Teóricos:

- ➔ Flandrin, J-L. y Montanari, M.; **Historia de la alimentación.** Gijón, Trea, 2004, cap. XLV, pp. 1004-1023.
- ➔ Vincent, M.; **Comer y beber a mi manera.** Bs. As., Alfaguara, 2009, “*La cocina mediterránea*”, pp. 183-185.

Prácticos:

- ➔ Flandrin, J-L. y Montanari, M.; **Historia de la alimentación.** Gijón, Trea, 2004, cap. XLVII, pp. 1043-1073.
- ➔ Goody, J.; **Cocina, cuisine y clase.** Barcelona, Gedisa, 1995, cap. 5, pp. 200-227.

4. Bibliografía (básica y complementaria):

- Aguilera, César; **Historia de la alimentación mediterránea**, Madrid, Ediciones Complutense, 1997.
- Arondo, A.; **Historia de la alimentación en Argentina desde los orígenes hasta 1920.** Córdoba, Ferreyra, 2002.
- Aron, J-P; “La cocina: un menú siglo XIX” en J. Le Goff y P. Nora; **Hacer la Historia, Volumen 3: Nuevos temas.** Barcelona, Laia, 1978.
- Bourdieu, Pierre; **La distinción. Criterio y bases sociales del gusto.** Madrid, Taurus, 1998.
- Brillat-Savarin, J. A.; **Fisiología del gusto.** Bs. As., Andrómeda, 2005.
- Contreras, J. y Gracia Arnáiz, M; **Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas.** Barcelona, Ariel, 2005.
- de Garine, I. y otros; **Antropología de la Alimentación: Ensayos sobre la dieta Mediterránea:** Andalucía, Fundación Machado, 1993.
- Douglas, Mary; **Estilos de pensar: ensayos críticos sobre el buen gusto.** Barcelona, Gedisa, 1998.
- Fischler, C.; **El (H)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo.** Barcelona, Anagrama, 1995.
- González Turmo, I.; **Comida de rico, comida de pobre.** Sevilla, Universidad de Sevilla – Secretariado de Publicación, 1995.
- Goodman, David; **Refashioning nature: Food, ecology and culture.** Londres, Routledge, 1991.
- Grivetti, Louis Evan; **Chocolate. History, culture and heritage.** Davis, California, University of California, 2009.
- Harris, Marvin; **Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura.** Madrid, Alianza Ediciones, 1994.
- Harris, Marvin; **Vacas, Cerdos, Guerras y Brujas: Los Enigmas de la Cultura.** Madrid, Alianza, 1998.
- Mintz, Sidney; **Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions Into Eating, Culture, and the Past.** London, Beacon Press, 1996.
- Montanari, M. (comp.); **El mundo en la cocina. Historia, identidad e intercambio.** Bs. As., Paidós, 2003.
- Revel, Jean-Francois; **Un festín en palabras: historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la antigüedad hasta nuestros días.** Barcelona, Tusquets, 1996.
- Rodrigo Alonso Karlezi, F. Xavier Medina, R. Alonso; **La alimentación mediterránea.** Barcelona, Icaria, 1996.
- Salas-Salvadó, J. y otros; **La alimentación y la nutrición a través de la historia.** Barcelona, Universitat de Barcelona, 2005.

Sarti, R.; **Vida en familia**. Barcelona, Crítica, 2003, cap. V: “Comer”, pp. 191-244.
 Segalen, Martine: “*Las condiciones materiales de la vida familiar*” en Kertzer, D. y Barbagli, M. (comp.); **La vida familiar desde la Revolución Francesa hasta la Primera Guerra Mundial (1789-1914)**. Barcelona, Paidós, 2002, tomoII, pp. 49-96.
 Xavier Medina, F. y R. Alonso; **La alimentación mediterránea: Historia, Cultura, Nutrición**. Barcelona, Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació, 1996.
 Newman, L.; **Hunger in History**. London, Basil Blackwell, 1990.

5. Descripción de Actividades de aprendizaje:

El curso se dictará en una sola franja horaria, vespertina. Constará de dos clases semanales con un total de cinco horas, 3 de carácter Teórico y 2 de naturaleza Teórico-Práctica. Las primeras estarán destinadas a exponer los temas teóricos, con la consiguiente discusión de los textos señalados. A las restantes dos horas se les adjudicará la discusión de los otros textos señalados y guiar a los alumnos en la preparación de un balance de los textos de una unidad a elegir. Estas tareas exigirán una fuerte participación de los alumnos, que deberán leer regularmente, exponer las distintas opiniones y tratar de interpretarlas dentro de marcos conceptuales de las Ciencias Sociales.

Durante el curso, los alumnos deberán hacer dos tipos de trabajos, consistentes en:

- ✓ Un **examen global escrito** sobre todas las unidades.
- ✓ Un **balance bibliográfico integrador** de una de las unidades sobre materiales y cuestiones vinculadas a la unidad escogida.

Los trabajos deberán presentarse impresos y tener unas características a establecer en cada caso. El parcial será a fines de Noviembre. El balance podrá rehacerse todas las veces necesarias, hasta comienzos de diciembre, en función de las sugerencias y correcciones realizadas por la cátedra. Semanalmente se establecerá una hora de tutoría, en horario extraáulico, para satisfacer las preguntas, intereses, problemas o cuestionamientos de los alumnos.

6. Procesos de intervención pedagógica

Modalidades	
1. Clase magistral	X
2. Sesiones de discusión	X
3. Seminario	X

4. Trabajo de Laboratorio/ Taller	
5. Taller- Grupo operativo	
6. Trabajo de campo	
7. Pasantías	
8.Trabajo de investigación	X
9. Estudio de casos	
10. Sesiones de aprendizaje individual	
11. Tutorías	X

7. Cronograma de contenidos, actividades y evaluaciones:

ACTIVIDADES	8.	Setiembre	Octubre	Noviembre
	Agosto			
Tema A:				
Presentación, desarrollo y discusiones	X			
teóricas	X			
Tema B:				
Desarrollo y discusiones teóricas		X		
Lectura y debate de los textos		X		
Tema C:				
Desarrollo y discusiones teóricas		X		
Lectura y debate de los textos		X		

Tema D:		
Desarrollo y discusiones teóricas	X	
Lectura y debate de los textos	X	
Tema E:		
Desarrollo y discusiones teóricas	X	
Lectura y debate de los textos	X	
Tema F:		
Desarrollo y discusiones teóricas		X
Lectura y debate de los textos		X
Tema G:		
Desarrollo y discusiones teóricas		X
Lectura y debate de los textos		X
Presentación del balance bibliográfico		X
Examen global		X

9. Evaluación:

El Curso tendrá carácter promocional (sin examen final). Para ese fin se organizará una serie de **lecturas y discusión de textos** en clase. El profesor, con la colaboración de las/os auxiliares docentes, presentará los temas y los términos del debate; los alumnos, que deberán leer obligatoriamente, expondrán en clase los textos señalados y luego se analizarán las distintas opiniones. Los alumnos deberán presentar un **“balance integrador”**, de entre 5 y 10 folios, de una unidad, teniendo como referencia lo expuesto y debatido en clase más la bibliografía obligatoria. En las clases prácticas, a lo largo del curso, irán ejercitando sobre los criterios y estrategias de preparación del mencionado balance. El trabajo se corregirá sucesivamente hasta estar correcto y servirá de entrenamiento “profesional”.

La evaluación final del curso se llevará a cabo teniendo en cuenta los tres elementos siguientes:

- a) La **asistencia** (se requiere al menos 75%) y **participación** (exposiciones precisas de los textos, ajustadas intervenciones en los debates, etc) en clase. [subjética]
- b) La calificación del **balance integrador** de los textos recomendados.

- c) El resultado de un **examen global**, que demandará una visión totalizadora de las ideas centrales del curso y el manejo exhaustivo de la bibliografía indicada como obligatoria. Se tendrá en cuenta la precisión argumental y la pertinencia de las respuestas.

10. Asignación y distribución de tareas de cada uno de los integrantes del equipo docente:

Prof. Titular: Dictará las clases Teóricas de los temas del temario. Discusión de los textos señalados en cada apartado. Tomará el examen escrito.

Auxiliares: Dictarán las clases Prácticas de los temas del temario, teniendo a su cargo la discusión de los textos señalados en cada apartado. Guía en la preparación del Trabajo y su evaluación.
