

Código - Asignatura		181101 – Historia de la cocina y la gastronomía			
Tipo	Formación básica		Curso	1º	
Materia	Historia y arte gastronómico		Créditos	6 ECTS	
Responsable de la asignatura			Inés Butrón		
Presencial	60 horas	Dirigido	40 horas	Autónomo	50 horas

BREVE DESCRIPCIÓN

La asignatura de Historia de la Cocina y la Gastronomía pretende que el alumno tome conciencia del papel trascendental que han jugado la alimentación y la cocina en el desarrollo cultural y en el proceso de civilización de las sociedades, y paralelamente, hasta qué punto ambas reflejan las características de cada momento histórico, espacio geográfico o contexto social.

La asignatura se centra muy especialmente en la evolución de las prácticas culinarias y su interrelación con el progreso de la cultura material, la evolución de la tecnología, la historia económica y social, la historia del pensamiento, del arte o de las ciencias, especialmente en el ámbito occidental.

Igualmente, presta una especial atención a la evolución que ha experimentado el concepto de Gastronomía hasta llegar al momento actual, y a su aplicación en diferentes esferas de la actividad socioeconómica y cultural: restauración, hostelería, turismo, literatura y arte, entre otros.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE TITULACIÓN

TC05- Interpretar la evolución de la historia de la gastronomía nacional e internacional, describiendo la oferta gastronómica relevante y significativa entorno al mapa gastronómico mundial.

TH01- Transmitir de manera efectiva la información, ideas, derivado del estudio de problemas y soluciones a través de las diferentes estrategias y canales de comunicación a todos los actores/agentes relacionados.

TS04- Proponer respuestas al impacto social, cultural, económico y medioambiental, mediante un análisis sostenible y ético del sector gastronómico, aptas para afrontar los retos actuales y del futuro.

TS05- Integrar la perspectiva de género desde la dimensión cultural, social y económica, y sus distintas manifestaciones, en el momento de entender las desigualdades sociales, las dinámicas territoriales y los problemas ambientales que se producen a diferentes escalas de análisis.

TS08- Comprender, expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina, así como buscar, usar e integrar la información de forma crítica y responsable.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE MATERIA

M12H2- Aplicar herramientas de análisis de los hábitos del consumo alimentario, de la evolución de los gustos y de las tendencias del mercado.

M12C3- Interpretar la evolución de las prácticas culinarias y de la gastronomía como manifestación social y cultural de cada etapa histórica.

M12C4- Identificar los hábitos culinarios en función del desarrollo histórico, las diferencias entre culturas, religiones y costumbres y la adaptación al medio natural.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Introducción: aspectos conceptuales. Fuentes y métodos de estudio

Cuestiones conceptuales: alimentación, cocina, gastronomía. La historia de la cocina y la gastronomía como disciplinas vs. Historia de la alimentación. Bibliografía y fuentes de información de referencia.

2. La cocina en la Prehistoria y en las civilizaciones de la Antigüedad

- 2.1. Dieta y evolución humana. Cazadores y recolectores. Desarrollo tecnológico y transformación de los alimentos en la Prehistoria. La Revolución neolítica y los inicios de la agricultura.
- 2.2. Alimentación y transformación culinaria en las primeras civilizaciones de la Antigüedad: Mesopotamia, Egipto, China, otras culturas. Bases culturales de la Dieta Mediterránea. Primeras recetas escritas.
- 2.3. La cocina en época clásica. Grecia y el mundo Helénico: materias primas y procedimientos culinarios. Preceptos dietéticos, alimentación y cocina. Primeras reflexiones gastronómicas. Roma y la cocina del Imperio. Banquetes, protocolo social y servicio de mesa. El servicio comercial de alimentos y la figura del cocinero en la Antigüedad.

3. Alimentación y cocina en la Edad Media europea

- 3.1. Pervivencias de la Antigüedad latina e influencias externas: la influencia de los pueblos del este de Europa y el Asia occidental. La aportación de la civilización árabe a la alimentación europea.
- 3.2. Alimentación, cocina y preceptos religiosos: la influencia de la Iglesia Cristiana. Concepciones dietéticas, medicina y alimentación.
- 3.3. Producción y consumo de alimentos, oficios, distribución de productos y redes comerciales. La alimentación de las clases populares.
- 3.4. El renacimiento culinario de los siglos XIV y XV. Cocina cortesana y primeros recetarios europeos. Productos empleados, técnica culinaria y servicio de mesa.

4. La cocina en los inicios de la Época Moderna

- 4.1. Navegaciones, descubrimientos, nuevos mundos, nuevos productos.
- 4.2. La cocina en los recetarios renacentistas. Primeras manifestaciones de las cocinas nacionales europeas.
- 4.3. Gastronomía y cultura de clase: la cocina aristocrática en los siglos XVII y XVIII. El inicio de la preponderancia francesa y el nacimiento de la "haute cuisine" evolución de la técnica culinaria. Principales recetarios de cocina.

5. El nacimiento del concepto de Gastronomía: siglos XVIII y XIX

- 5.1. La aparición del restaurante moderno: contexto socioeconómico, causas y desarrollo. Evolución de la técnica culinaria, configuración del menú moderno y nuevas formas de servicio de mesa.
- 5.2. La Gastronomía en la literatura y la prensa escrita: los primeros gastrónomos. Eclósión y reivindicación de la cocina burguesa.
- 5.3. El espíritu científico del XIX y su influencia en la alimentación y la cocina. Revolución industrial y cocina. Avances técnicos y alimentación: nuevos materiales, nuevas tecnologías, nuevos sistemas de conservación. El nacimiento de la industria agroalimentaria.
- 5.4. Los inicios del turismo y el desarrollo de la Hostelería y la Restauración modernas. Primeras guías y mapas gastronómicos. Sistematización de las profesiones relacionadas con la Hostelería.

6. La Gastronomía en el siglo XX

- 6.1. El desarrollo de la restauración pública a principios del siglo XX. La norma clásica francesa: Auguste Escoffier y la "Guide Culinaire". Movilidad, turismo y revalorización de las cocinas regionales. Las guías gastronómicas.
- 6.2. El auge de las clases medias y la democratización de la gastronomía. Gastronomía y medios de comunicación de masas. Externalización de la cocina y pérdida de referentes. La reacción de la "Nouvelle Cuisine" francesa. La renovación de la cocina española a finales del siglo XX.
- 6.3. La revolución gastronómica de finales del siglo XX: el diálogo entre ciencia y cocina. Cocina de vanguardia y cocina de autor. La revolución de Ferran Adrià i el fenómeno El Bulli. Hacia la personalización de la cocina: producto, técnica y creatividad.

7. Cocina y Gastronomía en el mundo contemporáneo

- 7.1. La gastronomía en el siglo XXI. Nuevas preocupaciones y perspectivas: creatividad, sostenibilidad, producto local.
- 7.2. Nuevas modalidades de consumo y nuevas fórmulas de restauración. Hacia el futuro de la alimentación y la cocina: principales tendencias en perspectiva

METODOLOGÍAS DE APRENDIZAJE

La asignatura de Historia de la cocina y la gastronomía es una materia de carácter teórico que pretende, no sólo que el alumno adquiera conocimientos sobre la evolución de las prácticas culinarias, sino que tome conciencia de su interrelación con la historia la cultura material, la evolución de la historia económica y social, la historia del pensamiento, del arte o de las ciencias, especialmente en el ámbito occidental, con el objetivo de que su actitud profesional sea culturalmente fundamentada.

En consecuencia, la metodología de aprendizaje está pensada para combinar las sesiones teóricas presenciales en el aula, donde se llevarán a cabo explicaciones conceptuales y contextuales de cada uno de los puntos previstos en el programa, con las actividades que pueden ser resueltas por el alumno de forma individual o grupal, y que consistirán básicamente en lecturas, investigación en fuentes históricas y análisis de la información, a partir de textos gastronómicos de diferentes épocas, que serán puestos en común en el aula.

Siempre que sea posible, se incorporarán a las clases, se asistirá, o se recomendará la asistencia, a actividades o eventos relacionados con los contenidos de la asignatura que puedan tener lugar durante el cuatrimestre. Serán objeto de trabajo y debate en clase y, eventualmente, los ejercicios que se relacionen podrán ser objeto de evaluación.

La asistencia a las sesiones presenciales es muy recomendable para el correcto seguimiento de la asignatura, por lo que un porcentaje de la evaluación tendrá en cuenta la participación activa en las actividades y los debates que se planteen en el aula, y por consiguiente, la asistencia regular a las sesiones. En el caso de esta asignatura, la metodología aplicada pretende asegurar un aprendizaje continuo, que se enriquezca por la interrelación con los contenidos de otras asignaturas.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

Evaluación Continua: el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

Evaluación Única: aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
Actividad 1 (Análisis/interpretación de la cocina histórica)	Grupal	20%	20%	Semana 9
Actividad 1a (Análisis/interpretación de la cocina histórica/ Presentación del trabajo)	Grupal	10%	0%	A partir de la semana 9
Actividad 2 (Investigación sobre la cocina moderna y contemporánea)	Individual	20%	0%	Semana 14
Actividad 3 (Lectura, análisis textual, reseña)	Individual	0%	20%	Semana 14
Actividades de aula	Individual/grupal	10%	0%	A lo largo del semestre
Prueba individual: 1r parcial	Individual	20%	0%	Semana 7
Prueba individual: 2º parcial/final	Individual	20%	60%	Período de evaluación
Total		100%	100%	

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de “5”, siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de “4” para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

Revisión y Reevaluación de la Asignatura

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Almodóvar, M.A. (2022) *Eso no estaba en mi libro de historia de la cocina española*. Córdoba, Ed. Almuzara.

Arsuaga, J.L. (2002) *Los Aborígenes: la alimentación en la evolución humana*. RBA Libros.

Butrón, I. (2020) *Comer en España. De la cocina de subsistencia a la cocina de vanguardia*. Gijón. Ed. Trea.

Caballero, O. (2018) *Comer es una historia*. Barcelona, Ed. Planeta

Caballero, O. (2021) *Una historia de la Nouvelle Cuisine*. Barcelona, Ed. Planeta.

Cordón, F. (1999) *Cocinar hizo al hombre*. Editorial Tusquets

Elbullifoundation (2019) *Paleolítico y Neolítico: los orígenes de la cocina*. Barcelona, Elbullifoundation

Elbullifoundation (2022) *Civilizaciones antiguas. La génesis de la Gastronomía*. Elbullifoundation

Fernández Armesto, F. (2004). *Historia de la comida*. Ed. Tusquets.

Flandrin, J-L. y Montanari, M., (eds) (2004), *Historia de la alimentación*. Ed. Trea

Freedman, Paul (ed.) (2009), *Gastronomía, Historia del paladar*. Publicacions de la Universitat de Valencia.

Goody, J. (1995) *Cocina, cuisine y clase*. Gedisa.

Laudan, R. (2019) *Gastronomía e imperio: La cocina en la historia del mundo*. México, Fondo de Cultura Económica.

Luján, N. (2019). *Historia de la gastronomía*. Madrid, Ed. Debate.

Martínez Llopis, M. (1998) *Historia de la gastronomía española*, Alianza Editorial.

Montanari, M. (Ed.) (2004). *El mundo de la cocina: Historia, identidad, Intercambios*, Ed. Paidós.

Neinrick E. y Poulain, J.P. (2001). *Historia de la cocina y de los cocineros: técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia de la Edad Media a Nuestros días*, Ed. Zendreda Zariquiey

Pérez Samper, M. A. (2019). *Comer y beber: una historia de la alimentación en España*. Madrid, Ed. Cátedra

Pollan, M. (2014). Cocinar. Una historia natural de la transformación. Madrid, Ed. Debate

Revel, J-F. (2006) Un festín en palabras. Barcelona, Ed. Tusquets, 2006

Rowley, A. (2008). Una historia mundial de la mesa. Estrategias del paladar. Ed. Trea.

Salas-Salvadó, J., García-Lorda, P., Sánchez Ripollés, J.M. (Eds.) (2005), La alimentación y la nutrición a través de la historia. Barcelona, Ed. Glosa.

Tannahill, R. (2002) Food in history. Review Publishers

Toussaint-Samat, M. (1987-92). Historia natural y moral de los alimentos. Alianza Editorial. (9 vols.)

Villegas, A. (2015) Grandes maestros de la historia de la gastronomía. Córdoba, Ed. Almuzara

Recursos bibliográficos de ampliación *:

AA.VV. (2007), Como vivíamos. Alimentos y alimentación en la España del siglo XX. Lunwerg. Barcelona. (Versión electrónica: <http://issuu.com/fehrfehr/docs/como-viviamos/1>)

AA.VV. (2009). A visual history of cookery. Londres, Black Dog Publishing

Bottéro, J. (2005). La cocina más antigua del mundo. Barcelona, Tusquets Ed.

Díaz Simón, A. (2011) Recetas con historia. Barcelona. Ed. Ariel

Garrido Aranda, A. (Ed.) (2004) El sabor del sabor: hierbas aromáticas, condimentos y especias. Ed. Universidad de Córdoba

Lugo, I. (2010) En la mesa del César. Barcelona, Viena Ediciones.

Moulin, L. (2002) Liturgia de la mesa en Europa. Una historia cultural del comer y del beber, Fonds Mercator.

Pérez Samper, M.A. (2011) Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII. Gijón, Ed. Trea

Poulain, J-P. (ed.) (2012), Dictionaire des cultures alimentaires, PUF.

Racionero, L. y Racionero, A. (2021) Fisiología del gusto del siglo XXI. RBA Libros y elBullifoundation.

Wilson, B. (2013). La importancia del tenedor. Historia, inventos y artilugios en la cocina. Ed. Turner.

* A lo largo de la asignatura se proporcionará al estudiante la bibliografía específica y los textos históricos de tipo culinario y gastronómico en relación a cada período histórico.

Recursos web:

Alimentarium. Museo de la alimentación:

<https://www.alimentarium.org/en/knowledge/explore>

Cindy Renfrow: <http://www.thousandeggs.com>

Coquinaria: <http://coquinaria.nl/en>

Culinary History Network: <http://culinaryhistory.org>

De re coquinaria (blog): <http://derecoquinaria-sagunt.blogspot.com>

Fons Grewe d'Alimentació i Gastronomia (UB):

<https://bipadi.ub.edu/digital/collection/fongsgrewe>

Historia de la cocina y la gastronomía: <http://www.historiacocina.com/es>

Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation: <https://villabelais.fr/en/home>

Maître Chiquart: <http://www.oldcook.com>

The Food Timeline: www.foodtimeline.org

The recipes project: <http://recipes.hypotheses.org>