



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

Guía Docente 2018/2019

Historia y Geografía de la Gastronomía

History and Geography

Grado en Gastronomía

Modalidad Presencial

Índice

Historia y Geografía de la Gastronomía	¡Error! Marcador no definido.
Breve descripción de la asignatura	3
Requisitos Previos	4
Objetivos	4
Competencias y resultados de aprendizaje	4
Metodología	6
Temario.....	7
Relación con otras asignaturas del plan de estudios	9
Sistema de evaluación	9
Bibliografía y fuentes de referencia	10
Web relacionadas	10
Recomendaciones para el estudio.....	11
Material didáctico	12
Tutorías	13

Historia y Geografía de la Gastronomía

Módulo: **Cultura, Gastronomía y Creatividad**

Materia: **Cultura Gastronómica**

Carácter: **Formación básica**

Nº de créditos: **6 ECTS.**

Unidad Temporal: **1ª Curso – 2º Semestre]**

Profesor/a de la asignatura: Dr. Pedro Luis Nuño de la Rosa

Email: nunodelarosa@gmail.com

Horario de atención a los alumnos/as: jueves 13-15 horas

Profesora coordinadora de módulo, materia o curso: Dra. Julia Navas López

Breve descripción de la asignatura

La asignatura Historia y Geografía de la Gastronomía Mediterránea (nacimiento, desarrollo e interrelación con otras culturas alimentarias y gastronómicas), pretende dar a conocer al alumno el trayecto que va desde lo alimenticio a lo alimentario en el homo sapiens, su paso a Europa, su consolidación en sociedades y Estados y, consecuentemente, las diferentes edades históricas posteriores donde alimentación y gastronomía evolucionan con el tiempo y los tránsitos socioeconómicos, religiosos, mestizajes, etc., que les ha tocado vivir hasta nuestros días. Parece obvio que al igual que otras asignaturas la transversalidad, es decir: la interrelación con otras materias que pueden ir desde las humanidades hasta los hallazgos físicos y químicos, enriquecerán el conocimiento global del alumno.

Brief Description

The subject History and Geography of Mediterranean Gastronomy (birth, development and interrelation with other food cultures and gastronomic), aims to make the student know the journey that goes from homo sapiens, its passage to Europe, its consolidation in societies and States and, consequently, the different later historical ages where feeding and gastronomy evolve with time and socio-economic transits, religious, mestizajes, etc., that they have lived to this day. It seems obvious that, like other subjects, transversality is say: the interrelation with other matters that can go from the humanities to the physical and chemical findings, will enrich the global knowledge of the student.

Requisitos Previos

Requisito único: Un somero conocimiento de la historia universal particularizada en España y Europa.

Objetivos

1. Soslayar en la medida de lo posible la acumulación nemotécnica de nombres y fechas, primando la contextualización de la cocina en sus ejes sintagmáticos y paradigmáticos históricos.
2. Conocer la biótica (flora y fauna en un contexto territorial determinado); atendiendo a la influencia medioambiental, climática, agrícola y de transporte.
3. Distinguir entre hitos históricos e hitos gastronómicos, no siempre coincidentes en su devenir. Así como los diferentes tipos de alimentación entre clases sociales distintas, y la cultura gastronómica como demostración de los diferentes estatus y, por supuesto, dependiendo de donde se ubiquen geográficamente.
4. Aprender la historia evolutiva de la alimentaria los distintos pueblos europeos tanto en su propia antropología como por los cambios provocados por el comercio, las invasiones, guerras o alianzas con otros pueblos, influencias religiosas, de costumbres, y las consecuencias de migraciones e interrelaciones socio-culturales.
5. Correlacionar los principales descubrimientos viajes, exploración de territorios desconocidos, y sobre todo científicos: medicina, botánica, veterinaria, hallazgos en física y química, etc., con los cambios culinarios en la cocina europea.
6. Saber los porqués del mestizaje y la globalización actual tanto en la alimentación como en la gastronomía.
7. Diferenciar las distintas formas de entender las vanguardias culinarias. Conceptos, tendencias, terminología (extranjerismos).

Competencias

Competencias transversales

CT10 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación

CT11 Desenvolverse en un contexto internacional y multicultural

CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares

CT14 Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional

Competencias específicas

CE3.1 Conocer la geografía y los principales hitos históricos de los pueblos mediterráneos analizando su influencia en la evolución de su gastronomía

CE3.2 Conocer y analizar los principales condicionantes culturales y religiosos en la gastronomía del mediterráneo y su confrontación, en cuanto cultura local, frente a las corrientes de opiniones internacionales y globales.

Metodología

Metodología	Horas	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo no presencial
Aula	26	42 (28%)	
Evaluación	4		
Tutoría	2		
Estudio personal	92		108 (72%)
Trabajo en grupo	16		
Seminarios	10		
TOTAL	150	42	108

Aula: Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Evaluación. Realización de pruebas escritas necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el estudiante en la asignatura.

Tutorías. Individualizadas y en grupos reducidos para aclarar dudas o problemas planteados en el proceso de aprendizaje. Comprobar la evolución en el aprendizaje de los alumnos, y proporcionar retroalimentación sobre los resultados de ese proceso.

Trabajo en grupo. Preparación de trabajos y tareas grupales. Estudio personal. Estudio personal teórico y práctico del alumno para asimilar los materiales y temas presentados en las clases y preparar posibles dudas a resolver en las tutorías, preparación de exámenes.

Seminarios. Discusión sobre temas monográficos de actualidad, se ilustrará algún contenido teórico con materiales informáticos y/o audiovisuales para después someterlos a debate. Exposición de trabajos realizados por los alumnos, resolución de problemas, análisis y asimilación de los contenidos de la materia, consultas bibliográficas, preparación de trabajos individuales y/o grupales y pruebas de autoevaluación.

Temario

Programa de la enseñanza teórica

Unidad I

Tema 1. Introducción: Las cocinas y las culturas

1.1 Alimentarse y comer. La cocina como hecho cultural

1.2 Biótica y antropología. Alimentación y clases sociales

1.3 Historia de la cocina, fuentes, transversalidad y estado actual

Tema 2. De los homínidos al homo sapiens y al neanderthalense

2.1. La prehistoria: paleolítico y neolítico

2.2. Las migraciones y los inicios de la cocina

2.3 Sedentarismo y alimentación

Tema 3: Del Mediterráneo al Creciente Fértil

3.1. Las primeras civilizaciones: los metales entran en los fogones

3.2 Mesopotamia: la civilización nació entre dos ríos

3.3 El imperio naciente de un río: Egipto y los Fenicios

3.4. El pueblo de la diáspora: los hebreos

Tema 4: Los griegos y los romanos, la alimentación como cultura.

4.1 La civilización micénica y su correlación con los imperios y estados vecinos

4.2. De la alimentación de los griegos a la helénica. La Magna Grecia

4.3. La cocina etrusca, tartesia, íbero-contestana

4.4 Roma: reinos, República, Imperio: la evolución hacia una cocina culta. Apicius

Unidad II

Tema 5. De la Antigüedad a la Edad Media (siglos V-XV)

5.1. Hispania romanizada. Las invasiones bárbaras

Historia y Geografía de la Gastronomía

5.2. La decadencia romana y la traslación al Imperio bizantino.

5.3. La Yihad y su confrontación con las culturas anteriores a Mahoma. El Corán en la alimentación.

5.4. Al Ándalus, cocina hispanoárabe. De Damasco a Córdoba.

5.5. Alta Edad Media, Carlomagno, monasterios, las Cruzadas. Nobleza y vasallaje. Pandemias: la peste negra.

Tema 6. Consolidación feudal y nacimiento de reinos y Estados en Europa del siglo VIII al XIV. Tipología de las distintas mesas, inicios del protocolo y aparición de los primeros recetarios y normas sanitario-higiénicas de los alimentos y comportamiento de comensales.

6.1. El Renacimiento como recuperación cultural del clasicismo en todos los campos del saber, con la cocina incluida.

6.2. El descubrimiento de América para Europa, la España imperial y su dominio en los fogones. La Edad Moderna.

6.3. El Barroco. Manierismo culinario

Unidad III:

Tema 7. Francia toma el relevo, los Borbones y el prestigio de los cocineros. La Ilustración. La Revolución Francesa. Nacimiento de los restaurants y posteriormente de los bistrós. Surge el análisis científico-histórico de la gastronomía y la crítica gastronómica: Brillat-Savarin y Grimod de la Reynière

7.1. El siglo XIX, Carême, Escoffier, Nignon. La Revolución Industrial y los nuevos descubrimientos: conservas, enlatado y frío industrial. La medicina higienista, balnearios, hoteles. La cocina española entre la tradición y el afrancesamiento

Tema 8. La cocina del Siglo XX: la Belle Époque bajo el dominio hostelero de Escoffier y Cesar Riz

8.1. Período de entreguerras mundial. La Guía Michelin, Curnonsky, Montaigné y el Larousse Gastronomique, Point, etc., y el regreso a las cocinas provinciales. España entre dos siglos

8.2. La Nouvell Cuisine: sus creadores, la cocina Minceur, el triunfo de las dietas y la consolidación del imperio galo en gastronomía

8.3. La influencia francesa en la cocina española: Catalunya y el País Vasco. Ferrán Adrià irrumpe en la cocina. La Universidad se acerca a los restauradores y viceversa (MackGee, Hervé This), cocina como laboratorio

8.4. Globalización y mestizaje. Oriente-Occidente y viceversa. Los novísimos. Nuevos conceptos, nuevas técnicas y productos

8.5. El cocinero interdisciplinar como testigo de su tiempo

Tema 9. Geografía de la gastronomía en los países del Mediterráneo

Historia y Geografía de la Gastronomía

9.1. Conceptos geográficos y climáticos

9.2. El paisaje en la geografía. Mapas gastronómicos

9.3. Países del Mediterráneo de las diferencias geográficas a las peculiaridades gastronómicas

Programa de la enseñanza práctica

Seminario 1. La historia en tu mesa

Seminario 2. El recorrido gastronómico. Aspectos geográficos

Seminario 3. Ser mediterráneo y cultura gastronómica

Relación con otras asignaturas del plan de estudios

La asignatura Historia y Geografía de la Gastronomía Mediterránea está relacionada con la asignatura de Antropología de la Gastronomía, Arte y expresión artística en gastronomía, Arquitectura, interiorismo y moda en gastronomía y turismo y gastronomía.

Sistema de evaluación

Convocatoria de Febrero/Junio/Septiembre:

- **Parte teórica:** 70% de la nota final.

- **Parte práctica:** se evaluará a través de seminarios. Corresponde a un 30% y tendrá un carácter obligatorio.

El alumno superará la asignatura cuando la media ponderada sea igual o superior a 5 puntos y se hayan superado todas las partes que componen el sistema de evaluación cuya ponderación global sea igual o superior al 20%.

Si el alumno tiene menos de un 5 en alguna de las partes cuya ponderación sea igual o superior al 20%, la asignatura estará suspensa y deberá recuperar esa/s parte/s en la siguiente convocatoria dentro del mismo curso académico. La/s parte/s superada/s en convocatorias oficiales (Febrero/Junio) se guardarán para las sucesivas convocatorias que se celebren en el mismo curso académico.

En caso de que no se supere la asignatura en la Convocatoria de Septiembre, no contarán las partes aprobadas para sucesivos cursos académicos.

El **sistema de calificaciones** (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

Historia y Geografía de la Gastronomía

0-4,9 Suspenso (SS)

5,0-6,9 Aprobado (AP)

7,0-8,9 Notable (NT)

9,0-10 Sobresaliente (SB)

La mención de “matrícula de honor” podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.

Bibliografía y fuentes de referencia

Bibliografía básica

- CLAUDE LÉVI-STRAUSS, Mitológicas I, Lo crudo y lo cocido, Edit. FCE, México, 1968
- HAROLD MCGEE, La cocina y los alimentos, Edit. Debate, Barcelona, 2007
- FLANDRIN, J.L., y MONTANARI, M., Ediciones Trea, Historia de la alimentación, Gijón, 2004
- JEAN-FRANÇOIS REVEL, Un festín en palabras: historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días, Barcelona, Edit. Tusquets, 1996
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, F., Historia de la comida. Edit. Tusquets, Barcelona 2004
- FRANDRIN J.L. Y MONTANARI, M, Historia de la Alimentación. Trea. Asturias 2001
- BOUDAN, C., Geopolítica del gusto: la guerra culinaria, Edit. Trea, Gijón, 2008
- STRINGER, C. Y ANDREWS, La evolución humana, Edit. Akal, Madrid, 2005
- TEILHARD DE CHARDIN P., La aparición del hombre, Edit. Taurus, Madrid, 1967
- FAUSTINO CORDÓN, Cocinar hizo al hombre, Barcelona, Tusquets, 1980

Bibliografía complementaria

- BOTTÉRO, J., La cocina más antigua del mundo, Edit. Tusquets, Barcelona, 2005
- PADRÓ J., Historia del Egipto faraónico, Edit. Alianza Editorial, Madrid, 1999
- GARCÍA SOLER M. J., El arte de comer en la antigua Grecia, Edit. Madrid, Biblioteca Nueva, 2001
- FREEDMAN, P.H., Lo que vino de Oriente: las especias y la imaginación medieval, Universitat de València, 2010
- LARA, F., Los etruscos, pórtico de la historia de Roma, Edit. Cátedra, Madrid, 2007

Historia y Geografía de la Gastronomía

- APICIUS, M.G. De re coquinaria, Edición de Attilio A. Del Re, traducción de Juana Barría e ilustraciones de Serena Palazzi. Edit. Alba Editorial, Barcelona 2006
- NORWICH, John Julius, Breve historia de Bizancio. Edit. Cátedra, Madrid, 2000
- GÁZQUEZ, A., La cocina en tiempos del Arcipreste de Hita, Edit. Alianza Editorial, Madrid, 2002
- GREUS, J, Ziryab y el despertar de al Andalus", Edit. Entrelibros, Barcelona, 2006
- BENEDICTOW.O, La Peste Negra (1346-1353). La historia completa, Edit. Akal, Madrid, 2011
- NUÑO DE LA ROSA. P, Orihuela y los yantares de la Vega Baja, Edit. Ayto. Orihuela, Orihuela 2009
- ALTIMIRAS, J. Nuevo Arte de Cocina, Edit. De la luna, Madrid, 2001
- JAH, CH., A., Los aromas de Al-Ándalus: la cultura andalusí a través de los perfumes, especias y plantas aromáticas, Edit. Alianza, Madrid, 2001
- HUICI MIRANDA, A, La cocina hispano-magrebí durante la época almohade, Edit. Trea, Asturias, 2005
- NEIRINCK E., Y POULAIN J-P., Historia de la cocina y de los cocineros: Técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia de la Edad Media a nuestros días. Edit. Zendera-Zariquiey, Barcelona, 2001
- SCAPPI. B., Del arte de cocinar: obra del maestro Bartolomeo Scappi cocinero privado del Papa Pio (1570), Edit. Trea, Gijón, 2004
- DÍAZ, L., La cocina del barroco, la gastronomía el Siglo de Oro en Lope, Cervantes y Quevedo. Edit. Alianza Editorial, Madrid, 2003
- DE YBARRA, F., Gastronomía y pintura en el Siglo de Oro español, Edit. Madrid, Madrid 1984
- BOURDIEU, P., La distinción. Criterios y bases sociales del gusto, Edit. Taurus, Madrid, 2006
- MARTÍNEZ MONTIÑO, F., Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería, Valencia: Edit. Librerías París Valencia, Valencia, 1997. Edición facsímil de la de Barcelona, María Ángela Martí viuda, 1763
- DEJEAN, J., La esencia del estilo: Historia de la invención de la moda y el lujo contemporáneo, Edit. Nerea, San Sebastián, 2008
- FURIO DÍAZ, Europa de la ilustración a la revolución, Alianza Editorial, Madrid 2005
- DUMAS, A. Diccionario de cocina, Edit. Gadir Editorial, 2011
- GRIMOD DE LA REYNIÈRE, B. A., Manual de anfitriones y guía de golosos. Edit. Tusquets, Barcelona, 1998
- CARÊME, MARIE-ANTOINE. El gran arte de los fondos, caldos, adobos y potajes. Barcelona: Tusquets, 1980
- VAZQUEZ MONTALBAN, M., La cocina del mestizaje, Viaje por las cazuelas de Murcia, Andalucía, Extremadura y Canarias. Edit. Zeta, Barcelona 2008

Historia y Geografía de la Gastronomía

- DOCTOR THEBUSEM, M., La mesa moderna: cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el Doctor Thebussem y un cocinero de S.M. Primera Edición: Librerías de Fernando Fe, Madrid, 1888
- POST-THEBUSSEM, La Cocina Clásica Española», Edit. La Val de Onsera, Huesca, 1999
- PICADILLO, La cocina práctica, Edit. "Galí", Santiago de Compostela, 1981
- MURO, A., Escritos gastronómicos. Tomo 1. Edición de José-María Pisa, Edit. La Val Onsera, Huesca, 2002
- PRADERA, N., La Cocina de Nicolasa, Edit. Txertoa, Donosti, 2010
- MESTAYER, M., DUQUESA DE PARABERE, La Cocina completa. Edit. EspasaCalpe, Madrid, 1999
- ORTEGA, S., 1080 recetas de cocina, Edit. Alianza Editorial, Madrid 1972
- ESCOFFIER. A., Mi Cocina, Edit. Nauta Crédito, Barcelona, 2001
- REMY, P. El Inspector se sienta a la mesa, Edit. Planeta, Barcelona 2004

Web relacionadas

<http://fehr.es/triptolemos/archives/26>

www.lomejordelagastronomia.com

www.afuegolento.com

www.andalucia.org/es/recetas/

www.gastromexico.com

Recomendaciones para el estudio

Se recomienda que en las horas destinadas al trabajo autónomo el alumno complete el material publicado por el profesor en el Campus Virtual mediante la consulta de la bibliografía básica y complementaria, así como publicaciones científicas relacionadas, así como la visualización de videos y contenido adicional relacionado.

Asimismo, se recomienda que una parte importante de las horas destinadas al trabajo autónomo del alumno también se dediquen al pensamiento crítico y la resolución de aquellos problemas derivados de las prácticas interculturales expuestas en clase.

Material didáctico

Generales:

Historia y Geografía de la Gastronomía

- Documento PDF de Guía de la asignatura.
- Documento PDF del Plan de Trabajo
- Vídeo Polimedia de Presentación de la asignatura.

Parte Teórica:

- Documentos PDF relativos a cada tema de la asignatura.
- Foros de cuestiones relativas a los temas de la asignatura.
- Bibliografía básica y Bibliografía complementaria

Parte práctica:

- Documentos PDF con la descripción de cada una de los trabajos.
- Foros de actividad relativos a los temas.
- Bases de datos electrónicas (Google académico, ERIC) en API UCAM
- Software informático: Explorador, Microsoft Word, Power Point, Adobe Reader.

Tutorías

Breve descripción

La tutoría académica tendrá los siguientes objetivos:

- Orientar personalmente sobre los contenidos de la asignatura, sistema de evaluación, métodos de estudio y metodología docente.
- Resolver todas las dudas y problemas que se le presenten al alumno sobre el temario impartido.
- Reforzar y aportar los conocimientos mínimos necesarios a aquellos alumnos que lo requieran para un adecuado seguimiento del temario.
- Realizar con el alumno las actividades de ampliación que éste requiera para completar y mejorar su formación en la materia.

La Universidad, además, dispone de un Cuerpo Especial de Tutores que realiza tutoría personal con los estudiantes matriculados en el grado. El tutor/a personal acompaña a los estudiantes durante toda la etapa universitaria. Se puede consultar el siguiente enlace:

<http://www.ucam.eduserviciostutoriaspreguntas-frecuentes/que-es-tutoria>