

**Programa:  
Cocina y Cultura Gastronómica**

**Objetivo General:** Ubicar al estudiante dentro del contexto culinario de las principales regiones gastronómicas del mundo y de esta forma enriquecer el conocimiento acerca de los saberes y sabores de los mismos.

**Objetivos Específicos:**

- Contextualizar el marco teórico que rige la Unidad Académica.
- Lograr que el estudiante comprenda asertivamente el régimen alimentario de un país, por medio de su historia, ubicación geográfica, biodiversidad, cultura y gastronomía.
- Conocer y Ampliar la Memoria Gustativa del estudiante a través de la elaboración y degustación de platos.
- Lograr que el estudiante comprenda la cocina como hecho cultural.

**Programa Sintético:**

**Lapso I**

- Raíces de Nuestra Alimentación.
- Gastronomía Caribeña.
- Estudio de Culturas Alimentarias: Continente Americano.

**Lapso II**

- Estudio de Culturas Alimentarias: Continente Americano-Continente Europeo

**Lapso III**

- Estudio de Culturas Alimentarias: Continente Europeo-Africano-Asiático

**Programa Analítico:**

**Lapso I**

- Clase N° 1:
  - o Cocina y Cultura Gastronómica: Objetivos.
  - o Repaso sobre Técnicas y Métodos.
  - o Raíces de Nuestra Alimentación: África, Europa y América.
  - o Concepto de Cata y sus aplicaciones en clase.
- Clase N° 2:
  - o CARIBE.
    - Gastronomía Caribeña
    - Ubicación – Cuenca del Caribe.
    - Geografía y Clima.
    - Influencias Culturales.
- Clase N° 3:
  - o CARIBE: República Dominicana: Clase Práctica: Sancocho Dominicano.
- Clase N° 4:
  - o CARIBE: CUBA: Clase práctica: Moros y Cristianos.
- Clase N° 5:

Certificación	Sello
Secretaria General	

- o CARIBE: PUERTO RICO: Clase Práctica: Mofongo o Bola de Plátano.
- Clase N° 6:
  - o CARIBE: TRINIDAD: Clase Práctica: Pollo al Curry.
- Clase N° 7:
  - o PERU: Clase práctica: Chupe de Camarón
- Clase N° 8:
  - o PERU: Clase Práctica: Causa de Pollo.
- Clase N° 9:
  - o MÉXICO: Clase Práctica: Pozole.
- Clase N° 10:
  - o MÉXICO: Clase Práctica: Tortillas
- Clase N° 11:
  - o Parciales.
- Clase N° 12:
  - o Recuperación

### Lapso II

- Clase N° 13:
  - o BRASIL: Clase Práctica: Feijoada – Moqueca
- Clase N° 14:
  - o BRASIL: Clase Práctica: Moqueca
- Clase N° 15:
  - o PAISES ANDINOS: COLOMBIA: Clase Práctica: Sancocho de San Pacho.
  - o PAISES ANDINOS: BOLIVIA: Clase Práctica: Masaco
- Clase N° 16:
  - o PAISES ANDINOS: ECUADOR: Clase Práctica: Ceviche
- Clase N° 17:
  - o PAISES ANDINOS: CHILE: Clase Práctica: Empanada Chilena.
- Clase N° 18:
  - o PAISES ANDINOS: ARGENTINA: Clase Práctica: Chimichurri.
- Clase N° 19:
  - o MESOAMERICA: SALVADOR: Clase Práctica: Pupusas y Encurtidos
- Clase N° 20:
  - o ESTADOS UNIDOS: COCINA CAJUN: Clase Práctica: Dirty Rice.
- Clase N° 21:
  - o ESPAÑA: Clase Práctica: Cocido Gallego
- Clase N° 22:
  - o ESPAÑA: Clase Práctica: Uso de la Papa en España.
- Clase N° 23:
  - o Parciales.
- Clase N° 24:
  - o Recuperación

### Lapso III

Certificación	Sello
Secretaria General	

- Clase N° 25:
  - o ITALIA: Clase Práctica: Pastas (rellenas y simples)
- Clase N° 26:
  - o ITALIA: Clase Práctica: Antipastos y Pizza.
- Clase N° 27:
  - o FRANCIA: Clase Práctica: Cordero con Romero y Vino, Papas Torneadas con Salsa Bernesa y Creppes Suzzete.
- Clase N° 28:
  - o EUROPA ORIENTAL: Clase Práctica: Goulash.
- Clase N° 29:
  - o AFRICA-MARRUECOS: Clase Práctica: Couscus con Vegetales.
- Clase N° 30:
  - o PAISES ARABES: Clase Práctica: Tabule y Quipe Frito.
- Clase N° 31:
  - o ASIA-INDIA: Clase Práctica: Preparaciones a base de Arroz Basmati.
- Clase N° 32:
  - o ASIA-CHINA: Clase Práctica: Arroz Frito.
- Clase N° 33:
  - o Parciales.
- Clase N° 34:
  - o Recuperación

**Estrategias metodológicas:** Clases Teóricos-Prácticas. Asignación de ensayos cortos por cada clase donde el estudiante desarrolla por escrito su reflexión. Investigación y exposiciones. Visitas Guiadas. Proyección de Material Audiovisual. Diario Gastronómico.

**Bibliografía y Material de Apoyo:**

- Dupin, Henry. Los alimentos, México: Fondo de Cultura Económica, 1985.
- Oberbeil, Klaus. Alimentos con propiedades curativas y preventivas, Barcelona (España): Blume, 1999.
- Cartay, Rafael. Historia de la Alimentación del Mundo, San Cristóbal (Venezuela): Futuro, 1991. Vol. I
- Cartay, Rafael. Historia de la Alimentación del Mundo, San Cristóbal (Venezuela): Futuro, 1991. Vol. II
- Lovera, José Rafael. Historia de la Alimentación en Venezuela, Caracas (Venezuela): C.H.G., 1998.
- Arguiñano, Karlos. La Despensa de Karlos Arguiñano, Madrid (España): España Calpe, 1995.
- Scade, John. Cereales, Zaragoza (España): Acribia, 1981.
- Astiasaran, Iciar. Alimentos: Composición y propiedades, Madrid (España): Mc Graw-Hill Interamericana, 2000.
- Johns, Nicholas. Higiene de los Alimentos: Directrices para profesionales de hostelería, restauración y catering, 2º Edición. Zaragoza (España): Acribia, 2000.
- Roberts, Howard. Sanidad alimentaria, Zaragoza (España): Acribia, 2005.

Certificación	Sello
Secretaria General	

- Hazelwood, D. y Mclean, A. D. Curso de higiene para manipuladores de alimentos, Zaragoza (España): Acribia, 2005.
- Rodríguez, José Ángel. La Historia de la Caña: azúcares, aguardientes y otros, Caracas (Venezuela): Alfadil, 2005.
- Dupin, Henry. La Alimentación Humana, Barcelona (España): Bellaterra, 1997.
- Spinetti B., Mario. Gastronomía y Salud, Venezuela: Universidad de los Andes, 1994.
- Capel, José Carlos. Manual del Pescado, España: R&B, 1997.
- Carrera Damas, German. Elogio de la Gula, Venezuela: Norma, 2005.
- Cordon, Faustino. Cocinar Hizo al Hombre. 6º Edición. Barcelona (España): Tusquets
- Lovera, José Rafael. Gastronomía Caribeña, Caracas (Venezuela): CEGA, 1991.
- Lovera, José Rafael. Gastronómicas: ensayos sobre temas gastronómicos. 2º Edición, Caracas (Venezuela): Fundación Bigott, 2006.
- Monroy de Sada, Paulina. Introducción a la Gastronomía, México: Limusa, 2005.
- Martínez de Flores, Graciela. Arte Culinario: Bases y Procedimientos, D. F. (México): Limusa, 2002.
- Cartay, Rafael y Chuecos, Alicia. Tecnología Culinaria doméstica en Venezuela, 1820-1980, Caracas (Venezuela): Arte, 1994.
- Apicius, Marco Gavius. Gastronomía en la Antigua Roma Imperial, España: R&B, 1995.
- Cocina Asiática, Barcelona (España): Blume, 2003.
- Ensaladas, Barcelona (España): Blume, 2002.
- Pescados y Mariscos, Barcelona (España): Blume, 2002.
- Wok, Barcelona (España): Blume, 2002.
- Casademunt, Jordina. Cocina Ligera sin grasas, Barcelona (España): Océano, 2005.
- Wright, Jeni y Treuillè, Eric. Aves, caza y huevos: Técnicas y recetas de la escuela de cocina mas famosa, Barcelona (España): Blume, 1999.
- Wright, Jeni y Treuillè, Eric. Hortalizas y ensaladas: Técnicas y recetas de la escuela de cocina mas famosa, Barcelona (España): Blume, 1999.
- Wright, Jeni y Treuillè, Eric. Pasta, arroz y salsas: Técnicas y recetas de la escuela de cocina mas famosa, Barcelona (España): Blume, 1999.
- Wright, Jeni y Treuillè, Eric. Técnicas Culinarias: Pescados y Mariscos, Barcelona (España): Blume, 1999.
- La Cocina del Caribe y de Centro América, Colombia: Panamericana, 2003.
- La Cocina Colombiana, Colombia: Panamericana, 2003.
- La Cocina del Perú, Colombia: Panamericana, 2003.
- La Cocina Argentina, Colombia: Panamericana, 2004.
- Consalvi, Astrid. El Arte de la Cocina, Caracas (Venezuela): Monte Ávila.
- Cuervo, Chento. Con Chento a la mesa: Antología de Recetas, Yaracuy (Venezuela): UNEY.
- Fernández, Julia. Cocina Mexicana en Venezuela, Caracas (Venezuela): Cuarto Continente, 2003.
- La Cocina Navideña en Venezuela, Caracas (Venezuela): Cuarto Continente, 2003.
- Guía Practica: Cocinar a la Venezolana, Venezuela: El Nacional.

Certificación	Sello
Secretaria General	

- Osorio Canales, Rubén. Memorias del Fogón: 80 platos caseros Venezolanos. 2º Edición. Caracas (Venezuela): Alfadil, 2005.
- Quintana, Patricia. Las fiestas de la vida en la cocina mexicana, D. F (México): Noriega, 1999.
- Quintana Patricia. El sabor de México, D. F (México): Limusa, 1998.
- Rivero Josefina. Cocina Yucateca, D. F (México): Trillas, 2004.
- Scannone, Armando. Mi Cocina: a la manera de Caracas. 13º Edición. Venezuela: Edición de Bolsillo, 2002.
- Scannone, Armando. Mi Cocina: a la manera de Caracas. 15º Edición. Venezuela: Edición de Bolsillo, 2002.
- Scannone, Armando. Carnes. Venezuela: Arte, 2006.
- Scannone, Armando. Dulces. Venezuela: Arte, 2007.
- Wright, Jeni y Treuillè, Eric. Guía completa para las técnicas culinarias: con mas de 200 recetas de la escuela de cocina mas famosa del mundo, Barcelona (España): Blume, 1997.
- Bungialli, Giuliano. El sabor de Italia, México: Noriega Balderas, 1994.
- Piras, Claudia. Especialidades de Italia, Editorial) Koln (Alemania). Konemann, 2005.
- Ferrigno, Ursula, Guías Gastronómicas: Cocina Italia Barcelona (España): Blume, 2003.
- Gutiérrez Xavier, Hablemos del Chocolate, Bilbao (España): Oria, 1998.
- Tognazzi, Ugo, Afrodita en la cocina, Barcelona (España):Caralt, 1998.
- Vázquez Montalbán, Manuel, Saber o no Saber: Manual imprescindible de la cultura Gastronómica española, Barcelona (España) Ediciones B. S. A. 2002.
- Lujan , Néstor. El libro de la cocina Española: Gastronomía e Historia, Barcelona (España): Tusquets, 2003.
- Vázquez Montalbán, Manuel: La Cocina de los Mediterráneos: Viajes por las Cazueñas de Cataluña, Valencia y Baleares. Barcelona (España) ediciones B .S. A, 2002.
- De Santis, Donato. Cocina Italiana.2º Ed Buenos aires: Grijalbo, 2005.
- Casparek , Petra. Cocina Árabe, Argentina Visor, 2002.
- Hess, Reinhardt. Cocina Alemán. Argentina Visor 2002.
- Kumar Marcela. Cocina India. Argentina Visor, 2002.
- Tan, Terry. Cocina Asiática, Barcelona (España): Blume, 2004.
- Cocina Africana Paso a Paso : El vigor de lo exótico. Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Alemania Paso a Paso: Una mesa Suculenta . Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Árabe II Pasos: Sensualidad en el Plato. Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Argentina Paso a Paso: Toda las carnes en el asador. Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Bottero, Jean. La Cocina mas antigua del mundo: la gastronomía en la antigua Mesopotámia, Barcelona (España) Tusquets, 2005.
- Cocina China I Paso a Paso: Gastronomía milenaria. Barcelona (España): Sol 90,2007.

Certificación	Sello
Secretaria General	

- Cocina China li Paso a Paso: Oriente en la mesa. Barcelona (España): Sol 90,2007.
- Cocina Española I Paso a Paso: Una diversidad armónica. Barcelona (España): Sol 90,2007.
- Cocina Española II Paso a Paso: Sabores de mar y montaña. Barcelona (España):Sol 90,2007.
- Cocina Francesa I Paso a Paso: Placeres sofisticado. Barcelona (España): Sol 90,2007.
- Cocina Francesa II Paso a Paso: Paladares refinados. Barcelona (España): Sol 90,2007.
- Cocina Hindú Paso a Paso: El alma de los alimentos. Barcelona (España):Sol90,2007.
- Cocina Italia I Paso a Paso: La esencia de la pasta. Barcelona (España): Sol 90,2007.
- Cocina Italiana II Paso a Paso: El gusto del Sur. Barcelona (España):Sol 90,2007.
- Cocina Italiana III Paso a Paso: Sabor, carácter y tradición. Barcelona (España): Sol 90,2007.
- Cocina Japonesa I Paso a Paso: El reino del Sushi. Barcelona (España): Sol 90,2007.
- Cocina Japonesa II Paso a Paso: Los aromas del mar. Barcelona (España):Sol90, 2007.
- León, Ramón David. Geografía Gastronómica Venezolana. Caracas: Cacofonía, 2004.
- Cocina Mediterránea I paso a Paso: Una diversidad armónica. Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Mediterránea II Paso a Paso: Un mar de sensaciones. Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Mexicana I Paso a Paso: La síntesis de dos mundos . Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Mexicana II Paso a Paso: Sabores intensos. Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Peruana Paso a Paso: Gastronomía del sol. Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Portuguesa Paso a Paso: Influencia del mar Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Suiza Paso a Paso: Casera y nutritiva Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Cocina Tailandesa Paso a Paso: Fiesta de textura y aroma Barcelona (España): Sol 90, 2007.
- Flu, Joseph. Cocina Mediterránea de fin de siglo. Barcelona (España): Planeta, 2000.
- Tallet, Pierre. Historia de la cocina faraónica: de la alimentación en el antiguo egipcio . España: Zendrer Zariquiey.
- Blázquez, Borja. Tapas. Buenos Aires: Grijalbo, 2005.
- Millo Lorenzo. El banquete de la caza y los asados. San Sebastián (España)R & B, 1996.
- Dulcería Criolla, Venezuela, fundación Bigott, 2004.
- Duchene, Laurent. Guías completas de las técnicas culinarias: postres, Barcelona (España): Blume, 2000.
- El libro esencial de los postres. Murdock Books, 1998.

Certificación	Sello
Secretaria General	

- Ridgway, yudy. Aceite de oliva: manual para sibaritas. E.E.U.U.: Evergreen, 1997.
- Worm Nicolai. Baja en hidratos de carbonos. León (España) Everest, 2005.
- El gran libro de la cocina vegetariana: Guía completa de alimentación, ingredientes y recetas naturales. España Oceanía, 1997.
- El Libro esencial de la cocina vegetariana. Koln (Alemania) 1997.
- Corcuera, Mikel. 25 años de la nueva cocina Vasca. Bilbao (España): Aiskorri, 2003.
- Hobbs, Betty y Diane Roberts. Higiene y toxicología de los alimentos. Zaragoza (España): Acribia, 1993.
- Sanoja, Mario. Los hombres de la yuca y el maíz. Caracas Montes Ávila, 1981.
- Cruz Cruz Juan. Teoría elemental de la gastronomía. Navarra (Esp0aña): EUNSA; 2002 .
- Fernández Ernesto, Felipe.Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización.
- 2º edición, Barcelona (España): Tusquets, 2001.
- La alimentación y cultura: Actas del congreso internacional, 1998 Museo Nacional de Antropología. España Laval onsera, 1999.
- Somos los que comemos. Barcelona (España): Ariel, 2002.
- Godoy, Jack. Cocina cusine y clase: Estudios de sociología comparada . Barcelona (España): Gedisa, 1995.
- Figueroa de insulsa, Aída. A la mesa de Neruda. Barcelona (España): Mondadori, 2000.
- Fuentes, Cecilia y Darías Hernández. Cultivos tradicionales de Venezuela. Barcelona (España): Fundación Bigott, 2002.
- El Maíz en Venezuela. Fundación Polar. 2000.
- Early, Ralph. Tecnología de productos Lácteos. 2º Edición Zaragoza (España): Acribia 1998.
- Sikorski, Sdzislawohns E. Tecnología de los productos del mar: recursos, composición nutritiva y conservación. 2º Edición Zaragoza (España): Acribia, 1994.
- Larrañaga Coll; Juan y Julio Carballo. Control e higiene de los alimentos. España McGraw-Hill, 1999.
- Toussaint-samat, Maguelonne. Historia Natural y moral de los alimentos, la carne, los productos lácteos y los cereales. Madrid Alianza 1991.
- Toussaint-samat, Maguelonne. Psicoanálisis de la Gula. España: Trea, 2004.
- Laguia, Belén. Memoria Grafica del Paladar. Asturias (España): Trea 2007.
- Montanari , Massimo . La comida como cultura. España Trea, 2006.
- Alperi, Magdalena. La cocina: Tratado completo de comidas y bebidas. España: Libros del peixe 1995.
- Scappi, Bartolomé. Del arte de cocina. España, Trea, 2004.
- Simonetti, Gualtiero Hierbas y especias. Barcelona (España): Grijalbo, 1999.
- Werie, Loukei . Ingredientes. Koln (Alemania) Konemann 2000.
- Cartay Rafael. La Hallaca en Venezuela. Caracas (Venezuela) Fundación Bigott, 2003.
- This, Herve. Los Secretos de los Pucheros. Zaragoza (España): Acribia, 1993.
- Collister, linda. Elaboración artesanal del pan. Barcelona (España): Blume, 2000.
- Lujan Néstor. Historia de la Gastronomía. Barcelona (España): Folio 1997.

Certificación	Sello
Secretaria General	

- Lovera José Rafael. El Cacao en Venezuela. Caracas Chocolates el Re, 2000.
- Jamal Salah. Aroma Árabe: Barcelona (España): Zandrera Zariquiey, 2002.
- Vásquez Díaz Rene. El sabor de Cuba. Barcelona (España).Los 5 sentidos, 2002.
- Especialidades del Sudeste Asiático: un viaje culinario por Singapur, Malasia e Indonesia. Koln (Alemania) : Konemann.
- Berry, Rodney . El Arte de conservar. Barcelona (España): Paidotribo, 2001.
- Mendoza de Gonzalo Gladis. Mojos Chicha y amasijos 2º Edición Caracas.
- Conti, Laura. Cocina sin frontera . 2º Barcelona (España): Editores 1993.
- El sabor de Francia- México Noriega. 1994.
- Larousse de la dietética y la nutrición – Barcelona (España) : ESPE, 2001.
- Cartay Rafael . El pan de cada día. Caracas Fundación Bigott, 1999.
- Rodríguez de Longaria, Josefina. El pan de cada día: Una Filosofía de la Nutrición : México: Trujas, 2000.
- Villa pol, Nitza. Cocina cubana – La Habana (Cuba) Editorial, Científico Técnica 1991.
- Husain, shehzad. Cocina India- EEUU: Parragón, 2004.
- Lambert Ortiz, Elizabeth. Cocina Latinoamericana, 4º edición España: EDAF, 2002.
- Neirinck, Edmond. Historia de la cocina y de los cocineros, Poulain- España: Zandrera Zariquiey, 2001.
- Hayamizu, Kiyoshi . Cocina Japonesa- Argentina: Visor, 2001.
- Schneider, Ernesto. La alimentación y la Salud- España: Safeliz. 1991.
- Laousse , de la cocina. – España. 1999.
- Balakrishnan, manjula. Sabores de la india- Madrid (España): Miraguano, 2001.
- Tabla de composición de los alimentos para uso practico. Caracas: Instituto de Nutricion, 2001.
- Calera , Ana Maria. Cocina Latino- Americana: España.
- Flandrin, Jean-Louis. Y Massimo Montanari. Historia de la Alimentación – Gijón (España) : Trea, 2004 .
- Vásquez Montalbán, Manuel. Contra los Gourmets – Barcelona (España): Debolsillo, 2005.
- Díaz, Lorenzo.Jockey: Historia de un restaurante – Barcelona (España): Tusquets, 1996.
- Fernández- Armesto, Felipe . Historia de la comida 2º edición Barcelona (España) Tusquets 2004 .
- García Soler, Maria José: El arte de comer en la antigua Grecia –Madrid (España) : Biblioteca nueva, 2001.
- Wok y Salteados- Barcelona (España): Parragón 2004.
- Pedauye Ruiz, Julio . Alimentos Trangenicos: La nueva revolución verde – Madrid (España): McGraw Hill, 2000.
- Los cereales en el patrón alimentario del Venezolano – Caracas C. C. I. A. N , 1986
- Figueroa, Vilda y José Lama . Guía para conocer y ampliar el uso de las plantas de condimento en Cuba- La Habana (Cuba): Proyecto Comunitario, 1997.
- Watson, D. H y M. N. Meah. Migración de sustancias químicas desde el envase al alimento Zaragoza (España): Acibia, 1992.

Certificación	Sello
Secretaria General	

