

**Programa:
Historia de la Gastronomía**

Objetivos Generales:

- Valorar la importancia de los aspectos culturales de la alimentación.
- Ejercer la crítica del concepto tradicional de gastronomía.
- Desarrollar una nueva visión de la gastronomía como disciplina de estudio.
- Comprender la significación de la gastronomía en la historia.
- Reconocer las tradiciones gastronómicas como parte del patrimonio cultural de los pueblos.
- Actualizar la visión sobre la gastronomía venezolana y regional yaracuyana.

Objetivos Específicos:

- Ampliar la noción de gastronomía, adecuándola a la necesidad de concebirla como disciplina de estudio abarcante de todos los aspectos constituyentes de la cultura alimentaria.
- Ubicar los orígenes de la gastronomía en el inicio de la actividad culinaria y comprender su papel posterior en la aparición y desarrollo de las grandes civilizaciones de la antigüedad.
- Entender la crucial significación que el encuentro de las culturas europeas y americanas trajo para todo el resto del mundo en el plano gastronómico, particularmente en el caso venezolano.

Programa Sintético:

I Unidad

- La sensibilidad gastronómica.
- Alimentación y gastronomía.
- La geografía gastronómica.
- Sociedad y gastronomía.
- Economía y gastronomía
- Fuentes de información gastronómica.

II Unidad: La lenta liberación de la necesidad.

- Primeras En los albores de la humanidad.
- En el Cercano Oriente antiguo: Mesopotamia y Egipto.
- En la China.
- En la India.
- En Grecia.
- En Judea.
- En Roma.
- En Bizancio.
- En el mundo musulmán.
- En la Europa medieval.

III Unidad: La definitiva ampliación del paisaje alimentario

- En la Europa renacentista.
- En la América pre-hispana.

Certificación	Sello
Secretaría General	

- En el África negra
- En la América colonial.
- En el Japón.
- En la Europa de la Revolución Industrial.
- En el mundo contemporáneo.
- La gastronomía venezolana.
- Posibilidades de la investigación de la gastronomía de la región centroccidental de Venezuela.

Programa Analítico:

I Unidad

- La sensibilidad gastronómica.
 - Los cinco sentidos.
 - Los cinco sabores.
 - El exilio de la mirada y la pérdida de los nombres.
 - La conciencia gastronómica como aspiración de la sensibilidad.
 - El buen provecho del saber gastronómico.
- Alimentación y gastronomía.
 - El ámbito gastronómico dentro del ciclo alimentario: Del mercado al paladar.
- La geografía gastronómica.
 - Regímenes alimentarios rural y urbano.
- Sociedad y gastronomía.
 - El lujo y la sobrevivencia.
- Economía y gastronomía
 - El comedor doméstico y la mesa pública.
 - Slow y Fast food.
- Fuentes de información gastronómica.
 - Documentales.
 - Literarias.
 - Artes visuales.
 - Ritos colectivos.
 - Memoria humana.
 - Literatura y producción audiovisual gastronómica.
 - Música.
 - Artes audiovisuales.
 - Yacimientos arqueológicos.
 - Artesanía decorativa y utilitaria.
 - Producción tecno-industrial culinaria.
 - Producción industrial agro-alimentaria.

II Unidad: La lenta liberación de la necesidad.

- En los albores de la humanidad.
 - El fuego a la cocina. Cocina para el lenguaje

Certificación	Sello
Secretaría General	

- La lengua de las sensaciones es la primera de las lenguas.
- En el Cercano Oriente antiguo: Mesopotamia y Egipto.
 - El árbol de la vida, o
 - El gran granero: trigo, avena, cebada y centeno, o
 - Primeras cervezas y vinos.
- En la China.
 - Una filosofía de la cocina, o
 - La aversión por la leche
- En la India.
 - Los privilegios del ganado, o
 - La mano en la mesa.
- En Grecia.
 - La aparición de la literatura gastronómica, o
 - Pensamiento y sociedad en el Symposium, o
 - Atenas y Esparta: Antípodas gastronómicas.
- En Judea.
 - La aversión por el cerdo, o
 - Los platos de la última cena, o
 - La simbología alimentaria del sacramento de la comunión, o
 - Fundamentos de la cocina “kosher”.
- En Roma.
 - La opulencia imperial, o
 - Al pueblo: pan y circo, o
 - Antecedentes latinos de la pasta.
- En Bizancio.
 - La orientalización de la opulencia
- En el mundo musulmán.
 - El acto del comer como escenario del placer sensual, o
 - A falta de alcohol, bueno es café.
- En la Europa medieval.
 - El país de Jauja, o
 - El pan salvaje, o
 - La ruta de la seda: Marco Polo y la pasta, o
 - La cocina monacal

III Unidad: La definitiva ampliación del paisaje alimentario

- En la Europa renacentista.
 - Catalina de Médicis en Francia, o
 - La invención del tenedor, o
 - La ruta de las especias.
- En la América pre-hispana.
 - Las culturas de la yuca y del maíz, o
 - El sebucán como desarrollo tecnológico, o
 - El canibalismo ritual, o

Certificación	Sello
Secretaría General	

- Composición de las dietas indígenas: el mito vegetariano.
- En el África negra
 - Aportes alimentarios del África al mundo, o
 - Antecedentes africanos del sofrito.
- En la América colonial.
 - Aportes alimentarios de América al mundo, o
 - El mestizaje culinario: Europa, América y África en la olla.
- En el Japón.
 - El mar generoso de una tierra pobre.
- En la Europa de la Revolución Industrial.
 - La papa salvadora, o
 - La multiplicación (mecánica) de los panes
- En el mundo contemporáneo.
 - La geografía gastronómica en el marco de la globalización, o
 - Cocinas nacionales, cocinas regionales y cocina de autor
- La gastronomía venezolana.
 - Una variante de la gastronomía mestiza de Hispanoamérica.
 - Posibilidades de la investigación de la gastronomía de la región centroccidental de Venezuela.

Estrategias metodológicas.

El programa se concibe como un esquema abierto, donde los temas de estudio se definen de forma general a través de enunciados y comentarios introductorios que incitan a la reflexión, particularmente histórica y gastronómica, dando cabida a que las necesidades e intereses del estudiantado en cada lapso ayuden a determinar los hechos objeto de estudio y el alcance de su análisis, privilegiando aquellos temas que contribuyan a explicar mejor la actualidad gastronómica mundial, nacional y regional.

Bibliografía:

- APICIUS. Gastronomía en la Antigua Roma Imperial. (S/c): R y B Ediciones, (S/a).
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. Fisiología del Gusto. Barcelona (España): Editorial Óptima, 2001.
- CAMPORESI, Piero. El Pan Salvaje. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 1999.
- CARTAY, Rafael. El pan nuestro de cada día. Caracas: Fundación Bigott, 1995.
- _____ Historia de la alimentación del Nuevo Mundo. San Cristóbal (Venezuela): Editorial Futuro, 1992.
- CARTAY, Rafael y Elvira Ablan. Diccionario de alimentación y gastronomía en Venezuela. Caracas: Fundación Polar, 1997.
- CORDÓN, Faustino. Cocinar hizo al hombre. Barcelona: Tusquets Editores, 1999.
- CUNQUEIRO, Álvaro. La cocina cristiana de Occidente. Barcelona: Tusquets Editores, 1999.
- DUCASSE, Alain. Encuentros con sabor. Barcelona: Tusquets Editores, 2001.

Certificación	Sello
Secretaría General	

- EL NACIONAL. Atlas de Tradiciones Venezolanas. Caracas: C. A. Editora El Nacional, 1998.
 - _____ Cocinar a la venezolana. Caracas: C. A. Editora El Nacional, 2001.
 - FUENTES, Cecilia y Daría Hernández. Fogones y cocinas tradicionales de Venezuela. Caracas: Ediciones Cavendes, 1992.
 - GARCÍA SOLER, María José. El arte de comer en la antigua Grecia. Madrid: Editorial Biblioteca Nueva, 2001.
 - GONZÁLEZ, Abel. Elogio de la berenjena. Buenos Aires: Javier Vergara Editor, 2000.
 - HARRIS, Marvin. Bueno para comer. Madrid: Alianza Editorial, 1989.
 - LEÓN, Ramón David. Geografía gastronómica de Venezuela. Caracas: Línea Editores, 1984.
 - LOVERA, José Rafael. Historia de la Alimentación en Venezuela. Caracas: Monte Ávila, 1988.
 - _____ Gastronáuticas. Caracas: CEGA, 1989.
 - LUJÁN, Néstor. Historia de la Gastronomía. Barcelona (España): Ediciones Folio, 1997.
 - NEIRINCK, Edmond y Jean-Pierre Poulain. Historia de la cocina y los cocineros. Barcelona (España): Editorial Zendera Zariquiey, 2001.
 - REVEL, Jean Francois. Un festín en palabras. Barcelona (España): Tusquets Editores, 1996.
 - SPINETTI BERTI, Mario. Gastronomía y Salud. Mérida (Venezuela): Universidad de Los Andes, 1994.
 - VÁSQUEZ MONTALBÁN, Manuel. Contra los gourmets. Barcelona: Editorial Mondadori, 2001.
- WAGNER, Erika. Más de quinientos años de legado americano al mundo. Caracas: Cuadernos Lagoven, 1991

Certificación	Sello
Secretaria General	