



Universidad de Sevilla/Facultad de Geografía e Historia

Curso GA-21

**CULTURA DE LA GASTRONOMÍA EN ESPAÑA/
CUISINE CULTURE IN SPAIN**

(45 horas lectivas)

Prof. Dra. Carmen Fernández Albéndiz (mcalbendiz@us.es)

Prof. D. Caín Somé Laserna (csome@us.es)

Descripción de la asignatura.

El programa de la asignatura se articula en torno a la historia de la cultura de la gastronomía en España desde la cocina de los primeros pobladores hasta nuestros días, estudiando la influencia de las diferentes culturas mediterráneas y americanas, la triada mediterránea (aceite de oliva, vino y pan) y la importancia de la dieta mediterránea como método para llevar una vida sana.

Es imprescindible el conocimiento del español en un grado suficiente para poder seguir sin problemas las clases se imparten en dicho idioma. Por otro lado, se necesita unos conocimientos básicos de historia.

Este curso está destinado a estudiantes de cualquier programa. Los objetivos del curso son que el estudiante conozca la historia de una cocina y una cultura milenaria, y que estos conocimientos sean beneficiosos para su propia salud.

Requisitos

Para mayor aprovechamiento de las clases es necesario que los alumnos posean un nivel alto de español tanto en comprensión como en expresión, siendo esto una condición determinante, para poder seguir con éxito el desarrollo del curso.

Metodología

La asignatura constará de una parte teórica y otra práctica. Las clases teóricas serán clases magistrales impartidas con métodos visuales, mientras que las prácticas consistirán en diferentes actividades dentro y fuera del aula relacionadas con la gastronomía española.

Temario

- 1.-La invención de la comida, ritual y magia.
- 2.-El aceite de oliva de sus orígenes a nuestros días
- 3.-La cocina de las tres culturas:
 - 3.1-La cocina cristiana.
 - 3.2-La cocina judía.
 - 3.3-La cocina musulmana. Clase teórico-práctica en la que se enseñaran a preparar algunas recetas de cada una de las culturas
- 4.- El cerdo Ibérico: del jamón de pata negra al chorizo.
- 5.- Los productos y la cocina del Nuevo Mundo.
- 6.- ¿Té, chocolate o café?
- 7.- Especies y condimentos en la cocina española. Clase teórica-práctica. Las clases se impartirán acompañadas de muestras de especias.
- 8.- La cocina Mediterránea:



- 8.1.- La Pasta. Clase teórico-práctica. Recetas
 - 8.2.- El vino. Clase teórico práctica. Proyección de un documental.
 - 8.3.- La dieta mediterránea;
 - 9.- La nouvelle cuisine, la cocina española de Arguiñano a Adriá.
- Cursos concertados con Universidades Extranjeras 2017-2018. Guía académica

Bibliografía Recomendada

- ARBELOS, Carlos: Recetas y Relatos. Gastronomía de las tres culturas, Granada, Caja Granada, 2004.
- CONTRERA, Jesús: Antropología de la alimentación, Madrid, Eudema, 1993.
- DE LA MOTA, Ignacio H.: El libro del Café, Madrid, Ediciones Pirámide, 2006.
- DE LA MOTA, Ignacio H.: El libro del Chocolate, Madrid, Ediciones Pirámide, 2008.
- DIAZ, Lorenzo: La cocina del Quijote, Madrid, Alianza, 2003.
- DOLAGARAY, Iñigo: El libro del Te, Madrid, Ediciones Pirámide, 2005.
- DOMINGO, Xavier: De la olla al mole: antropología de la cocina del descubrimiento, Málaga, BmmC editores, 2000.
- ELÉXPURU, Inés: La cocina de Al-Andalus, Madrid, Alianza, 1994.
- ESTEBAN, José: La cocina en Galdós y otras noticias literario-gastronómicas, Madrid, Fortunata y Jacinta, 2006.
- FERNÁNDEZ-ARRESTO, Felipe: Historia de la comida. Alimentos cocina y civilización, Barcelona, Tusquest, 2004.
- GARCÍA VISCAINO, Félix: La cocina flamenca, memorias y guisos, Madrid, Celeste 2000-
- MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel: Historia de la gastronomía española, Madrid, Alianza Editorial, 1989.
- MOLINA, Juan Antonio: Breve Historia de la Gastronomía Andaluza, Sevilla, editorial Castillejo, 1999.
- LÓPEZ ALEJANDRE, Manuel M^a: Manual de Viticultura, enología y cata, Córdoba, Almuzara, 2007.
- OLIVARES ROSELLO, V.: El cerdo ibérico. Crianza productos y gastronomía, Aracena, Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche S.A., 2002.
- SANZ, Yolanda: Soy lo que Como. Aprende a comer sano para vivir feliz, Madrid, Santillana, 2007.
- TEJERA OSUNA, Inmaculada: El libro del pan; Madrid: Alianza editorial, 1993.
- TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne: Historia Natural y Moral de los Alimentos. El azúcar, el chocolate, el café y el té, Madrid, Alianza Editorial, 1991.
- VALLES ROJO, Cocina y alimento en los siglos XVI y XVII, Valladolid, Junta de Castilla y León, 2007.
- VARELA, Gregorio: El pan en la alimentación de los españoles; Madrid, Eudema, 1991.
- VILLEGAS BECERRIL, Almudena: Saber del Sabor. Manual de Cultura Gastronómica, Córdoba, Editorial Almuzara, 2008.
- VV.VV.: Antropología de la Alimentación: Ensayo sobre la dieta Mediterránea, Sevilla, Consejería de Cultura y Medio Ambiente, Junta de Andalucía, 1993.



Criterios de evaluación

La evaluación del curso se hará en función de los siguientes parámetros:

1.1. Exámenes.- Habrá dos exámenes, un primer parcial y el examen final. La evaluación se hará siempre sobre 10. Para superar el primer parcial se necesitará una nota mínima de 4,5. Aquellos alumnos que aprueben el parcial no tendrán que volver a examinarse de la materia superada. Los que no lo hayan superado irán al examen final con todo el temario. El examen final, que tendrá lugar el último día del curso se superará con una nota mínima de 5 puntos.

1.2. Asistencia y Participación en clase.

1.3. Trabajo voluntario: Los alumnos podrán realizar un trabajo voluntario para obtener créditos extras sobre algún tema de gastronomía coordinado por la profesora.