

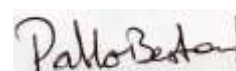
**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE  
FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS EN  
ALIMENTOS  
DEPARTAMENTO DE RECURSOS TURÍSTICOS  
AREA RECURSOS CULTURALES**

## **CÁTEDRA DE PATRIMONIO CULTURAL Y ALIMENTOS I**

DICTADA PARA LA LICENCIATURA EN GESTIÓN  
GASTRONÓMICA – Ordenanza 553/11

Profesor: Pablo Bestard  
Auxiliar: Victoria Rodríguez Rey

Año 2021



#### Advertencia:

Este programa ha sido elaborado en función de la experiencia del año 2020, marcado por la virtualidad exigida por el COVID-19.

La presencialidad de las clases es un hecho poco probable para el inicio del ciclo 2021. Esto nos obliga a modificar las estrategias condicionadas por el reemplazo de la enseñanza cara a cara, en tiempo real.

Hemos recogido las experiencias, y sobre todo los aprendizajes del año mencionado para paliar las dificultades que se presentan en el excéntrico cursado vía internet.

Los trabajos de campo no han sido planificados en esta modalidad habida cuenta de la imposibilidad de realización.

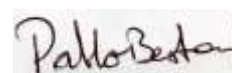
En vistas de que Patrimonio Cultural y Alimentos I es una asignatura del primer cuatrimestre en los inicios de la carrera, es una necesidad en esta instancia el contacto permanente docente – estudiante. Para ello recurriremos a trabajos cotidianos donde los alumnos deberán leer y escribir de manera permanente. Esto se inscribe dentro de una estrategia a escala internacional, denominada “alfabetización académica” o “alfabetización universitaria”, que responde a una problemática detectada hace décadas: por la misma, los ejercicios cotidianos de lectoescritura pretenden la restitución del pensamiento crítico a partir de operaciones de abstracción lingüística.

Los trabajos prácticos tienen la misma importancia que los exámenes parciales y, la regularización de la asignatura está asentada en la continuidad del aprendizaje.

Sabemos que, en este nivel, la enseñanza mejor es la relación áulica entre los miembros de la comunidad educativa. También conocemos las problemáticas impuestas por la pandemia que nos afectan de manera similar.

El 2021 supone un desafío mucho más costoso y demandante; sin embargo, el año anterior ha servido para capitalizar experiencias.

Aguardamos sea este un año en que los ingresantes puedan sacar provecho de la asignatura y sortear los impedimentos ocasionados por la pandemia.



**Nombre de la asignatura:** Patrimonio cultural y alimentos I

**Ubicación en la currícula:** Primer cuatrimestre del primer año. Dictada en conjunto con las Asignaturas de Química de los Alimentos I – francés – Organización y Equipamiento del Servicio Gastronómico

**Fundamentación:**

Para el hombre, los alimentos constituyen no sólo una cuestión de carácter biológico – químico, sino que también forman un punto básico en la evolución y cultura humana. Historia, tradición, religiones, creencias, identidades y cuestiones de clase arman el complejo en el que el mundo de la alimentación adquiere sentido.

La capacidad omnívora del ser humano ha sido una de las cualidades que le ha permitido sobresalir cuantitativa y cualitativamente del mundo animal.

La alimentación, asimismo comprende el mundo simbólico por el que las tradiciones culinarias atraviesan el mero hecho de la satisfacción de necesidades básicas.

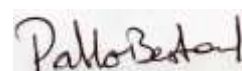
Como bien sostiene Máximo Montanari la comida ha sido comparada con el lenguaje por poseer vocablos, reglas gramaticales, sintácticas y una retórica. Piénsese cómo se ordenan los alimentos según sean fríos, calientes, dulces, salados o sólidos y líquidos en la propia cultura.

Como tal, es vehículo de auto representaciones e intercambios. En virtud de esto se hace necesario conocer los caminos tomados desde el amanecer humano hasta la actualidad.

Siendo esta una asignatura inicial que introduce al alumno al campo de la cultura y los alimentos el recorrido que aquí se inicia pretende mostrar la gama de elementos que se articulan en torno a una comida. Estos conceptos son tomados en niveles históricos y también espaciales. La comida, las formas de obtención, preparación, conservación, serán abordadas en terrenos históricos y además en los espacios regionales.

**Propósitos Generales:**

- Proporcionar a los alumnos un marco de referencia teórico sobre las ciencias que abordan la alimentación
- Estudiar las funciones y significados socioculturales de la alimentación
- Comprender los fenómenos de producción, distribución y consumo de los alimentos
- Estudiar en línea cronológica los grandes capítulos de la historia de la alimentación humana desde los orígenes hasta el momento previo al intercambio colombino.



## **Desarrollo**

### **Unidad I**

Introducción al Patrimonio Cultural. Definiciones y concepto. Orientaciones teóricas. Patrimonio cultural intangible: relación patrimonio y alimentos. Performance y conducta alimentaria.

### **Unidad II**

Valor de la alimentación como sistema de comunicación. La gramática de los procedimientos culinarios. Comestible o no comestible: las clasificaciones de los alimentos. Prohibiciones y evitaciones. Imperativos religiosos de algunas restricciones alimentarias.

Concepto de sistema alimentario. Los condicionantes biológicos, ecológicos, económicos, ideológicos y políticos de la alimentación.

Discursos y prácticas culinarias. La cocina como metáfora de la cultura.

### **Unidad III**

La alimentación del hombre prehistórico. Relación alimentación – ecosistema. Las estrategias del cazador recolector. La revolución del fuego.

La revolución neolítica: “criar para comer” y “la tierra comestible”. Implicancias. Impacto y evolución.

### **Unidad IV**

La alimentación en China, Mesopotamia, Egipto. Los orígenes. Artefactos y sistemas (carretilla, azada, control de plagas, sistemas hidráulicos, arado de vertedera). El valor de la cerveza. Tabernas y taberneras.

### **Unidad V**

La alimentación en la Grecia y Roma clásicas. Los alimentos fundadores de civilizaciones y sus sucedáneos: trigo, cebada, olivo, aceite, vino, cerveza. Protocolos y banquetes. La alimentación de dioses y atletas. La fortuna de las especies.

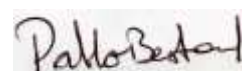
La revolución del intercambio de alto alcance. Comercio internacional de alimentos.

### **Unidad VI**

La Europa medieval. Alimentación en castillos, aldeas y monasterios. Ceremonial y protocolo de la corte.

El poderoso aporte de la cultura musulmana a la alimentación europea. Legado patrimonial del mundo árabe: agricultura, dulces y empanadas.

### **Sistema de acreditación**



### *Alumnos regulares*

Para regularizar la asignatura los alumnos deberán rendir y aprobar dos exámenes parciales o sus respectivos recuperatorios y el 70% de los trabajos prácticos.

Los parciales serán aprobados con un mínimo de 50 puntos sobre 100 al igual que los trabajos prácticos.

Dado que las clases son teóricas-prácticas se establece un sistema de asistencia virtual al 70% de las mismas como condición de regularidad.

La cátedra no corregirá trabajos entregados fuera de término. Los prácticos serán entregados al inicio de la clase.

Las tareas encomendadas para el hogar, así como las lecturas pedidas, serán evaluadas de manera oral al inicio de cada clase.

Aparte de los trabajos prácticos estipulados en la grilla adjunta en la mayoría de las clases habrá una evaluación de temas y textos de forma oral y/o escrita y se tomarán test de lecturas. Todos tendrán carácter de trabajos prácticos evaluados.

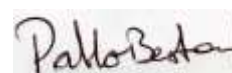
### *Alumnos libres*

Los exámenes libres se rendirán con un examen escrito y un examen oral tal lo establecido por ordenanza 640.

Para acceder al examen libre, los alumnos deberán haber presentado y aprobado un trabajo monográfico de investigación de un tema dado por la cátedra, 15 días antes del examen final.

### ***Espacio de articulación curricular***

Se plantea un trabajo integrando las cátedras de Cocina I, II, III y IV, Organización, Química de los alimentos, Equipamiento del Servicio Gastronómico, Catering y Nutrición.



## **BIBLIOGRAFÍA**

Auel, Jean (1986) El Clan del Oso Cavernario Mavel Madrid

Auel, Jean (1988) Las Llanuras del Tránsito Mavel Madrid

Auel, Jean (1989) Los Cazadores de Mamut Mavel Madrid

Ballart, Josep (1996) El Patrimonio histórico y arqueológico: Valor y uso Ariel Barcelona

Berger, Christian y Duböe-Laurence Phillippe (2005) El Libro del Amante de la Cerveza Olañeta Editor Madrid.

Burgos, Enzo (2007) Abasto. Crónicas del Cuadrado Mágico. Editorial Municipal de Rosario Rosario

Cohen, Mark (1994) Crisis alimentaria de la prehistoria, superpoblación y orígenes. Editorial Alianza, España.

Colombres, Adolfo (1984) Seres Sobrenaturales de la Cultura Popular argentina. Ediciones del Sol. Buenos Aires.

Contreras Hernández, Jesús (1993) Antropología de la alimentación. Madrid, Eudema, España.

Contreras Hernández, Jesús y Mabel Gracia Arnaiz (2005) Alimentación y cultura, *Perspectivas antropológicas*, Barcelona. Ariel

Cordian, Loren (2011) La Dieta Paleolítica Urano Barcelona

Cordon, Faustino (1988) Cocinar hizo al hombre. Barcelona, Tusquets Editores

Diaz Cabeza, María del Carmen (2010) "Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI. Universidad Blas Pascal. Argentina.

Fernández – Armesto, Felipe (2004) Historia de la Comida Tusquets Barcelona

Fischler, Claude (1995) El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona, Anagrama

Golombek, Diego – Schwarzbaum, Pablo (2004) El Cocinero Científico SXXI Quilmes

Johnson, Hugu (2001) La Historia del Vino Ed. Blume Madrid

Harris, Marvin (1989) *Bueno para comer*. Alianza Editorial. Madrid

Harris, Marvin Caníbales y Reyes Alianza Editorial Madrid

Kuper, Jessica (Ed) (1984) La cocina de los antropólogos. Tusquets Editores. Barcelona

Lévi-Strauss (2002) Mitológicas Lo crudo y lo cocido Fondo de Cultura Económica México

*Pablo Berdahl*

Primeras Jornadas del Mercosur sobre Patrimonio Intangible (1997) Centro Internacional para la conservación del Patrimonio Mar del Plata

Pujol, Rosa (2010) La gastronomía en el Antiguo Egipto. SE Madrid

Ritchie, Carlson (1995) Comida y Civilización Alianza Editorial Madrid

Soria, Nicasio (1984) Bueyes Perdidos Editorial Río Negro. General Roca.

## Fuentes digitales

- Agricultura china. Los Orígenes.  
<https://www.youtube.com/watch?reload=9&v=cljpDL2ZZ6Q>
- BBC Londres Walking With Caveman  
<https://www.youtube.com/watch?v=nzdj78FsA50&index=1&list=PL3IWi rZj3QCWNIAG5Kjs4VtuI-XOupz9a>
- Desierto de Los Esqueletos  
<https://www.youtube.com/watch?v= l7CqZtm7U0>
- Los caballos de Gengis Khan  
<https://www.youtube.com/watch?v=wFryKOSmHZU>
- Los Dogon <https://www.youtube.com/watch?v=yyoHIK6 JHM>
- Massais <https://www.youtube.com/watch?v=Or79BxGnmt4>
- Nanook el esquimal <https://www.youtube.com/watch?v= f8J9NRchOE>
- Tuaregs <https://www.youtube.com/watch?v=EOo79vIWL i8>
- Yanomamis Serie "Otros Pueblos"  
<https://www.youtube.com/watch?v=Dzvk4r bNpw>

Pablo Berdahl

# Guía de Trabajos Prácticos 2021

Cada trabajo entregado por escrito debe incluir una portada donde se identifique el nombre de la asignatura, número de trabajo práctico, nombres de los integrantes del grupo (máximo tres por grupo – salvo los indicados donde el trabajo es individual).

Todos los trabajos llevarán **introducción, glosario y citarán las fuentes. La cita de las fuentes se hará en función del sistema APA**

**Para la confección del glosario, las palabras buscadas en diccionario deberán ir acompañadas por una oración elaborada por el alumno.**

## Trabajo Práctico N.º 1 "Programa de la materia"

### Práctico individual

Objetivo:

- Que el alumno lea y analice el programa de la asignatura a efectos de pautar las condiciones del cursado, que tenga conocimiento de los temas a desarrollar y comprenda las estrategias de aprendizaje planteadas.

Consigna:

- 1- Lea detenidamente el programa de la asignatura
- 2- Responda las siguientes preguntas:
  - 2.1.- De los contenidos que aparecen en el programa ¿cuáles conoce o tiene noción? ¿Qué sabe de ellos? Desarrolle.
  - 2.2.- ¿Cómo cree que se relacionan con las otras asignaturas que cursará en la carrera?
  - 2.3.- ¿Cómo acreditará la materia? ¿Qué pasa en el caso de no acreditar?

Texto:

- Programa de la asignatura Patrimonio y alimentos I

## Trabajo Práctico N.º 2 "Nociones sobre Patrimonio"

### Práctico individual

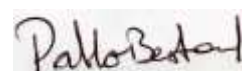
Objetivo:

- Acercamiento al concepto de "patrimonio".
- Identificar las diferencias entre patrimonio personal y patrimonio cultural.

Consigna:

- 1- Lea de los textos y analice los documentales correspondientes a:

- Alonso, M.; Fernández, N. "Ivirareta: recuperando la memoria"
- Balmaceda, Carlos y Balmaceda, Oscar "Mar del Plata es eterna como el agua y el aire"
- Blastein, Isidoro El dulce que nos representa
- Colombres, Adolfo Seres sobrenaturales de la cultura popular argentina (selección)





- Dolina, Alejandro Seres sobrenaturales de la cultura popular argentina (programa radial)
- Soria, Nicasio Vámonos al Cine en Bueyes perdidos
- Oficios perdidos:
  - Los boliches, cultivo tradicional de legumbres  
<https://www.youtube.com/watch?v=tWYl6D7TBxk&t=165s>
  - Chicle natural  
<https://www.youtube.com/watch?v=UU72MtT35vY&t=98s>
  - Familia Veli/ burilado de mates en Perú  
<https://www.youtube.com/watch?v=uFGBYuW-Rtg>
- Véspoli, Gladis "Recuperando nuestra identidad sonora"

2.- Lea las definiciones de Patrimonio aportadas por la cátedra y establezca una comparación entre ellas.

3- Elaborar un cuadro de doble entrada con aquellos elementos patrimoniales que identifican a su comunidad.

#### Bibliografía:

- Balmaceda, D. Y Balmaceda, O. Guías Fantástica de Mar del Plata
- Blastein, Isidoro (1996) El Dulce que nos representa en Diario La Nación página 3. Buenos Aires.
- Primeras Jornadas de Patrimonio Intangible del Mercosur Municipalidad de General Pueyrredón Mar del Plata 1997

## Trabajo Práctico N° 3 "Patrimonio cultural"

#### Introducción:

El patrimonio cultural integra diferentes tiempos históricos: un pasado que se ha heredado, un manejo actual para el desarrollo de la sociedad y un futuro al que será transmitido y a la vez transformado. La atribución de valor de dicho patrimonio queda determinada por el marco de referencia intelectual, histórica, cultural y psicológica de las personas que integran la comunidad.

María del Carmen Díaz Cabeza propone conocer cuáles son los criterios y nociones sobre el patrimonio cultural en el S. XXI ¿Qué es definido como patrimonio cultural? ¿Cuál es su objetivo? ¿A quiénes representa? La autora explicará las diferentes perspectivas de análisis del patrimonio y ejemplificará con la realidad latinoamericana.

*Pablo Bernal*

Objetivo:

- Introducir al concepto de patrimonio y atribución de valor.

Consigna:

- 1- Lea el documento: "Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI"
- 2- Investigue sobre María del Carmen Díaz Cabeza: quién es, de dónde es, a qué se dedica, qué temas desarrolla.
- 3- Construya una definición de cultura teniendo en cuenta las siguientes palabras: pasado – presente – futuro – construcción cultural – material – inmaterial – contexto
- 4- ¿Cuáles son los aspectos positivos y negativos de la globalización y su incidencia en las identidades culturales?
- 5- ¿Qué es el paisaje cultural?
- 6- Enumere ejemplos de patrimonio inmaterial de alcance regional.

Bibliografía:

- Díaz Cabeza, María del Carmen (2010) "Criterios y conceptos sobre el patrimonio cultural en el siglo XXI. Universidad Blas Pascal. Argentina.

## **Trabajo Práctico N° 4 "Performance alimentaria"**

Introducción:

Marcelo Álvarez en su artículo pretende mostrar todos los "ingredientes" que integran un plato de comidas: procesos sociales y culturales, identidades, rituales, símbolos. Y en su caracterización vincula a la cocina con la concepción de patrimonio como construcción social. "La performance alimentaria no implica un acto aislado, sin conexiones, sino que se constituye en una trama donde el hombre biológico y el hombre social están estrechamente ligados y recíprocamente comprometidos. En este acto interviene un conjunto de condicionamientos múltiples unidos mediante complejas interacciones." (Marcelo Álvarez, 2002)

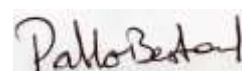
Como corolario, se analizarán performances alimentarias de las culturas de todos los continentes extraídos del libro de Jessica Kuper, "La Cocina de Los Antropólogos"

Objetivo:

- Entender a la alimentación como un elemento identitario y por lo tanto como parte del proceso de construcción cultural.

Consignas:

- 1- ¿Quién Marcelo Álvarez? ¿Qué datos podrías agregar del autor?
- 2- Busque la definición de omnivorismo
- 3- Explique con sus propias palabras sobre la performance alimentaria teniendo en cuenta la conducta alimentaria y los condicionantes.
- 4- Busque ejemplos, de los documentales vistos, de performance alimentaria según elementos: Tecnológicos - Metabólicos - Psicológicos - Condiciones ecológicas - Recursos disponibles
- 5- Explique ejemplificando las transformaciones que se producen en el mundo alimentario por: conquistas – expansión comercial – migraciones – innovaciones tecnológicas.
- 6- Explique la performance alimentaria del texto de Laura Esquivel pudiendo identificar cada condicionante.



#### Bibliografía:

- Álvarez, Marcelo (2002) "Primeras jornadas de patrimonio gastronómico" Capítulo 1 "La cocina como patrimonio (in) tangible". Comisión para la preservación del patrimonio histórico cultural de la Ciudad de Buenos Aires.
- Esquivel, Laura (2004) Entorno al Fuego Editorial México México DF
- Kuper, Jessica (Ed) (1984) La cocina de los antropólogos. Tusquets Editores. Barcelona

### **Trabajo Práctico N° 5 "Tabúes alimentarios: el cerdo"**

#### Introducción:

El antropólogo Marvin Harris indaga sobre la forma de consumo y evitación de una serie de alimentos a lo largo del tiempo y en distintos lugares. Plantea, primero, un problema bien concreto que en este caso es ¿por qué existe, vinculado a las religiones, la prohibición de comer cerdo? Para responder según su propia idea del por qué, analiza otras teorías y las va descartando. Luego plantea su explicación sobre este problema.

#### Objetivo:

- Analizar la vinculación entre la alimentación, la religión y las ciencias.

#### Consiga:

- 1- Según este autor ¿hay alguna característica propia de los cerdos que los convierta en un alimento a evitar? En el texto, ¿hay pareceres de otros autores o libros? ¿qué dicen?
- 2- ¿Cuáles son las explicaciones religiosas, científicas, ecológicas y económicas de la prohibición del cerdo?
- 3- Investigue sobre un tabú alimentario. Desarróllelo en una carilla.

#### Bibliografía

- Harris, Marvin (1989) "Bueno para comer". Capítulo 4 "El cerdo abominable". Alianza Editorial. Madrid

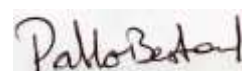
### **Trabajo Práctico N° 6 "La revolución del fuego y la revolución agrícola"**

#### Introducción:

Los autores Harris y Armesto nos acercan a las características de la vida en la prehistoria. La alimentación del hombre prehistórico tiene directa relación con la naturaleza y sus cambios en el transcurso del tiempo. A partir de la revolución neolítica la transformación de la vida del hombre es integral. Las implicancias han llegado hasta nuestros días. "Junto a la ganadería, la agricultura fue la primera gran invención humana en el curso de la evolución (...)" (Armesto, 2001).

#### Objetivo:

- Recuperar las transformaciones de alimentación del hombre prehistórico a través de analizar su relación con el medio.



Consigna:

- 1- Elaborar un cuadro comparativo entre el paleolítico y el neolítico en cuanto a su alimentación: recursos, técnicas y utensilios utilizados, formas de adquisición, elaboración y conservación de los alimentos en ambos periodos.
- 2- Enumerar y explicar las teorías sobre el origen de la agricultura según Felipe Fernández Armesto.
- 3- Caracterizar "Las grandes gramíneas" que desarrolla Fernández Armesto: origen, expansión, cualidades, usos, etc.

Bibliografía:

- Marvin, Harris (1986) "Caníbales y Reyes". Los orígenes de la cultura. Capítulo N° 3 "Los orígenes de la agricultura". Editorial Salvat. Barcelona, España.
- Fernández Armesto, Felipe (2004) "Historia de la comida" Alimentos, cocina y civilización. Capítulo N° 3 "Criar para comer" y Capítulo N° 4 "La tierra comestible". Editorial Tusquets. Barcelona, España.
- Fragmento de novela "El Clan del Oso Cavernario" de Jean Auel. Capítulo 14.
- Fragmento de la novela "Las Llanuras del Tránsito" de Jean Auel
- Fragmento de la novela "Los cazadores de Mamut" de Jean Auel

## **Trabajo Práctico N° 7 "La alimentación en las primeras civilizaciones: Egipto"**

Introducción:

A lo largo de la historia han surgido varias hipótesis que buscan saber cuál fue el origen de la agricultura. A pesar de no haber certeza sobre ese tema, no hay duda sobre las transformaciones sociales y económicas que la domesticación de plantas y animales generó. Una de las primeras manifestaciones de una economía productora se localiza en zona del Antiguo Próximo Oriente y norte de África.

Objetivo:

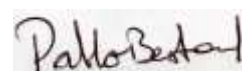
- Indagar sobre la cultura egipcia y su vinculación con los alimentos.

Consigna:

- 1- Identificar los vínculos entre las clases sociales y su alimentación. ¿Qué comía cada clase social?
- 2- ¿Cuáles son las fuentes de información para reconstruir sobre lo que comían en el Antiguo Egipto?
- 3- Enumerar los alimentos y bebidas consumidos en el Antiguo Egipto. ¿Cómo elaboraban esos alimentos y bebidas?
- 4- El segundo producto más importante elaborado con cereal fue la cerveza. Desarrollar sobre las formas de elaboración, tipos, ingredientes y orígenes de la cerveza.
- 5- Identificar los vínculos entre los alimentos y la religión, el arte, la medicina.

Bibliografía:

- Pujol, Rosa "La gastronomía en el Antiguo Egipto".
- Philippe Dubois – Laurence Christian Berger (1988) "El libro del amante de la Cerveza". Ed. "El cuerno de la abundancia". España.



## **Trabajo Práctico N° 8 "El banquete romano"**

### Introducción:

Conocer la performance y cultura alimentaria en Grecia y Roma permite dimensionar lo condicionante de la alimentación en la evolución de la humanidad. La producción y consumo de trigo, cebada, olivo, vid, sumado al desarrollo tecnológico, fueron motivos suficientes para el crecimiento y desarrollo de los imperios.

### Objetivo:

-Analizar la producción, distribución y consumo de los alimentos con la expansión territorial.

### Consignas:

- 1- ¿Cuáles eran los dos productos más importantes exportados por los griegos? Explicar los motivos de exportación, usos y características de los mismos.
- 2- Desarrollar la vinculación que existió entre la producción y consumo de trigo y el ejército. Relacionarla con la caída del Imperio Romano.
- 3- ¿Cuáles eran las razones del uso de especias en época medieval? Explicar tres recetas.
- 4- Identificar los productos que se consumían según las clases sociales en Grecia y Roma y el Medioevo.
- 5- Del Libro de Apicio "Cocina Romana" reconocer alguna receta que se elabore hoy en día.

### Bibliografía:

- Carson, I. – Ritchie, A. (1988) "Comida y civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la Historia". Capítulo 3 y 4. Ed. Alianza. España.
- Apicio, Marco Gavino (1987) "Cocina Romana". Ed. Coloquio. España.

Pablo Berdini

## **Cronograma 2021**

24/03 Feriado por el día de la memoria, la verdad y la justicia.

31/03 Unidad I: Presentación de la materia. Análisis del Programa

07/04 Unidad I: Patrimonio Cultural

14/04 Unidad II: Patrimonio cultural y atribución de valor

21/04 Unidad II: Performance alimentaria

28/04 Unidad II: Performance alimentaria

05/05 Unidad III: Condicionantes alimentarios

12/05 Unidad III: Prehistoria: Paleolítico

19/05 Unidad III: **Primer parcial**

26/05 Unidad IV: Prehistoria: Orígenes domesticación

02/06 Unidad IV: Alimentación China

09/06 Unidad V: Alimentación Mesopotamia y Egipto

16/06 Unidad V: Alimentación en Grecia

23/06 Unidad VI: Alimentación en Roma

30/06 **Segundo Parcial**

07/07 Unidad VI. Europa medieval

14/07 Cierre de la materia

*Pablo Bernal*