

**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE**  
**FACULTAD DE TURISMO**  
**DEPARTAMENTO DE RECURSOS**  
**TURÍSTICOS**  
**AREA RECURSOS CULTURALES**

**CATEDRA DE PATRIMONIO CULTURAL Y**  
**ALIMENTOS II**

**DICTADA PARA LA LICENCIATURA EN**  
**GERENCIAMIENTO GASTRONÓMICO**

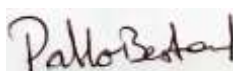
**Ordenanza 553/11**

Docente: Profesor Pablo Bestard

Auxiliar: Victoria Rodríguez Rey

SEGUNDO CUATRIMESTRE

AÑO 2020

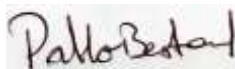


Nombre de la asignatura: **Patrimonio Cultural y Alimentos II**

Esta asignatura se ubica en el currículo en el segundo cuatrimestre del primer año de la Tecnicatura en Gerenciamiento Gastronómico y Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómico.

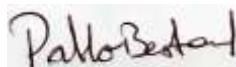
Dictada en conjunto con las Asignaturas de Química de los alimentos II  
– Inglés– Materias Primas I–Cocina I – Actividades específicas

Horario de cursados: miércoles de 13.30 a 17.30

A handwritten signature in dark ink, appearing to read "Pablo Bernal", is centered on the page. The signature is written in a cursive, slightly slanted style.

“Siempre pasa que los que no saben mucho te disfrazan las palabras”, me decía la Celia en la clase de cocina. “Se ponen difíciles, rebuscados, modernos, para que te quedes afuera y pienses que saben. Dicen braseado, para decir que pones un alimento en la brasas. Hablan de maridaje como si hubiese vegetales machos, maridos de una fruta o vino. Sofreír, trocear, camisar, arropar? ¿Qué?, ¿tiene frío la papa que hay que arroparla? Una carne ¿tiene cortes nobles? ¿Hay hierbas que son finas? Sirven un plato y dicen emplatar, le ponen arvejas en colchón, un contorno de salsa y acompañan con una fusión de vegetales. Todo para que los mire la tía Susana y diga “que fino el chef, como sabe”. Y tiene razón la Celia. Mucha riqueza en el idioma, mucha miseria sobre el plato.

Del programa “Se sabe por tu boca. Pura filosofía de mesada”

A handwritten signature in dark ink, appearing to read "Pato Berón", is centered at the bottom of the page. The signature is written in a cursive, slightly slanted style.

## **Fundamentación:**

En este programa pretendemos continuar con la línea histórica de la alimentación desde la prehistoria americana, hasta nuestros días tomando como unidad de estudio básicamente América, la región precolombina de áreas nucleares y la argentina precolombina y colonial.

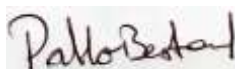
Abordaremos además el impacto de las revoluciones alimenticias producidas con el intercambio colombino. También pondremos el acento en la revolución industrial como elemento que disparó los procesos performativos alimenticios a gran escala, finalizando con las prácticas alimentarias actuales de los estudiantes, relacionados con las multinacionales, los hipermercados y el mundo del marketing.

Una vez trabajados los conceptos y las relaciones entre la alimentación y el poder, la ideología, la religión y la cultura en general, se dará curso a los cambios y continuidades que se han ido produciendo desde el inicio de la modernidad hasta los días contemporáneos.

Enfatizaremos el significado que tuvo la llegada del europeo moderno a América en los aportes al mundo de la alimentación y, fundamentalmente los aportes de las cocinas, ingredientes y condimentos del nuevo mundo.

Para los estudiantes de una universidad nacional argentina es menester conocer el acervo patrimonial alimentario del país, Latinoamérica y la región a fin de actuar con conocimiento en el mundo profesional. En el mismo sentido deben ser conscientes de las relaciones entre la periferia y los centros culturales económicos mediados por el hecho alimenticio.

En vistas del capital cultural de los ingresantes, desde el punto de vista didáctico, se han dispuesto una serie de estrategias para el abordaje de la temática en el campo a través de una serie de prácticos y desde el punto de vista de la divulgación, algunas producciones de los estudiantes serán estructuradas para ser difundidas vía medios de comunicación.



**Propósitos Generales:**

- Proporcionar a los alumnos los conocimientos básicos sobre los circuitos alimentarios en Latinoamérica, el país y la región y sus implicancias.
- Estudiar las funciones y significados socioculturales de la alimentación en los distintos momentos históricos desde la modernidad hasta nuestros días.
- Comprender los fenómenos de producción, distribución y consumo de los alimentos en las civilizaciones precolombinas, coloniales y de las distintas regiones de Argentina.
- Tomar conciencia de la incidencia de la alimentación que nos condicionan como sociedad e individualmente.

**Desarrollo****Unidad I**

La alimentación en los pueblos etnohistóricos de la posterior argentina: cazadores – recolectores y pastores agricultores. Patagonia, noreste y noroeste.

**Unidad II**

La alimentación en la América precolombina en las áreas nucleares. La visión de los cronistas: Mesoamérica y Perú.

**Unidad III**

Siglo XV. La búsqueda de las rutas a las especias. La expansión europea y la conquista biológica. Las Islas Canarias, el experimento.

La alimentación en el renacimiento europeo. El maestro de banquetes.

Pablo Berdahl

## **Unidad IV**

La revolución del intercambio colombino.

Los aportes: préstamo, intercambios y fenómeno de repatrimonialización alimentaria a escala mundial.

## **Unidad V**

La comida en la colonia rioplatense y en la República Argentina y zonas de influencia e intercambio. El caso del Río de La Plata y las economías regionales del país.

## **Unidad VI**

La revolución industrial y los alimentos. La producción en serie. Los nuevos procesos. Chocolate en barra, caldos en cubitos, carne enlatada y galletas marineras.

Alimentar a los gigantes.

## **Unidad VII**

Los siglos XX y XXI. Entre la penumbra y Mc Donald. Flacos, obesos y engordados. La Coca Cola como símbolo de empresas alimentarias a escala global. El supermercado como emboscada.

La contraparte: circuitos regionales, economías domésticas, producciones alternativas, comercio justo. Soberanía y seguridad alimentaria.

Pablo Berdahl

## **Sistema de acreditación**

### Parciales:

Se tomarán dos exámenes parciales con sus respectivos recuperatorios.

### Prácticos:

En cuanto a los trabajos prácticos estos serán presentados por escrito o en formato video cuando corresponda en fechas predeterminadas, excepto cuando se indique alguna modificatoria.

### Test de lecturas:

Se tomarán test de lecturas que serán evaluados numeralmente y tendrán el mismo valor que los trabajos prácticos.

### Actividad semanal:

Cada día se evaluará una consigna de una tarea dada.

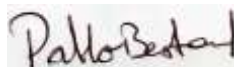
Fuera del horario de clases se establecerá un horario de consulta los días viernes de 14 a 15 horas, en el que los alumnos podrán evacuar dudas de terms y conceptos. No es un espacio para consultas administrativas sino para ir verificando las lecturas que los estudiantes vayan haciendo.

## **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.

Es condición para la regularidad la asistencia en un 70% habida cuenta que todas las clases son teóricas – prácticas. En vista de la modalidad virtual del cursado, se considerará "asistencia" a los trabajos que los alumnos resuelvan en clase en el horario estipulado.

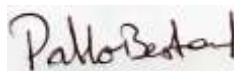
El parcial y los trabajos prácticos, así como los test de lecturas, serán aprobados con un mínimo de 50 puntos sobre 100.



Para el examen final los estudiantes deberán presentarse con prácticos y mapas realizados durante el cursado.

### **Alumnos libres**

Los exámenes libres se rendirán con un examen escrito y un examen oral tal lo establecido por ordenanza 237. Los alumnos libres deberán presentar una monografía con un trabajo de investigación a designar por la cátedra. El trabajo deberá ser entregado con 15 días de antelación al examen final para su corrección. A fin de que el alumno libre pueda presentarse al examen final deberá aprobar previamente el trabajo de investigación.





## BIBLIOGRAFÍA

Aguirre, Patricia Obesidad y Globalización. Una visión antropológica sobre el impacto de la pobreza y la globalización. Publicación digital

Aguirre, Patricia (2019) Una historia social de la comida. Editorial Lugar. Argentina

Álvarez Novoa, Isabel (2017) I Picanterías y Chicherías del Perú. USMP. Lima

Barutti, Soledad (2019) Mala Leche. El supermercado como emboscada. Editorial Planeta. Buenos Aires

Belver, Isidro (2004) Revalorización del Ñaco Premio Estímulo Neuquén

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

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

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

Cox, G. (2010) Viaje a las regiones septentrionales de la Patagonia: 1863 – 1863. Ediciones Continente. Buenos Aires

Da Vinci, Leonardo (2006) Apuntes de Cocina Distal Buenos Aires

De la Vega, Garcilazo (1980) Comentarios Reales Plus Ultra Buenos Aires

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

Gorriti, Juana Manuela (1990) Cocina a Ecléctica Félix Lajouine Editor Buenos Aires

*Pablo Bertoni*

Goody, Jack (2017) Cocina Cuisine y clase. Estudio de Sociología Comparada. Ed. Gedisa.

Madrid

Le Bretón, David (2007) El Sabor del Mundo. Madrid

Long, Janet (coordinadora) (2018) Conquista y Comida Universidad autónoma de México. {1996] México

Musters, George (1990) Vida entre los Patagones Ed. Huemul Buenos Aires

Padre Ernesto Wilhelm de Moesbach (1930) "Vida y costumbres de los indígenas araucanos en la segunda mitad del siglo XIX" I m p r e n t a u n i v e r s i t a r i a. Chile.

Ritchie, Carlson (1987) Comida y Civilización Alianza Editorial Madrid 1995

Ritzer, George (1999) La Macdonalización de la Sociedad Ariel Barcelona

Sahagún, Bernardino (1981) El Méjico Antiguo Biblioteca Ayacucho Sucre

Silveira, Mario (2008) Comida y Cocina en el Río de La Plata EDUCO Neuquén

### **Fuentes audiovisuales**

- Dulce Miseria <https://www.youtube.com/watch?v=YbtkDzmXqmE>

- El Alto Costo de los Precios Bajos  
<https://www.youtube.com/watch?v=aOFc7J4k2hc>

- El Lado Oscuro del Chocolate <https://www.youtube.com/watch?v=6BQzpavKmIE>

- El Mundo Según Monsanto  
<https://www.youtube.com/watch?v=qowwlAB9qjE>

*Pablo Berdahl*

- Los secretos de la industria alimentaria  
<https://www.youtube.com/watch?v=ziLt4D8POg0>
- Por qué quebró MC Donald`s en Bolivia  
<https://www.youtube.com/watch?v=1Sl2d6RQX8I>
- Super Size Me <https://www.youtube.com/watch?v=jAnCOHCVjyU>
- Vatel, El Cocinero del Rey  
<https://www.youtube.com/watch?v=5IrEKE93dxU>

Pablo Berdahl

## **Grilla de Trabajos Prácticos**

### **Trabajo práctico N°1**

Tema: Programa de la asignatura Patrimonio Cultural y Alimentos II

Propósito:

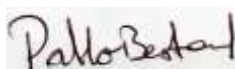
- Que el alumno lea y comprenda el programa de la asignatura
- Que el estudiante pueda establecer relaciones con el resto de los programas de la carrera Licenciatura en Gerenciamiento Gastronómico

Actividades:

- 1.- Lea atentamente el programa de la asignatura. De la grilla de prácticos registre los temas.
- 2.- ¿Cuáles son los fundamentos de la materia? Explíquelos sintéticamente con sus palabras.
- 3.- ¿Qué periodo de tiempo abordaremos?
- 4.- De los temas planteados en las distintas unidades seleccione tres. ¿Qué puede explicar de ellos? ¿Conoce los temas, las comidas, la forma de preparación?
- 5.- ¿Puede establecer relaciones con las demás materias de la carrera que ha cursado? ¿Con cuáles y en qué temáticas?
- 6.- ¿Qué modalidad tendrán los prácticos?
- 7.- ¿Cuáles son las condiciones para regularizar la asignatura?

Modalidad del trabajo: Trabajo individual

Documento: Programa de la cátedra.



## **Trabajo Práctico N° 2**

Tema: Recuperando conceptos: Performance Alimentaria

Propósito:

Refrescar sobre la concepción de performance alimentaria y poder analizar y construir el sistema alimentario de una cultura a partir de conocer algunos elementos.

Actividades:

- 1- Escuchar el siguiente programa radial:  
<https://ia801402.us.archive.org/26/items/se-sabe-por-tu-boca-encuentro-13/Se%20sabe%20por%20tu%20boca%20-%20Encuentro%2013.mp3>
- 2- A través de la descripción de la alimentación familiar de Yéssica Díaz, construir la definición de performance alimentaria.
- 3- De los relatos del programa, identificar condicionamientos de la performance alimentaria.

Modalidad del trabajo: grupal

## **Trabajo Práctico N° 3**

Tema: Región Patagónica

Propósito:

Las prácticas prehistóricas no sólo tienen que ver con un momento cronológico de tiempo sino con la manera de desarrollar el vínculo con el ambiente. A través del texto de Musters y los relatos de Coña, Claraz y Cox se logra conocer la vida de los pueblos antiguos en la región patagónica, con registros del principio del 1800. Se busca que el estudiante localice las zonas trabajadas en los textos e identifique los recursos, las técnicas, la organización social y las formas de producción de las culturas antiguas en Argentina.

*Pablo Bertoni*

### Actividades:

- 1- Investigar sobre George Chaworth Musters (quién fue; qué vínculo tiene con Patagonia y los tehuelches; periodo de tiempo; lugares, características ambientales, etc.)
- 2- Identifique en un mapa, la región recorrida por Musters.
- 3- Enumera los elementos que poseen los tehuelches como producto del intercambio con otras comunidades y culturas.
- 4- Registre tipos de comidas: ingredientes, formas de obtención, técnicas de elaboración, utensilios, procesos, motivos, formas de conservación, etc.
- 5- Compare la forma de caza que aparece en Musters y en Claraz
- 6- ¿Qué productos alimentarios se incorporan en la región mediante la lectura de Wilhelm de Moesbach?

### Bibliografía:

-Claraz, Jorge (2008) Viaje al Río Chubut Ediciones Continente. Buenos Aires.

Musters, George (1990) Vida entre los Patagones Ed. Huemul Buenos Aires

- Padre Ernesto Wilhelm de Moesbach (1930) "Vida y costumbres de los indígenas araucanos en la segunda mitad del siglo XIX" I m p r e n t a u n i v e r s i t a r i a. Chile.

### **Trabajo Práctico N° 4**

Región del Noroeste

Propósito:

Las autoras Santoni y Torres nos acercan a los patrones alimentarios del noroeste argentino de las culturas precolombinas. Las influencias culturales que se dan entre comunidades definirán conductas alimentarias que conformarán la alimentación de esta región del norte. Los factores naturales definidos por las condiciones altitudinales y

*Pablo Bertoni*

geográficas en general conforman un paisaje determinado expresado los platos. Comprender dichas las combinaciones con el aspecto cultural, es conocer que la alimentación se circunscribe a unidades geo culturales.

Repasaremos una experiencia didáctica con los saberes andinos precolombinos.

Actividades:

- 1- Describa la región a la que hacen referencias las autoras mediante la identificación de las provincias y estableciendo una relación entre las condiciones ambientales y su producción alimentaria. ¿Cómo se vinculan los factores productivos y los ecológicos?
- 2- ¿Cuáles son los productos alimentarios incorporados en esta región mediante las influencias culturales de comunidades andinas?
- 3- ¿Cuáles son los rituales vinculados al mundo productivo/alimentario? ¿Conoce algún otro en su actual zona de residencia?
- 4- En base a los documentales sobre la escuela de gastronomía de Tumbaya, ¿cómo han valorizado los elementos andinos prehispánicos?

Bibliografía y fuentes digitales:

- SANTONI, Mirta y TORRES (2002), Graciela "El sabor de los pucheros" en La cocina como patrimonio in-tangible, Buenos Aires. Argentina.

<https://www.youtube.com/watch?v=ZALCVmu4jk8>

<https://www.youtube.com/watch?v=OjlwQL8i5EU>

<https://www.youtube.com/watch?v=vWzgKk4z74A>

<https://www.youtube.com/watch?v=eQlP6EOMZd0>

*Pablo Bernal*

## **Trabajo Práctico N° 5**

Tema: Mesoamérica y Área Andina

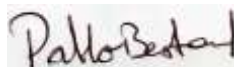
Propósito:

Inca Garcilaso de la Vega y Bernardino Sahagún realizaron un registro histórico sobre la vida de las comunidades antiguas en la región de México y Perú. Se trata de obras literarias que nos acercan a las costumbres y tradiciones de aquellos pueblos. Mediante la interpretación de dichos textos se busca que el estudiante identifique los recursos, las técnicas, la organización de las culturas precolombinas. A través de ahí podrá construir la performance alimentaria de México antiguo y Perú antiguo.

Actividades:

- 1- Investigue sobre Bernardino Sahagún, su vínculo y trabajo en tierras americanas
- 2- Tortillas: qué son, identifique las diferentes variedades, los usos, elaboraciones y consumos.
- 3- Realizar un cuadro sobre alimentación del México antiguo con: Ingredientes, elaboraciones y técnicas.
- 4- Realice una síntesis del texto de Inca Garcilaso de la Vega sobre la alimentación del Antiguo Perú teniendo en cuenta: los ingredientes, las formas de producción, las técnicas de elaboración y los usos.
- 5- El texto de Janet Long hace referencia principalmente a la alimentación de los aztecas caracterizada por la entomofagia. Identifique los tipos de insectos y las elaboraciones realizadas. Además explique las ventajas del consumo de insectos.

Modalidad del trabajo: Trabajo grupal





### Bibliografía:

- SAHAGUN, Bernardino "El México Antiguo"
- INCA GARCILASO DE LA VEGA "Comentarios Reales"
- Ramos-Elourduy, J.; Pino Moreno, J. (2018) El consumo de insectos entre los aztecas. en LONG, Janet "Conquista y Comida". Páginas 89 – 101. Universidad Nacional Autónoma de México. México.

### **Trabajo práctico N° 6**

Tema: Edad Moderna: el banquete renacentista y barroco

Propósito:

Caracterizar la Edad Moderna en base a clases teóricas, lectura de textos y análisis de documentales y películas.

Actividades:

- 1- En base a la clase teórica sobre renacimiento, realizar un marco de referencia del contexto de Europa en período renacentista y vincularlo con los motivos de expansión territorial.
- 2- Investigue sobre Leonardo Da Vinci: características en general ¿qué vínculos y aporte realiza al mundo alimentario. Fundamente con el documento de "Apuntes de Cocina".
- 3- Los viajes oceánicos vincularon continentes también a través de enfermedades. Caracterizar la sífilis: qué es, hipótesis de su origen, períodos, evidencias, recorridos, tratamiento, etc., y el hongo endothia.

Modalidad del trabajo: Trabajo grupal

Bibliografía:

*Pablo Bernal*

- Crosby, Alfred (2001) La conquista ecológica de Europa capítulo 4 Ed Planeta
- Da Vinci, Leonardo (2001) "Apuntes de Cocina" Ed. Planeta

### Trabajo práctico Nº 7

Tema: La ruta de los alimentos

Propósito:

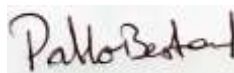
A través de la lectura del capítulo 7 de Armesto se comprenderá por qué el autor llamó "revolucionario" al intercambio transoceánico que generó una transformación en la biota de todo el planeta. Mediante este análisis se busca que el estudiante identifique, reconozca y localice en origen de los recursos animales y vegetales y sus recorridos. Además, resulta importante el estudiante identifique y analice los intercambios de los recursos vegetales y animales a partir de la llegada del hombre europeo a América: qué se incorporó y adaptó a América, y que aportó América al mundo.

Actividad:

- 1- En un planisferio en tamaño afiche, ubicar el origen y los recorridos de los recursos animales y vegetales comestibles después de la llegada de los europeos a América.
- 2- En hoja aparte consignen las referencias del producto en: producto, origen/es y destino/s.
- 3- Realizar un análisis sobre el origen de los alimentos y sus recorridos considerando las transformaciones, las performances alimenticias y todo aquello relacionado con el significado cultural de los alimentos.

Modalidad del trabajo: Trabajo grupal

Bibliografía: Fernández Armesto (2001) "Historia de la comida" Capítulo 3, 4 y 7. Editorial Tusquets. España



## **Trabajo práctico N° 8**

Tema: La Alimentación en período colonial

Propósito:

¿Cuál era el consumo de carne vacuna promedio en Argentina hacia 1800? ¿Cuál es el origen de las carnicerías? Paucke y Silveira nos aportan sobre las condiciones ambientales, culturales y productivas de la región pampeana y del litoral en periodo colonial. El objetivo es que el estudiante conozca el patrón alimentario de ese período, examinando el desarrollo que tuvo la alimentación en nuestro país abarcando desde el 1600 hasta el período de la colonización.

Actividad:

- 1- Tomando como referencia a Paucke ¿Quiénes eran los querandíes? ¿Dónde se localizaban geográficamente? ¿Qué comían?: ingredientes y técnicas de elaboración.
- 2- ¿Cómo surgen las carnicerías? Desarrollar desde las primeras formas de adquisición y distribución de la carne y su evolución hasta llegar a la carnicería que conocemos actualmente.
- 3- ¿Qué funciones cumple el Cabildo en relación la producción y distribución de la carne?
- 4- ¿Qué otros alimentos se consumían hacia 1800? Establecer relación de precio y consumo entre la carne y resto de ingredientes.

Modalidad del trabajo: Trabajo grupal

Bibliografía:

- SILVEIRA, Mario (2005) "Cocina y comidas en el Río de La Plata". Ed. Educo. Neuquén.
- Paucke Florian (2010) De allá para acá. Ministerio de Innovación y Cultura Provincia de Santa Fe. Santa Fe.

*Pablo Bernal*

### **Trabajo Práctico N° 9**

Tema: Pervivencia de la colonia en Latinoamérica. Durante el periodo colonial se desarrollaron una serie de actividades productivas fundacionales en diferentes regiones del continente que permitieron su desarrollo económico. Actualmente se convive con productos y técnicas de elaboración de aquel momento histórico.

Propósito:

- Conocer elementos de la gastronomía precolombina y colonial que perviven en la actualidad en distintos poblados iberoamericanos
- Transformar corpus visuales en textos escritos y orales

Actividades:

1. Investigar en fuentes visuales (películas, documentales, informes televisivos) productos, técnicas, formas de producción, transformación y consumo de ingredientes alimenticios coloniales.
2. Elaborar un informe escrito entre 3 y 5 páginas.
3. Elaborar una presentación en formato de video, ppt, o demás recursos didácticos al alcance, que den cuenta de la investigación.

Temas: Tequila y pulque, quibebé, charque, puchero, mazamorra, cuajada, cochayuyo, miel de caña, Algarroba, arropes, patay, chancaca, muday, tamales, chichoca, chicha, chapulines, gusanos, alfeñique, molinos, yerba mate, chuño, etcétera.

### **Trabajo Práctico N° 10**

Tema: Revolución Industrial y alimentación

Propósito:

De la prehistoria a nuestros tiempos algunas de las técnicas vinculadas al tratamiento de los alimentos se mantienen y muchas otras se

*Pablo Bernal*

transformaron. La revolución industrial tuvo un papel clave en tanto el aumento de producción de comida. La explosión demográfica y el desarrollo industrial modificaron sustancialmente los patrones alimentarios hasta ese entonces vinculados al área rural. La masificación de la producción primaria, las formas de conservación, la publicidad son apenas algunos de los elementos que se incorporaron desde ese periodo transformando el vínculo comida-comensal.

Actividades:

- 1- Según Armesto ¿Qué fue la revolución verde y qué impactos tuvo sobre la producción alimentaria?
- 2- ¿Cómo se originan los supermercados? Realice una síntesis del texto de Raj Patel sobre este acontecimiento.
- 3- ¿Cuáles fueron las históricas estrategias de comunicación de Coca Cola para ampliar y fidelizar clientes?

Bibliografía:

- ARMESTO, Felipe Fernández (2004) Historia de la comida. Capítulo 8 "Desafiar a la evolución". Tusquets. España
- RAJ PATEL (2008) Obesos y famélicos. Capítulo 4 "Un vistazo a los supermercados" Editorial Marfa.
- SORIANO, Osvaldo (1985) "Coca Cola es así"

### **Trabajo Práctico N° 11**

Tema: La alimentación en la cotidianeidad. ¿Qué comemos cuando comemos? Alimentarse es necesario para mantener la vida. Es decir, comer es vital, sin embargo, en los últimos tiempos producto del avance de la industria alimentaria (y la publicidad) sobre las góndolas y alacenas desconocemos qué comemos, su origen, sus consecuencias ambientales, económicas y sociales.

*PalloBertal*

### Propósito:

- Que el estudiante identifique cuál es su patrón alimentario: sus causas y consecuencias e influencia de la publicidad en los consumidores.

### Actividades:

- Registrar durante una semana los alimentos consumidos: cantidades, horarios y motivos.
- Identificar qué productos son.
- Anotar el origen de cada uno.
- Registrar los supuestos beneficios que el consumo de esos productos genera.
- Registrar las publicidades de alimentos que se transmiten en internet, medios gráficos y medios televisivos durante un día: cuáles y en qué lugares.
- Lea las etiquetas de los productos. ¿por qué piensa que son tan chicas las letras?
- Realizar un análisis que incluya los siguientes conceptos: globalización, cultura, performance alimentaria, consumo – consumismo teniendo en cuenta la bibliografía trabajada del S. XX y XXI (Soriano - Raj Patel – Ritzer- Barruti).

