

<b>Codi - Assignatura</b>	<b>181101 – Història de la cuina i la gastronomia</b>				
<b>Tipus</b>	Formació bàsica			<b>Curs</b>	1r
<b>Matèria</b>	Història i art gastronòmic			<b>Crèdits</b>	6 ECTS
<b>Responsable de l'assignatura</b>		Inés Butrón			
<b>Presencial</b>	60 hores	<b>Dirigit</b>	40 hores	<b>Autònom</b>	50 hores

## BREU DESCRIPCIÓ

L'assignatura d'Història de la Cuina i la Gastronomia pretén que l'alumne prengui consciència del paper transcendental que han jugat l'alimentació i la cuina en el desenvolupament cultural i en el procés de civilització de les societats, i paral·lelament, que descobreixi fins a quin punt ambdues reflecteixen les característiques de cada moment històric, espai geogràfic o context social.

La assignatura incideix molt especialment en l'evolució de les pràctiques culinàries i la seva interrelació amb el progrés de la cultura material, l'evolució de la tecnologia, la història econòmica i social, la història del pensament, de l'art o de les ciències, especialment en l'àmbit occidental.

Igualment, presta una especial atenció a l'evolució que ha experimentat el concepte de Gastronomia fins arribar al moment actual, i a la seva aplicació en diferents esferes de l'activitat socioeconòmica i cultural: restauració, hoteleria, turisme, literatura i art, entre d'altres.

## RESULTATS D'APRENENTATGE DE TITULACIÓ

TC05- Interpretar l'evolució de la història de la gastronomia nacional i internacional, descrivint l'oferta gastronòmica rellevant i significativa al voltant del mapa gastronòmic mundial.

TH01- Transmetre de manera efectiva la informació, idees, derivat de l'estudi de problemes i solucions a través de les diferents estratègies i canals de comunicació a tots els actors/agents relacionats.

TS04- Proposar respostes a l'impacte social, cultural, econòmic i mediambiental, mitjançant una anàlisi sostenible i ètica del sector gastronòmic, aptes per fer front als reptes actuals i del futur.

TS05- Integrar la perspectiva de gènere des de la dimensió cultural, social i econòmica i les seves diferents manifestacions, en el moment d'entendre les desigualtats socials, les dinàmiques territorials i els problemes ambientals que es produeixen a diferents escales d'anàlisi.

TS08- Comprendre, expressar-se oralment i per escrit de forma eficaç en català i castellà i una tercera llengua, amb domini del llenguatge especialitzat de la disciplina, així com buscar, utilitzar i integrar la informació de forma crítica i responsable.

## RESULTATS D'APRENTATGE DE MATÈRIA

---

M12H2- Aplicar eines d'anàlisi dels hàbits del consum alimentari, de l'evolució dels gustos i de les tendències del mercat.

M12C3- Interpretar l'evolució de les pràctiques culinàries i de la gastronomia com a manifestació social i cultural de cada etapa històrica.

M12C4- Identificar els hàbits culinaris en funció del desenvolupament històric, les diferències entre cultures, religions i costums i l'adaptació al medi natural.

## CONTINGUTS TEMÀTICS

---

### 1. Introducció: aspectes conceptuals. Fonts i mètodes d'estudi

Qüestions conceptuals: alimentació, cuina, gastronomia. La història de la cuina i la gastronomia com a disciplines vs. Història de l'alimentació. Bibliografia, i fonts d'informació de referència.

### 2. La cuina en la Prehistòria i en les civilitzacions de l'Antiguitat

- 2.1. Dieta i evolució humana. Caçadors i recol·lectors. Desenvolupament tecnològic i transformació dels aliments en la Prehistòria. La Revolució neolítica i els inicis de l'agricultura.
- 2.2. Alimentació i transformació culinària en les primeres civilitzacions de l'Antiguitat: Mesopotàmia, Egipte, Xina, altres cultures. Bases culturals de la Dieta Mediterrània. Primeres receptes escrites.
- 2.3. La cuina en època clàssica. Grècia i el món hel·lènic: matèries primeres i procediments culinaris. Preceptes dietètics, alimentació i cuina. Primeres reflexions gastronòmiques. Roma i la cuina de l'Imperi. Banquets, protocol social i servei de taula. El servei comercial d'aliments i la figura del cuiner en l'Antiguitat.

### 3. Alimentació i cuina a l'Edat Mitjana europea

- 3.1. Pervivències de l'Antiguitat llatina i influències externes: la influència dels pobles de l'est d'Europa i l'Àsia occidental. L'aportació aràbiga a l'alimentació europea.
- 3.2. Alimentació, cuina i preceptes religiosos: la influència de l'Església Cristiana. Concepcions dietètiques, medicina i alimentació.
- 3.3. Producció i consum d'aliments, oficis, distribució de productes i xarxes comercials. L'alimentació de les classes populars.
- 3.4. El renaixement culinari dels segles XIV i XV. Cuina cortesana i primers receptaris europeus. Productes emprats, tècnica culinària i servei de taula.

#### **4. La cuina en els inicis de l'Època Moderna**

- 4.1. Navegacions, descobriments, nous mons, nous productes.
- 4.2. La cuina en els receptaris renaixentistes. Primeres manifestacions de les cuines nacionals europees.
- 4.3. Gastronomia i cultura de classe: la cuina aristocràtica en els segles XVII i XVIII. L'inici de la preponderància francesa i el naixement de la "haute cuisine". Evolució de la tècnica culinària. Principals receptaris de cuina.

#### **5. El naixement del concepte de gastronomia: segles XVIII i XIX**

- 5.1. L'aparició del restaurant modern: context socioeconòmic, causes i desenvolupament. Evolució de la tècnica culinària, configuració del menú modern i noves formes de servei de taula.
- 5.2. La Gastronomia en la literatura i la premsa escrita: els primers gastrònoms. Eclòsió i reivindicació de la cuina burgesa.
- 5.3. L'esperit científic del XIX i la seva influència en l'alimentació i la cuina. Revolució industrial i cuina. Avenços tècnics i alimentació: nous materials, noves tecnologies, nous sistemes de conservació. El naixement de la indústria agroalimentària.
- 5.4. Els inicis del turisme i el desenvolupament de l'hoteleria i la restauració modernes. Primeres guies i mapes gastronòmics. Sistematització de les professions relacionades amb l'Hoteleria.

#### **6. La Gastronomia en el segle XX**

- 6.1. Desenvolupament de la restauració pública a començaments del segle XX. La norma clàssica francesa: Auguste Escoffier i la "Guide Culinare". Mobilitat, turisme i revaloració de les cuines regionals. Les guies gastronòmiques.
- 6.2. El creixement de les classes mitges i la democratització de la gastronomia. Gastronomia i mitjans de comunicació de masses. Externalització de la cuina i pèrdua de referents. La reacció de la "Nouvelle Cuisine" francesa. La renovació de la cuina espanyola a finals del segle XX.
- 6.3. La revolució gastronòmica de finals del segle XX: diàleg entre ciència i cuina. Cuina d'avantguarda i cuina d'autor. La revolució de Ferran Adrià i el fenomen Bulli. Cap a la personalització de la cuina: producte, tècnica i creativitat.

#### **7. Cuina i Gastronomia en el món contemporani**

- 7.1. La gastronomia en el segle XXI. Noves preocupacions i perspectives: creativitat, sostenibilitat, producte local.
- 7.2. Noves modalitats de consum y noves fórmules de Restauració: restaurants temàtics, privats, street food. Cap al futur de l'alimentació i la cuina: principals tendències en perspectiva

## METODOLOGIES D'APRENTATGE

---

L'assignatura d'Història de la cuina y la gastronomia es una matèria de caràcter teòric que pretén, no només que l'alumne adquireixi coneixements sobre l'evolució de les pràctiques culinàries, sinó que desenvolupi competències pel seu anàlisi i interpretació en relació a la història de la cultura material, l'evolució de la història econòmica i social, la del pensament, del l'art o de les ciències, especialment en l'àmbit occidental, per tal que la seva actitud professional sigui culturalment fonamentada.

En conseqüència, la metodologia d'aprenentatge està pensada per combinar les sessions presencials a l'aula, on es duren a terme explicacions conceptuals i contextuals de cadascun dels punts previstos en el programa, amb unes activitats que poden ser resoltes per l'alumne de forma individual o grupal, i que consistiran bàsicament en lectures, recerca en fonts històriques i anàlisi de la informació, a partir de textos gastronòmics de diferents èpoques, que seran posats en comú a l'aula.

Sempre que sigui possible, s'incorporaran a les classes, s'assistirà, o es recomanarà l'assistència, a activitats o esdeveniments relacionats amb els continguts de l'assignatura que puguin tenir lloc en el decurs del quadrimestre. Seran objecte de treball i debat a classe i, eventualment, els exercicis que s'hi relacionin podran ser objecte d'avaluació.

L'assistència a les sessions presencials és molt recomanable per al correcte seguiment de l'assignatura, de manera que un percentatge de l'avaluació tindrà en compte la participació activa a les activitats i els debats que es plantegin a l'aula, i per tant, l'assistència regular a les sessions. En el cas d'aquesta assignatura, la metodologia aplicada pretén assegurar un aprenentatge continu, que s'enriqueixi per la interrelació amb els continguts d'altres assignatures.

## SISTEMA D'AVALUACIÓ

---

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

**Avaluació Contínua:** el procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

**Avaluació Única:** aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament –

aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-se a aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

La planificació de les activitats d'avaluació serà pública pels estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.

Activitats	Tipus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
Activitat 1 (Anàlisi/interpretació de la cuina històrica)	Grupal	20%	20%	Setmana 9
Activitat 1a (Anàlisi/interpretació de la cuina històrica / Presentació del treball)	Grupal	10%	0%	A partir de la setmana 9
Activitat 2 (Investigació sobre la cuina moderna i contemporània)	Individual	20%	0%	Setmana 14
Activitat 3 (Lectura, anàlisi textual, ressenya)	Individual	0%	20%	Setmana 14
Activitats d'aula	Individual/grupal	10%	0%	Al llarg del semestre
Prova individual: 1r parcial	Individual	20%	0%	Setmana 7
Prova individual: 2n parcial/final	Individual	20%	60%	Període d'avaluació
<b>Total</b>			<b>100%</b>	

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre i quan l'estudiant hagi realitzat la/es prova/es individual/s establerta/es a l'assignatura. Aquesta/es prova/es o treball/s final/s han d'estar qualificades amb un mínim de "4" per a poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

#### Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4,9", i haver-se presentat a la/es prova/es o treball/s final/s individual/s del curs.

El procés de reavaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

## FONTS D'INFORMACIÓ

---

Almodóvar, M.A. (2022) *Eso no estaba en mi libro de historia de la cocina española*. Córdoba, Ed. Almuzara.

Arsuaga, J.L. (2002) *Los Aborígenes: la alimentación en la evolución humana*. RBA Libros

Butrón, I. (2020) *Comer en España. De la cocina de subsistencia a la cocina de vanguardia*. Gijón. Ed. Trea.

Caballero, O. (2018) *Comer es una historia*. Barcelona, Ed. Planeta

Caballero, O. (2021) *Una historia de la Nouvelle Cuisine*. Barcelona, Ed. Planeta.

Cordón, F., (1999) *Cocinar hizo al hombre*. Editorial Tusquets

Elbullifoundation (2019) *Paleolítico y Neolítico : los orígenes de la cocina*. Barcelona, Elbullifoundation

Elbullifoundation (2022) *Civilizaciones antiguas. La génesis de la Gastronomía*. Elbullifoundation

Fernández Armesto, F. (2004). *Historia de la comida*. Ed. Tusquets.

Flandrin, J-L. y Montanari, M., (eds) (2004), *Historia de la alimentación*. Ed. Trea

Freedman, Paul (ed.) (2009), *Gastronomía, Historia del paladar*. Publicacions de la Universitat de València.

Goody, J. (1995) *Cocina, cuisine y clase*. Gedisa

Laudan, R. (2019) *Gastronomía e imperio: La cocina en la historia del mundo*. México, Fondo de Cultura Económica

Luján, N. (2019). *Historia de la gastronomía*. Madrid, Ed. Debate

Martínez Llopis, M. (1998) *Historia de la gastronomía española*, Alianza Editorial.

Montanari, M. (Ed.) (2004). *El mundo de la cocina: Historia, identidad, Intercambios*, Ed. Paidós.

Neinrick E. y Poulain, J.P. (2001). Historia de la cocina y de los cocineros: técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia de la Edad Media a Nuestros días, Ed. Zendreda Zariquiey

Pérez Samper, M. A. (2019). Comer y beber: una historia de la alimentación en España. Madrid, Ed. Cátedra

Pollan, M. (2014). Cocinar. Una historia natural de la transformación. Madrid, Ed. Debate

Revel, J-F. (2006) Un festín en palabras. Barcelona, Ed. Tusquets, 2006

Rowley, A. (2008). Una historia mundial de la mesa. Estrategias del paladar. Ed. Trea.

Salas-Salvadó, J., García-Lorda, P., Sánchez Ripollés, J.M. (Eds.) (2005), La alimentación y la nutrición a través de la historia. Barcelona, Ed. Glosa.

Tannahill, R. (2002) Food in history. Review Publishers

Toussaint-Samat, M. (1987-92). Historia natural y moral de los alimentos. Alianza Editorial. (9 vols.)

Villegas, A. (2015) Grandes maestros de la historia de la gastronomía. Córdoba, Ed. Almuzara

#### **Recursos bibliogràfics d'ampliació \*:**

AA.VV. (2007), Como vivíamos. Alimentos y alimentación en la España del siglo XX. Lunwerg. Barcelona. (Versión electrónica: <http://issuu.com/fehrfehr/docs/como-viviamos/1>)

AA.VV. (2009). A visual history of cookery. Londres, Black Dog Publishing

Bottéro, J. (2005). La cocina más antigua del mundo. Barcelona, Tusquets Ed.

Díaz Simón, A. (2011) Recetas con historia. Barcelona. Ed. Ariel

Garrido Aranda, A. (Ed.) (2004) El sabor del sabor: hierbas aromáticas, condimentos y especias. Ed. Universidad de Córdoba

Lugo, I. (2010) En la mesa del César. Barcelona, Viena Ediciones.

Moulin, L. (2002) Liturgia de la mesa en Europa. Una historia cultural del comer y del beber, Fonds Mercator.

Pérez Samper, M.A. (2011) Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII. Gijón, Ed. Trea

Poulain, J-P. (ed.) (2012), Dictionaire des cultures alimentaires, PUF

Racionero, L. y Racionero, A. (2021) Fisiología del gusto del siglo XXI. RBA Libros y elBullifoundation

Wilson, B. (2013). La importancia del tenedor. Historia, inventos y artilugios en la cocina. Ed. Turner.

\* Al llarg del semestre es proporcionarà a l'alumnat la bibliografia específica i els texts històrics de tipus culinari i gastronòmic en relació a cada període històric.

### **Recursos Web:**

Alimentarium. Museo de la alimentación:

<https://www.alimentarium.org/en/knowledge/explore>

Cindy Renfrow: <http://www.thousandeggs.com>

Coquinaria: <http://coquinaria.nl/en>

Culinary History Network: <http://culinaryhistory.org>

De re coquinaria (blog): <http://derecoquinaria-sagunt.blogspot.com>

Fons Grewe d'Alimentació i Gastronomia (UB):

<https://bipadi.ub.edu/digital/collection/fongsgrewe>

Historia de la cocina y la gastronomía: <http://www.historiacocina.com/es>

Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation: <https://villabelais.fr/en/home>

Maître Chiquart: <http://www.oldcook.com>

The Food Timeline: [www.foodtimeline.org](http://www.foodtimeline.org)

The recipes project: <http://recipes.hypotheses.org>