

Elementos de la Gastronomía y el Turismo: Patrimonio Cultural

6º SEMESTRE

16 de agosto de 2022

UAEH[®]
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo





Bloque

1

**Alimentación
en el tiempo.**

M.A. Mayra Angélica Montoya Ubaldo

Escuela Preparatoria No. Uno



Objetivo del bloque

Comprender a la cocina tradicional mexicana a través del reconocimiento de elementos de la alimentación prehispánica y ritual que permanecen hasta nuestros días para fortalecer las raíces culturales de los alumnos.

Aprendizaje esperado

Identifica los principales conceptos de la gastronomía a través de la lectura de diferentes textos para generar un contexto amplio.

Competencias a desarrollar

Competencia de Formación:

- ✓ 7.1 Define metas y da seguimiento a sus procesos de construcción de conocimiento.

Competencias de Ciencias Sociales:

- ✓ 2. Sitúa hechos históricos fundamentales que han tenido lugar en distintas épocas en México y el mundo con relación al presente.
- ✓ 3. Interpreta su realidad social a partir de los procesos históricos locales, nacionales e internacionales que la han configurado.
- ✓ 5. Establece la relación entre las dimensiones políticas, económicas, culturales y geográficas de un acontecimiento.
- ✓ 10. Valora distintas prácticas sociales mediante el reconocimiento de sus significados dentro de un sistema cultural, con una actitud de respeto disciplinar al que pertenece

Resumen

La Cocina Tradicional Mexicana entró a formar parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO de acuerdo con la Resolución aprobada por la Comisión Intergubernamental correspondiente en su sesión de Nairobi, Kenia, el 16 de noviembre de 2010.

Se busca la revalorización, salvaguardia y protección del sistema alimentario como parte fundamental del patrimonio cultural del país, así como de su desarrollo socioeconómico. Buscando coincidencias entre el ámbito social y académico, donde se oriente la investigación, la educación y la experimentación hacia enfoques de conservación y de innovación. Las nuevas disciplinas deben reforzar la relación de la gastronomía con la economía.

Palabras clave

Cocina, México, Patrimonio Cultural, gastronomía, economía.

Abstract

The Traditional Mexican Cuisine became part of the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of UNESCO in accordance with the Resolution approved by the corresponding Intergovernmental Commission in its session in Nairobi, Kenya, on November 16, 2010.

The revaluation, safeguarding and protection of the food system is sought as a fundamental part of the country's cultural heritage, as well as its socioeconomic development. Looking for coincidences between the social and academic spheres, where research, education and experimentation are oriented towards conservation and innovation approaches. The new disciplines must strengthen the relationship between gastronomy and the economy.

Keywords

Cuisine, Mexico, Cultural Heritage, gastronomy, economy.

Introducción a la Gastronomía



Preguntas detonadoras

¿Qué entienden por gastronomía?

¿Qué conceptos, técnicas y/o conocimientos sabes de la gastronomía?

¿Qué es la gastronomía?

La gastronomía es el estudio del nexo que tienen los seres humanos con su alimentación en relación a su medio ambiente o entorno.

Su nombre proviene del griego “gastros”, que significa “estómago o vientre” y “nomos” que significa “ley”.



La gastronomía brinda una aproximación a la cultura empleando la comida como eje central.

Se ocupa tanto de técnicas de cocción, datos nutricionales y ciencias alimenticias, como del manejo profesional de los sabores y aromas en la confección de un platillo culinario.



Importancia de la gastronomía

Aunque no está contemplada entre las Bellas Artes, el arte culinario es sin duda uno de los más extensamente practicados y con mayores matices, variantes y bagaje cultural de la humanidad.

La gastronomía, como otras disciplinas dedicadas al estudio de los diversos aspectos de la cultura humana, nos dice quiénes somos y de dónde venimos, a partir de nuestra manera de cocinar.



Historia de la gastronomía

La historia de la gastronomía se remonta a la antigüedad clásica, cuando surgieron los primeros recetarios, en parte impulsados por la presencia en la Roma Imperial de alimentos provenientes de diversos rincones de África, Asia y Europa del norte.

La tradicional dieta romana se vio entonces enriquecida enormemente, lo cual además convirtió el acto de comer en un acto ceremonial en el que se introducían los alimentos antes de incorporarlos al banquete, destinado a los nobles y a los ricos.



ÉPOCA MEDIEVAL

Posteriormente, el medievo se vio enormemente influenciado por la cocina bizantina y la árabe, herederas de la griega y romana, especialmente en las áreas en que los moros dominaron, como fue el sur de España (Al-áandalus) o de Italia.



La gastronomía fue muy valorada en este largo período en que, paradójicamente, las hambrunas y la miseria abundaron.



RENACIMIENTO



Con el Renacimiento europeo, la gastronomía cobró aún mayor realce, especialmente en Francia, donde el barroco y la dinastía borbónica fomentaron las artes del buen comer entre la nobleza, incluso en las épocas en que la plebe pasaba hambre.



Esto sin duda tuvo su impacto en la Revolución Francesa de 1789.

EDAD CONTEMPORÁNEA

La gastronomía se popularizó y dejó de ser exclusiva de los sectores aristocráticos. Sin embargo, eventualmente se convirtió de nuevo en una marca de clase y distinción, solo que esta vez a manos de la burguesía.



Con el nacimiento de los restaurantes y de las conservas (durante la Revolución Industrial), un paradigma alimenticio cambió para siempre en Occidente.



Con la llegada del siglo XX y la producción masiva de alimentos, la gastronomía se diversificó enormemente, distinguiendo entre otras cosas la cocina “de autor” o de restaurantes “artísticos”, de la fast food.



Tipos de gastronomía

Gastronomía nacional. Tiene un fuerte vínculo con la identidad nacional de un país o una cultura, e involucra elementos de su tradición o de su historia. Por ejemplo: gastronomía alemana, armenia, árabe.



Gastronomía Gourmet. Involucra los modos de cocinar “de autor”, o sea, las tendencias culinarias de vanguardia.



Gastronomía vegana. No emplea ningún tipo de derivados animales en sus preparaciones (ni carnes, ni lácteos, ni huevos) y elige en su lugar vegetales, frutas y cereales.



Gastronomía macrobiótica. Se rige por los principios macrobióticos, es decir, por un equilibrio (ying-yang) entre los alimentos afines a la composición bioquímica del organismo.



Gastronomía religiosa. Aquella que comparten distintos pueblos que poseen una cultura religiosa afín, como puede ser la comida judía, islámica, etc.



Diferencia entre gastronomía y cocina (o arte culinario)

Es común confundir términos como gastronomía y alta cocina, sin embargo, aunque se trata de la misma área de trabajo, no son lo mismo.

Gastronomía	Cocina
La gastronomía estudia la relación del hombre con su alimentación y su entorno. No solo se trata de un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también de la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios.	La cocina o arte culinario consiste en la forma creativa de preparar platillos, empleando diferentes ingredientes, técnicas y métodos, para hacerlos más vistosos, apetitosos y digeribles, pero sin ahondar en los aspectos adicionales relacionados con la gastronomía.
Un profesional de gastronomía se encarga de descubrir, degustar, experimentar, investigar, entender y escribir sobre la nutrición humana como un todo. Integra diferentes disciplinas entre ellas: antropología, psicología, historia, geografía, arte, química, biología, nutrición e idiomas.	La cocina como negocio implica satisfacer paladares exigentes que están dispuestos a pagar por el esfuerzo que hay detrás de la creación de un plato de vanguardia.

Aquí tienes un vídeo para una mayor comprensión del tema

<https://www.youtube.com/watch?v=lp0cJFeV21c>

Conclusión

Comer es la más indispensable de las necesidades humanas. Convertir esa necesidad ineludible en placer dio lugar a la gastronomía, un arte pluridisciplinar fuertemente condicionado por factores sociales, pero que, al mismo tiempo, es determinante en el desarrollo de las sociedades.

En el progreso social de la gastronomía hay asuntos que han fundamentado su historia, como la revolución agrícola, el acontecimiento que encaminó nuestros pasos hacia la gastronomía y que, al mismo tiempo, contribuyó a la creación de ciudades.

Otros factores que han condicionado la evolución gastronómica son las religiones, el poder económico, las carencias en distintos momentos, la dificultad de conseguir productos exclusivos, la temporada, el apetito, los gustos y tabúes culturales, las guerras, las migraciones y, últimamente, la salud, las dietas, las alergias e intolerancias, el cambio climático, etc.



Referencias

Torres, R. (2010). Cocina Indígena y Popular. Distrito Federal:CONACULTA.

Muñoz, R. (2013). Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana. Distrito Federal: Larousse.



Recursos

