



PROGRAMA

Periodismo gastronómico

Docente: Dr. Gustavo Laborde

Objetivos del curso

- Proporcionar a los profesionales de la comunicación herramientas conceptuales y metodológicas para abordar con rigor la información alimentación y la gastronómica.
- Dotar a los profesionales de conocimientos y nociones básicas desde una perspectiva interdisciplinaria, que combina aportes de la historia y la antropología de la alimentación, la ciencia de la comunicación y los *food studies*.
- Aportar un corpus de conocimientos que permita a los estudiantes ejercer, en un nivel especializado, la crítica gastronómica, la producción de programas sobre diversos formatos de y el periodismo en el amplio campo de la temática alimentaria

Contenidos

Módulo 1. Historia global de la alimentación. Sistemas alimentarios y jerarquización social. Cocina, cuisine y clase.

Módulo 2. Breve historia de la alta cocina. Las maneras en la mesa. Los chefs y las técnicas culinarias.

Módulo 3. El nuevo orden social (Siglo XVIII). El surgimiento del restaurante. El nacimiento de la crítica gastronómica.

Módulo 4. Los recetarios. Cocina y medios de comunicación. El impacto de las nuevas tecnologías. Nuevas tendencias alimentarias.

Módulo 5. El periodismo y la crítica gastronómica en Uruguay. Análisis de casos



Metodología

Se trata de un curso con componentes teóricos y actualización de conocimientos combinados con análisis de casos en diferentes medios de comunicación.

Evaluación de aprendizajes

Trabajos prácticos a desarrollarse a lo largo del curso.

Bibliografía

Andrews, M. (2003) "Nigella Bites the Naked Chef: The sexual and sensual in television cookery programmes". En *The recipe reader: narratives, contexts, traditions*. Ashgate Publishing Limited, England.

Bahls, Á. A., Krause, R. W., & da Silva Añaña, E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), 312-330.

Barthes, R. (1980) *Mitológicas*, Siglo XXI, México DF.

Corona, S. B. G. (2009). Los recetarios "afrancesados" del siglo XIX en México. La construcción de la nación mexicana y de un modelo culinario nacional. *Anthropology of food*, (S6).

Dennis, A (2007) "From Apicius to Gastroporn: Form, Function, and Ideology in the History of Cookery Book". En *Studies in popular cultural*, Rhonda V. Wilcox, Gordon College

Elias, N. (1990). *El proceso civilizatorio*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1.

Ferguson, P. P. (1998). A cultural field in the making: Gastronomy in 19th century France. *American journal of sociology*, 104(3), 597-641.

Fernández-Armesto, F. (2004). *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*. Tusquets editores.

Goody, J. (2000). *Cocina, cuisine y clase*. Gedisa

Laborde, G. (2017). *Identidad uruguaya en cocina. Narrativas sobre el origen*.



Laborde, G. (2018) De los recetarios al foodporn: exhibicionismo, fetichismo, placer vicario y otras aventuras gastronómicas en la era digital.

Remedi, F. (2017) "Modernidad alimentaria y afrancesamiento. Ciudad de Córdoba (Argentina) en el tránsito del siglo XIX al XX". *Historia Crítica* n.º 65 (2017): 71-92

Mennel, S. (1985) *All manners of food. Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present.* Basil Blackwell, London.

Montanari, M., & Flandrin, J. L. (2011). *Historia de la alimentación.* Ed. Trea, SL.

Neirinck, E., & 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.* Editorial Zendera Zariquiey.

Páramo, R. M. (2006). *Gastronomía: pertinencia sistémica en hechos de cocina. Observando sistemas: nuevas apropiaciones y usos de la teoría de Niklas Luhmann,* 149-178.

Revel, J. F. (1996). *Un festín en palabras: historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días.*

Richard M. (2007) "Food Puritanism and Food Pornography: The Gourmet Semiotics of Martha and Nigella" *En Americana. The Journal of American Popular Culture (1900-present),* Fall 2007, Volume 6, Issue 2