



**Vicerrectoría Académica
Dirección Curricular y de Docencia
Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos**

1 Identificación del Curso			
1.1 Código 07014003	1.2 Nombre del Curso	1.3 Pre-Requisito	1.4 Co-Requisito
	Gastronomía Ancestral del Magdalena		
1.5 No. Créditos	1.6 HAD	1.7 HTI	1.8 HAD:HTI
			1:2
1.9 Horas presenciales aula clase	1.10 Horas presenciales laboratorio/Salida campo	1.11 Horas Espacios-Virtuales	1.12 Total Horas HAD
32	4	32	68
Obligatorio	<input type="checkbox"/>	Optativo	<input type="checkbox"/>
Teórico	<input type="checkbox"/>	Practico	<input type="checkbox"/>
Libre	<input type="checkbox"/>	Teórico/Practico	<input checked="" type="checkbox"/>
1.13 Unidad Académica Responsable del Curso	Programa de Antropología		
1.14 Área de Formación			
1.15 Componente	No aplica <input type="checkbox"/>		

2 Justificación del Curso

La comida es una de las expresiones de la cultura de mayor conmemoración en la experiencia vital del Hombre, no solo por su papel nutricional para la vida de éste, sino a la vez por su capacidad de agrupar múltiples actividades económicas, simbólicas, históricas y culturales alrededor de valores y significados atribuidos al arte de transformar los alimentos en comida. No solo es el disfrute por el disfrute de sentarse a la mesa a comer los alimentos para saciar el hambre, sino que cocinar es también un acto de la conciencia y voluntad de los pueblos del mundo, una conexión permanente con el Territorio, una muestra del cuidado y ternura para propios y extraños.

Sin embargo, en la actualidad estas prácticas gastronómicas tradicionales se encuentran impactadas, relegadas y extintas, en algunos casos, como consecuencias ajenas a la voluntad soberana de los territorios. En otros casos, obedecen a una discontinuidad de los saberes ancestrales por dinámicas sociales emergentes relativas a nuevas prácticas y otras causas sociales que se desarrollan paralelamente en los Territorios. Problemáticas políticas, culturales y por, sobre todo, causas socioambientales son los factores de riesgos para el desaparecimiento de los legados de la Gastronomía Tradicional pauperizando el patrimonio existente y debilitando la socialización en torno a aquella que se cómo y prepara de manera colectiva.

Por lo tanto, este atributo de la cultura es de vital importancia en los estudios antropológicos que se pueden realizar en el Caribe Colombiano, y propiamente en el caso departamento del Magdalena, dado que su descripción y análisis pormenorizado sobre las prácticas del arte de cocinar y las variedad de la Comida Tradicional permite comprender niveles de valores y significados simbólicos de los Territorios que contribuye con la gestión de la protección de los saberes culturales ancestrales y tradicionales del departamento. En fin, este curso de Gastronomía Ancestral del Magdalena es la oportunidad de situar la Comida por fuera de su utilitarismo biológico de satisfacer una necesidad básica, para ubicarla en un escenario de reivindicación cultural y defensa del territorio por su importancia en la construcción de la identidad Territorial de las comunidades.

3 Competencias por Desarrollar

3.1 Competencias Genéricas

- Capacidad para reconocer y aplicar las técnicas básicas de preparación de alimentos típicos del departamento del Magdalena utilizados en la Gastronomía Tradicional desde el saber cultural y su tradición gastronómica de origen.
- Capacidad para aplicar las técnicas de investigación social: Cartografía social, Línea de Tiempo, Grupo Focal e Historia de Vida en la investigación social y cultural de la Gastronomía Ancestral y

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

Tradicional del departamento del Magdalena.

- Capacidad para comprender los procesos básicos de la preparación de la materia prima.
- Capacidad para comprender los conceptos básicos de Territorio, Territorialidad, Antropología Alimentaria, Gastronomía para analizar la realidad alimentaria del departamento del Magdalena.
- Capacidad para analizar y gestionar problemas comunitarios asociados a las políticas de seguridad alimentarias, territoriales, agroecológico y ambientales en el departamento del Magdalena.
- Capacidad para investigar, procesar, analizar y sintetizar saberes ancestrales y tradicionales de las Cocinas y Comidas del departamento del Magdalena.
- Capacidad para trabajar en equipo en procesos de investigación y experimentación gastronómica relativos a la Antropología Alimentaria.

3.2 Competencias Específicas

- Estimular un pensamiento crítico sobre las políticas alimentarias, públicas y privadas, que se desarrollan en el departamento del Magdalena entorno al déficit calórico y la pobreza extrema de las comunidades de campesinos, indígenas y afrocolombianas del departamento del Magdalena.
- Aplicar las técnicas básicas de preparación de alimentos a la Gastronomía Tradicional del departamento del Magdalena.
- Reconocer las materias primas locales del territorio utilizadas en la Gastronomía Tradicional con el objetivo de promover, gestionar y apoyar técnicamente las iniciativas de recuperación de su cultivo y el uso adecuado en la cocina tanto en su potencial dietario como la optimización de los desperdicios.
- Contribuir con la elaboración de inventarios de las materias primas y alimentos locales que se utilizan en la Gastronomía Ancestral y Tradicional del departamento del Magdalena.
- Rastrear, documentar, proteger y promover los saberes culturales asociados a la Gastronomía Ancestral y Tradicional del departamento del Magdalena.

4 Resultados de Aprendizaje del Curso

- El estudiante contará con las herramientas conceptuales para intervenir y gestionar la política de seguridad alimentaria que se impone sin la concertación de las comunidades a fin de que sean las mismas comunidades, de conformidad a sus usos y costumbres agroecológicas y económicas, quienes decidan lo que se cultiva y lo que se come dentro del Territorio.
- El estudiante podrá asesorar y apoyar las iniciativas comunitarias sobre soberanía y seguridad alimentaria dentro del departamento del Magdalena conducente a garantizar la defensa de los Territorio ante las acciones de actores externos sean estos públicos y/o privados.
- El estudiante logrará un pensamiento crítico sobre los temas de: *Historia de la Alimentación, Territorio, Soberanía y Seguridad Alimentaria* permitiéndole desarrollar investigaciones en torno a la antropología alimentaria y los de estudios culturales de la comida en el Territorio del departamento del Magdalena.
- El estudiante conocerá algunas metodologías de investigación social a fin de reconocer, recrear, resguardar y proteger los saberes asociados a la elaboración de los utensilios tradicionales de cocina del departamento del Magdalena, así como aprender el uso de los utensilios en sus diferentes contextos gastronómicos y de la cocina.
- El estudiante podrá caracterizar algunas de las materias primas del Territorio del departamento del Magdalena contribuyendo con el inventario de los alimentos autóctonos y locales existentes, actuales y desaparecidos.
- El estudiante podrá describir las gastronomías tradicionales existentes en cada subregión del departamento del Magdalena y ejecutar alguna de las recetas ancestrales encontradas.
- El estudiante podrá iniciar con el inventario del patrimonio gastronómico del departamento del Magdalena junto con sus especializaciones y variaciones de cada comida local.
- El estudiante quedará capacitado para explorar nuevas formas de la comida tradicional e incluirle innovaciones gastronómicas a la preparación de la receta original de los platos de comida.

5 Programación del Curso

Unidad Temática	Semana	Contenido de Aprendizaje	Evidencias	Actividades Aprendizaje	HAD		HTI		Total Horas
					Aula Clase	Espacio Virtual	Trabajo dirigido	Trabajo Independiente	
	I (11 de agosto de 2022)	Presentación de los contenidos y metodología de la clase. Reglas del	Presentación Microdiseño.	Planificación de las actividades dentro del Curso. Realizar lectura	2	2			4

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

<p>Teoría Antropológica: Gastronomía Tradicional y Territorio.</p>		<p>Curso. Origen de la Humanidad</p>	<p>Foro de discusiones.</p>	<p>IDEAS: historia Intelectual de la Humanidad. Peter Watson Primera parte: De Lucy a «GILGAMESH»: LA EVOLUCIÓN DE LA IMAGINACIÓN. Paginación PDF: 23 – 90. Descripción Densa: hacia una teoría interpretativa de la cultura. Clifford Geertz.</p>					
<p>Teoría Antropológica: Gastronomía Tradicional y Territorio.</p>	<p>II (18 de agosto de 2022)</p>	<p>Estudios de la cultura y Estudios Etnológicos. Metodología de Investigación Social aplicado a los estudios de Gastronomía Tradicional: Cartografía Social, Línea de Tiempo, Grupo Focal e Historia de Vida.</p>	<p>Foro de discusiones. Exposición Magistral y Foro de Discusión.</p>	<p>El Triángulo Culinario de Claude Lévi-Strauss. Pedro Gómez García Anthropologica. Revista de Etnopsicología y etnopsiquiatría. Barcelona, 2ª época, 1993, núm. 13-14: 91-111. Realizar las lecturas: Cartografía social (21 páginas); Grupo Focal – Hamui-Sutton, Alicia y Varela Ruiz, Margarita; Historia de Vida una Metodología de Inv. Cualitativa.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>			<p>4</p>
<p>Teoría</p>		<p>El papel de la antropología Alimentaria</p>	<p>Control de exposición de Estudiantil.</p>	<p>Antropología Alimentaria: 1) Las</p>	<p>2</p>	<p>2</p>			<p>4</p>

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

<p>Antropológica: Gastronomía Tradicional y Territorio.</p>	<p>III (25 de agosto de 2022)</p>	<p>en el mundo moderno.</p>		<p>plantas Aromáticas y Medicinales. Ing. Agr. Liliana B. Tanoni. 2) ¿5 raciones al día de frutas y verduras? Ing. Agr. Marcela Núñez. La paradoja de los cereales. Ing. Agr. Nora R. Ponzio. 3) Calidad – Inocuidad – BPM en los alimentos Ing. Agr. Gabriela Portela. 4) La nutrición y nuestra salud “Desarrollo de productos saludables en Azul. 2 años de experiencia con las Escuela N° 28”. Nutr. Marcela Brescia. 5) Diseño de productos alimenticios saludables para escolares. Ing. Agr. Nora R. Ponzio. 6) Capítulo 4 - Salud y Alimentación en el ámbito educativo. Prof. Verónica E. Seoane, Prof. Carolina Boubee y Prof. Lorena Rodríguez. – Exposiciones</p>				
<p>Teoría Antropológica: Gastronomía Tradicional y Territorio.</p>	<p>IV (01 de septiembre de 2022)</p>	<p>Concepto de Territorio y Territorialidad en las ciencias sociales.</p>	<p>Exposición Magistral y Foro de Discusión.</p>	<p>f) Territorio: 1) El Concepto de Territorio - Bustos Velazco, Edier Hernan; Molina Andrade, Adela. 2) Territorio y Territorialidad. Guiseppe Dematteis y</p>	<p>2</p>	<p>2</p>		<p>4</p>

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

				Fancesca Governa. 3) Territorio y Territorialidad: nueva categoría de análisis. Danilo Rodríguez Valbuena. 2 horas. g) Soberanía – La defensa de un concepto jurídico. Christian Hillgruber. Seguridad y Soberanía Alimentaria. Documento Fao. 2 horas.						
Teoría Antropológica: Gastronomía Tradicional y Territorio.	V (8 de septiembre de 2022)	Conceptos jurídicos de Soberanía, la Soberanía Alimentaria y la Seguridad Alimentarias. Diferencias y retos en para los Territorios.	Tabúes de la Comida y sus usos culturales.	Primer Seguimiento del Curso. Teoría. Examen de Conocimiento - 45 minutos-.	h) La Cocina Del Yajé. Para los que no saben nada, nada, el yajé es ...una planta, un bejuco. Paginado PDF: 76 – 101. Jimmy Weiskopf. Tabúes del comer y Beber. – Páginas del Libro: 240 – 241. y Tabéus para los restos de la comida. Páginas del Libro: 242 – 244. La Rama Dorada, Jamés Frazer. Tabúes Alimentarios: ¿Qué es humano? Tabús alimentarios y antropofagia en el noroeste de mozambique. Arianna Huhn.	2	2			4
Teoría Gastronómica	VI (15 de septiembre de			Informe de Investigación	Métodos de cocción. Exposición. – Invitado –	2	2			4

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

	2022)	De las técnicas de preparación de alimentos a los utensilios de cocina y sus usos dentro de la cocina.	sobre Gastronomía Ancestral y Tradicional del departamento del Magdalena. Control de exposición de Estudiantil.	William Manjarrez – 2 horas. Utensilios de cocina: tipos de fogones, utensilios, tipos de tablas para picar, cuchillos, etc. Exposiciones. Desperdicios de la cocina, optimización y usos de los residuos. – Exposiciones					
Teoría Gastronómica – Modalidad Teórico Practica. Laboratorio de Cocina.	VII (22 de septiembre de 2022)	Cocción del arroz y el huevo y sus formas de preparación básica.	Informe de Investigación sobre Gastronomía Ancestral y Tradicional del Departamento del Magdalena	Técnicas y maneras de preparar el Arroz; Técnica del Huevo.	2	2			4
Teoría Gastronómica – Modalidad Teórico Practica. Laboratorio de Cocina.	VIII (29 de septiembre de 2022)	Procesamiento de Aves y Pescados.	Informe de Investigación sobre Gastronomía Ancestral y Tradicional del Departamento del Magdalena	Procesamiento de proteínas: Aves y Pescados. – Chef William Manjarrez.	2	2			4
Teoría Gastronómica – Modalidad Teórico Practica. Laboratorio de Cocina.	IX (6 de octubre de 2022)	Procesamiento de Res y Cerdo.	Informe de Investigación sobre Gastronomía Ancestral y Tradicional del Departamento del Magdalena	Res y Cerdo. Estofados, fritos, asados, sancocho. Cerdo. Estofados, fritos, asados regionales, sancocho. Chef William Manjarrez.	2	2			

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

Teoría Gastronómica – Modalidad Teórico Practica. Laboratorio de Cocina. Salida de Campo	X (13 de octubre de 2022)	Tortas y Ponques – Cocina Saludable.	Informe de Investigación sobre Gastronomía Ancestral y Tradicional del Departamento del Magdalena. Informe de Salida de Campo.	Tortas y Postres comunes. Repostera Invitada Liliana Navarro Blanco. Respoteros Invitados Wellness	2	2			4
Gastronomía Ancestral y Tradicional. Modalidad Teórico Practica. Laboratorio de Cocina.	XI (20 de octubre de 2022)	Arroces Tradicionales: Pescado, Res, Cerdo, Queso, etc.	Segundo Seguimiento del Curso. Teoría Examen de Conocimiento – 45 Minutos- Teórico Practico.	Arroces tradicionales. Invitada, Cocinera Tradicional experta: Grace Beleño Crespo y William Manjarrez.	2	2			4
Gastronomía Ancestral y Tradicional Modalidad Teórico Practica. Laboratorio de Cocina.	XII (27 de octubre de 2022)	Procesamiento de pescados Tradicionales.	Informe de práctica.	Pescados Fritos, Viudas, Ahumados. Cocinero William Manjarrez.	2	2			4
Gastronomía Ancestral y Tradicional Modalidad Teórico Practica.	XIII (3 de noviembre de 2022)	Ministerio de los saberes culturales de las guarniciones, de las comidas envueltas y masas tradicionales	Informe de práctica.	Masas, tradiciones envoltorios, Pasteles y hallacas: Cocineros tradicionales, Luis Enrique Beleño Bandera y Ofelia Ospino. Pasteles Berta Beleño Bandera, Tomas	2	2			4

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

Laboratorio de Cocina.				Beleño Bandera. Lugar: Laboratorio y Recreación de un lugar tradicional del oficio (patio de casa o cocina). Las labores de transformación de la materia prima se deben realizar en un lugar mixto – Laboratorio y Exteriores. 4 Horas.					
Gastronomía Ancestral y Tradicional Modalidad Teórico Practica. Laboratorio de Cocina.	XIV (10 de noviembre de 2022)	Ministerio de los saberes culturales de las aves y vísceras.	Informe de práctica.	Aves y viseras Estofados, fritos, asados regionales, sancocho, Viuda y Salazón. Invitado, Cocinero Tradicional experto: Chef William Manjarrez.	2	2			
Gastronomía Ancestral y Tradicional Modalidad Teórico Practica. Laboratorio de Cocina.	XV (17 de noviembre de 2022)	Ministerio de los saberes culturales de las proteínas de Res y Cerdo.	Informe de práctica. Tercer Seguimiento del Curso - Entrega de Investigación y Portafolio.	Res y Cerdo. Estofados, fritos, asados regionales, sancocho, Viuda y Salazón. Invitada, Cocinera Tradicional experta: Bertha Beleño Bandera.	2	2			4
Entrega de Notas	XVI (24 de noviembre de 2022)	De las competencias del estudiante y su calificación.	Informe final de Notas		2	2			4
Habilitaciones y Recuperaciones	XVII (29 -30 de noviembre de 2022)	destreza de saberes de gastronomía ancestral y	Examen de habilitaciones.	Habilitaciones Tórico Practicas	2	2			4

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

	2022)	Tradicional del departamento Magdalena.	del del	Preparación de un plato de comida y su análisis cultural del plato escogido.					
Total					34	34			
Créditos Académicos									

6 Prácticas de campo (Laboratorios y Salida de Campo)

Unidad Temática	Fundamentación Teórica	Evidencias	Actividades Aprendizaje	Recursos	Tiempo (h)	Semana
Gastronomía Ancestral y Tradicional - Modalidad Teórico Practica.	Historia de vida. Linea de Tiempo. Teoría Gastronómica: procesos básicos de preparación de alimentos, Técnicas y Métodos de Cocción. Antropología Alimentaria.	Informe pormenorizado de salida de campos con los siguientes requisitos: Documentos fotográficos. Recetarios de comidas. Historias de vida de cocineros tradicionales. Capítulo de investigación conjunta para documento final del curso.	El estudiante podrá caracterizar las materias primas de básicas de la dieta del municipio de San Sebastián de Buenavista, Magdalena. El estudiante podrá describir y registrar la gastronomía tradicionales del municipio de San Sebastián de Buenavista, Magdalena.	Transporte terrestres (bus universitario).	4	Segunda semana del mes de octubre: 13 de octubre de 2022.

7 Mecanismos de Evaluación del Aprendizaje

Resultado de Aprendizaje	Mediación de Evaluación	Mecanismos, Criterios y/o Rúbricas	Semana de Evaluación
Elabora informe de campo de fundamento antropológico, analiza asertivamente el contexto social y ejecuta adecuadamente los saberes asociados a la Gastronomía Ancestral y Tradicional del departamento del Magdalena	Exámenes conocimientos sobre los temas: Teoría Antropológica: Gastronomía Tradicional y Territorio; y Teoría Gastronómica. Entrega de Informe final de investigación Gastronómica en el departamento del Magdalena.	Rúbrica para evaluar: control de lecturas y conocimiento. Mecanismo de evaluación: Portafolio – Informe de investigación.	<u>Primer seguimiento:</u> 8 de septiembre de 2022. Examen de Conocimiento. (Semana V). <u>Segundo seguimiento:</u> 20 de octubre 2022. Examen de Conocimiento. (Semana XI).

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

			<u>Tercer seguimiento:</u> 17 de noviembre de 2022. Examen de Conocimiento. (Semana XV).
--	--	--	--

8 Valoración de los Resultados de Aprendizaje

Valoración	Sobresaliente	Destacado	Satisfactorio	Básico	No Cumplimiento
Fundamentos Cualitativos					
Elabora diagnósticos, análisis y gestiona la realidad social del Territorio de acuerdo con su contexto histórico, social y cultural, a través del empleo de métodos y técnicas de la Antropología y la Etnografía. E igualmente, ejecuta técnicas y saberes de tradicionales gastronómica en la preparación de las comidas.	El estudiante puede evaluar, ejecutar, crear, o innovar evidenciado a través de la capacidad para: juzgar, contrastar, convencer, estandarizar, justificar, diagnosticar, decidir, hipotetizar, enjuiciar, criticar y fundamentar sobre la realidad social y cultural del Territorio y de las políticas públicas en torno a la soberanía y seguridad alimentaria.	El estudiante analiza y sintetiza adecuadamente a través de agrupar, diferenciar, deducir, esquematizar, solucionar, interpretar, predecir, inferir, debatir, derivar, integrar, categorizar, recetar, resumir y reescribir documentos antropológicos, etnográficos y gastronómicos.	El estudiante aplica e interpreta evidenciado a través de: calcular, clasificar, computar, demostrar, diseñar, programar, resolver, ejemplarizar, organizar metodologías para el estudio de las gastronomía ancestral y tradicional.	El estudiante identifica y comprende acciones que demuestran apropiación básica evidenciado a través de: asociar, clasificar, comparar, construir, reformular, operar, demostrar, dramatizar, opinar, inferir y reescribir documentos antropológicos, etnográficos y gastronómicos.	El estudiante refleja dificultades en la comprensión de fundamentos básicos de la disciplina y/o evidencia incumplimiento reiterado en los procesos y actividades planeadas para desarrollar en el curso.
	5.0 – 4.6	4.5 – 4.0	3.9 – 3.6	3.5 – 3.0	2.9 – 1.0 <

9 Recursos Educativos y Herramientas TIC

N	Nombre	Justificación	Contenido de Aprendizaje
1	Laboratorio de Cocina Universidad del Magdalena	El estudiante del presente curso requiere conocer, aprender y aplicar las técnicas básicas de preparación de las materias hasta transfórmalas en comida y aplicar las técnicas de la Gastronomía Ancestral de acuerdo con los usos culturales del territorio.	Teórico práctica. – Ver el contenido del curso.
	Consulta de Libros en físicos, documentos formato pdf, consulta de páginas en la internet.	Son material de apoyo pedagógico para el aprendizaje del presente curso y de la realización adecuada de las actividades de investigación y practica académicas programadas.	Origen de la humanidad y la Cocina. Territorio y Territorialidad. Métodos de investigación. Procesos básicos de preparación de alimentos. Métodos de cocción. Glosario de términos gastronómicos.

10 Referencias Bibliográficas

Campos, Luis (1996) "*Representaciones alimenticias en los mapuches. Lo culinario en la gente de la tierra*", Tesis de Maestrado en Antropología Social, Universidad de Brasilia, Brasil.

Durán, Teresa y Marcelo, Berhó (2004) "Antropología Interactiva: conciencia y práctica dual del rol del antropólogo en una sociedad multiétnica y multicultural" en *Revista CUHSO* N° 7, año 2003, Chile,

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

Centro de Estudios Socioculturales, Universidad Católica de Temuco.
Escobar, Arturo (1996) <i>La invención del tercer mundo. Construcción y deconstrucción del desarrollo</i> , Santa Fé de Bogotá, Colombia. Grupo Editorial Norma. Esteva, Gustavo (1985) "Detener la ayuda y el desarrollo: una respuesta al hambre" en <i>Carencia Alimentaria. Una perspectiva antropológica</i> , Barcelona, Serbal UNESCO.
Geertz, Clifford. "Thick Description: Toward an Interpretive Theory of Culture". In <i>The Interpretation of Cultures: Selected Essays</i> . New York: Basic Books, 1973. 3-30. Goody, Jack (1995) <i>"Cocina, cuisine y clase". Estudio de sociología comparada</i> , Barcelona, Editorial Gedisa. González, Aurora (1987) <i>La construcción teórica en Antropología</i> . Barcelona, Editorial Anthropos.
Gracia, Mabel (2002) "La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España" en Gracia, M, (coord.) <i>Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España</i> , España, Editorial Ariel. Pelto, P. (1967) <i>El estudio de la antropología</i> . Madrid, Editorial Taurus. Kuper, Adam (1973) <i>Antropología y Antropólogos. La Escuela Británica 1922–1972</i> , Barcelona, Editorial Anagrama.
Lévi-Strauss, C. (1978). <i>Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido</i> . México: FCE. Lévi-Strauss, C. (1982). <i>Polémica: Lévi-Strauss y V. Propp</i> . Madrid: Fundamentos. Lévi-Strauss, C. (1985). <i>Las estructuras elementales del parentesco</i> . Barcelona: Planeta. Lévi-Strauss, C. (1990). <i>Mito y significado</i> . Madrid: Alianza. Mair, Lucy (1970) <i>Introducción a la antropología social</i> . Madrid, Editorial Alianza. Mauss, M. (1971) "Ensayo sobre los dones. Razón y formas de cambio en las sociedades primitivas" en <i>Antropología y Sociología</i> . Madrid, Tecnos. NORA, Pierre (dir.) (1984–1993), <i>Les lieux de mémoire (Los lugares de la memoria)</i> , París, Gallimard. En una elogiosa presentación se define a esta obra colectiva, realizada por una centena de «eminentes especialistas franceses» (Maurice Agulhon, Jacques Le Goff, René Rémond, Mona Ozouf, Marc Fumaroli) en torno al bicentenario de la Revolución francesa, como «Monumento erigido en memoria de Francia, inventario de los lugares de elección donde se ha encarnado» y «un tríptico abierto sobre la República, la Nación y Francia».

Formato para la Elaboración de Microdiseños de Cursos

Watson. (2005). P. Ideas: a History, from Fire to Freud Tr. española: Ideas. Historia intelectual de la humanidad, Ed. Crítica, 2006.

Páginas de internet:

<https://www.recetasderechupete.com/tecnicas-de-cocina-tipos-de-tecnicas-culinarias/26537/>

<https://intef.es/wp-content/uploads/2019/02/Timeline.pdf>

https://www.google.com/search?q=guarniciones&hl=es&sxsrf=AOaemvLB1bSWBILCzTSGFGeKx0q3JNuXHQ%3A1638028264298&source=hp&ei=6FOiYdjZD8690PEP4bKvmAI&iflsig=ALs-wAMAAAAAYaJh-DQ6mS-C83hUiU9Ro8_5qW_M77Rk&gs_ssp=eJzj4tTP1Tcwz7EoMDVgdGDw4kkvTSzKy0zOzM9LLQYAZ4oIXQ&oq=guarni&gs_lcp=Cgdnd3Mtd2l6EAMYADIHCC4QsQMqqzIECAAQzIFCAAQgAQyBQgAEIAEMgUIABCABDIFCAAQgAQyBwgAEIAEEAoyBQgAEIAEMgUIABCABDIFCAAQgAQ6BAqjECc6EAguELEDEIMBEMcBENEDEEM6CAgAEIAEELEDOgclABCxAxBDOgQILhBDOgsILhCABBCxAxCDAToICC4QgAQQsQM6DgguEIAEELEDEMcbEKMCogolLhDHARDRAxBDOgUILhCABFAAWPwFYMESaABwAHgAgAH0AYgB4QeSAQUwLjUuMZgBAKABAQ&sclient=gws-wiz

Director de Programa

Decano Facultad