

Escuela de Educación Técnica N°3101” Dr. Joaquín Castellanos”

Emergencia COVID 19

Introducción a la Problemática Gastronómica.

Curso: 1° Año Ciclo Superior.

Turno: Mañana y Tarde.

Carga horaria: Cuatro horas semanales

Docente: Liliana Escobar eledelvae@hotmail.com 387 4630646

Verónica Gerónimo evangelinagero@hotmail.com 387 5196202

Año: 2020

Semana 4 (2da parte) Factor externo: Socio Cultural.

Como pueden apreciar, la gastronomía, está sujeta a ciertas restricciones, tanto por factores internos en el caso de veganos, vegetarianos, etc. o por factores externos; como el Religioso, Geográfico, y el Socio cultural.

De acuerdo a las investigaciones y a la lectura del material bibliográfico a cerca de las religiones, se puede deducir ciertas costumbres que identifica a una región, un pueblo, un país, etc. y estas forman parte de la cultura. Cada sociedad tiene su propia cultura, y dentro de ella cada familia tiene su propia cultura, sus creencias, costumbres. Tomemos como ejemplo la alimentación china, se dice que es por el crecimiento de la población y la escasez de alimentos: pero básicamente es “CULTURAL”, cada ingesta de alimentos tiene una creencia; se dice que comen cucarachas para ser longevos “viejos” y así sucesivamente.

Actividades:

- 1) Defina cultura.
- 2) De acuerdo a la definición, responder en base a nuestra cultura.
 - a) ¿Cuáles son las creencias más arraigadas en Salta?.

- b) ¿Cuáles son las tradiciones que tienen mayor trascendencia cultural? (en Salta).
- c) ¿Qué costumbre de nuestros ancestros aún se practican?.
- d) De acuerdo a la respuesta de los pueblos b y c ¿qué comidas típicas se comen? ¿Cuál es la bebida más tradicional a base de maíz que puede degustarse? ¿En qué evento?.

Semana 5 Factor Externo: Tecnológico.

El avance tecnológico marcó un antes y un después dentro de la gastronomía.

Uds. pudieron observar cómo fueron cambiando los utensilios a través del tiempo.

Actualmente la tecnología en lo culinario aún no llega a todos los puntos geográficos o bien existen costumbres que hacen que algunas personas o familias, optan por seguir usando elementos o formas o técnicas de cocciones tradicionales.

Actividades

De acuerdo a la evolución de los utensilios ¿Qué vajilla todavía se usa para cocinar alimentos?

De los elementos que a continuación se detallan marcar ¿Cuál se sigue usando como medio de cocción?

- Cocina a gas.
- Cancana.
- Horno microondas.
- Cocina eléctrica.
- Ollas de hierro.
- Horno de barro.
- Sartén teflonado.

¿En qué consiste cocinar a la cancana?

¿Qué se cocina “tradicionalmente” en ollas de hierro? (consulte a sus abuelos).

¿Cuáles son las ventajas y desventajas que presentan las nuevas tecnologías en la gastronomía?

¿Qué sector social se ve beneficiado por estas tecnologías?