

Alimentación y Cultura

Código: 103248
Créditos ECTS: 3

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2501925 Ciencia y Tecnología de los Alimentos	OB	2	2

Contacto

Nombre: Silvia Graciela Álvarez Litben
Correo electrónico: Silvia.Alvarez@uab.cat

Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: español (spa)
Algún grupo íntegramente en inglés: No
Algún grupo íntegramente en catalán: No
Algún grupo íntegramente en español: Sí

Prerequisitos

No hay requisitos previos.

Objetivos y contextualización

Los objetivos formativos de la asignatura son:

- Conocer los fundamentos básicos de la Antropología Social y Cultural.
- Conocer los fundamentos básicos de la Antropología de la alimentación, incluyendo los métodos y técnicas de investigación característicos de la especialidad.
- Conocer las bases socioculturales del comportamiento alimentario entre los seres humanos.
- Comprender la diversidad de culturas y sistemas alimentarios.
- Conocer procesos de cambio y adaptación del conocimiento alimentario humano
- Comprender los diferentes factores implicados en diferentes situaciones del actual contexto social y cultural relacionadas con el comportamiento alimentario.

Competencias

- Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional.
- Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes.
- Comunicar de forma eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional, en las lenguas propias y/o en inglés.
- Demostrar que conoce la historia y la antropología de la alimentación y las bases psicológicas y sociológicas del comportamiento alimentario.
- Demostrar sensibilidad en temas medioambientales, sanitarios y sociales.
- Desarrollar el aprendizaje autónomo y demostrar capacidad de organización y planificación.
- Mantener actualizados los conocimientos, adaptarse a nuevas situaciones y desarrollar la creatividad.
- Tomar la iniciativa y mostrar espíritu emprendedor.

Resultados de aprendizaje

1. Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional
2. Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes

3. Comunicar de forma eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional, en las lenguas propias y/o en inglés
4. Demostrar sensibilidad en temas medioambientales, sanitarios y sociales
5. Desarrollar el aprendizaje autónomo y demostrar capacidad de organización y planificación
6. Identificar las causas culturales de las preferencias y aversiones alimentarias
7. Mantener actualizados los conocimientos, adaptarse a nuevas situaciones y desarrollar la creatividad
8. Ordenar la diversidad de culturas alimentarias a lo largo del tiempo y en distintos lugares
9. Relacionar la disponibilidad de recursos alimentarios y los sucesivos avances tecnológicos con las diversas pautas alimentarias
10. Tomar la iniciativa y mostrar espíritu emprendedor

Contenido

Bloque teórico

- Tema 1. Introducción a la Antropología Social y Cultural.
- Tema 2. Introducción a la Antropología Alimentaria.
- Tema 3. Alimentación, diversidad y condicionamiento.
- Tema 4. Alimentación, diversidad y sistemas de creencias.
- Tema 5. Temas monográficos.

Bloque de seminarios prácticos.

- Métodos y técnicas de investigación en Antropología de Alimentos aplicados a la resolución de problemas sociales contemporáneos relacionados con la nutrición humana.

Metodología

METODOLOGIA

El bloque teórico consistirá en clases magistrales por parte del profesor, que utilizará diferentes medios audiovisuales (ppt, material multimedia ...). Las exposiciones teóricas se combinarán, en todas las clases, con actividades de reflexión conjunta sobre los temas tratados. En este sentido, la dinámica será participativa y se espera la participación reflexiva y crítica de los estudiantes.

Las clases correspondientes a los seminarios prácticos tendrán, cada una de ellas, dos partes. En la primera, el profesor hará una pequeña exposición de cada una de las principales técnicas de investigación en Antropología de los alimentos. En el segundo, se iniciará un debate y una construcción, junto con una propuesta para aplicar cada una de las técnicas a un caso práctico actual y específico relacionado con el tema en el que se está trabajando en el blog teórico en este momento

Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Clases teóricas	17	0,68	2, 3, 5, 6, 7, 8, 9
Seminarios.	8	0,32	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 9
Tipo: Supervisadas			
Tutorización y seguimiento del trabajo individual o en grupo.	2	0,08	1, 4, 5, 10
Tipo: Autónomas			
Estudios.	30	1,2	2, 5
Reflexión sobre casos prácticos.	14	0,56	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 9

Evaluación

La evaluación de la asignatura será continua y se organiza en dos bloques, uno teórico y otro relativo a los seminarios prácticos.

El bloque teórico de la asignatura se evaluará mediante:

- Una prueba escrita sobre el contenido del temario. Este examen evaluará el contenido de todos los temas del bloque teórico tratados en clase.
- Un comentario sobre un material audiovisual.

El bloque de seminarios prácticos se evaluará mediante un trabajo en grupo.

Los estudiantes deberán hacer un trabajo que muestre su capacidad de análisis de situaciones reales relacionadas con la alimentación y la aplicación de las técnicas de investigación tratados en los seminarios prácticos de la asignatura.

Las tres pruebas son obligatorias. El alumno no podrá superar la asignatura si no ha evaluado cada uno de los bloques.

Se considerará que un estudiante no es evaluable si ha participado en actividades de evaluación que representan $\leq 15\%$ de la nota final.

Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Análisis de material audiovisual	20	2	0,08	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9
Realización de una prueba escrita.	40	1	0,04	1, 2, 4, 8, 10
Trabajo de análisis de casos prácticos.	40	1	0,04	1, 2, 3, 5, 6, 8, 9

Bibliografía

- CONTRERAS HERNÁNDEZ, J. (1993) Antropología de la alimentación. Madrid: Eudema.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, J. - GRACIA ARNAIZ, M. (2005) Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel.
- CARRASCO i PONS, S. (1992) Antropologia i alimentació: una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària. Bellaterra: Servei de Publicacions de la Universitat Autònoma de Barcelona.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. (2004) Historia de la comida. Barcelona: Tusquets editores.
- FLANDRIN, J. L. - MONTANARI, M. (2004) Historia de la alimentación. Madrid: Ediciones Trea.
- GOODY, J. (1995) Cocinas, cocina y clases. Barcelona: Gedisa.
- GUIDONET, A. (2007) La Antropología de la alimentación. Barcelona: UOC.
- GUIDONET, A. (2010) ¿Miedo a comer? Crisis alimentaria en contextos de abundancia. Barcelona: Icaria.
- GRACIA ARNAIZ, M. (1997) La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona, 1960-1990). Madrid: Ministerio de Educación y Cultura.
- GRACIA ARNAIZ, M. (2002) Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España. Barcelona: Ariel.
- GRACIA ARNAIZ, M. (2007) No comerás: narrativas sobre comida, cuerpo y género en el nuevo milenio. Barcelona: Icaria.
- HARRIS, M. (1987) Food and evolution: toward a theory of human food habits. Philadelphia: Temple University Press.
- HARRIS, M. (1989) Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura. Madrid: Alianza Editorial.
- HARRIS, M. (2007) Vacas, cerdos, guerras y brujas. Madrid: Alianza Editorial.
- KAPLAN, A. - CARRASCO, S. (1999) Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organizacionalimentaria, de Gambia a Cataluña. Serveis de Publicacions de la UAB.
- KAPLAN, A. - CARRASCO, S. (2002) "Cambios y continuidad en torno a la cultura alimentaria en el proceso migratorio: de Gambia a Catalunya. A: GRACIA, M. Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España. Barcelona: Ariel. Pp. 97-123.
- KOTTAK, Conrad Phillip (2002) Antropología cultural. Espejo para la humanidad. Madrid: McGraw-Hill.
- TORO, J. - ARTIGAS, M. (2000) El cuerpo como delito. Anorexia, bulimia y sociedad. Barcelona: Ariel Ciencia.

SHIMMIDT-LEUKEL, P. (2002) Las religiones y la comida. Barcelona: Ariel.