



UNIVERSITAT DE BARCELONA

Divisió IV
Ciències de la Salut

**Ensenyament de Ciència i
Tecnologia dels Aliments**

Canvi Social i Consum Alimentari

Curs

1996-1997-1998

Codi 23962

ASSIGNATURA	CANVI SOCIAL I CONSUM ALIMENTARI
DEPARTAMENT	Antropologia Cultural i Història d'Àfrica i Amèrica
ÀREA	Antropologia Social
UNITAT	Antropologia Cultural
CRÈDITS	TOTALS: 4 Teòrics: 3 Pràctics: 1

OBJECTIUS DE L'ASSIGNATURA

Els comportaments alimentaris, a nivell mundial o de cada societat en particular, constitueixen un reflex de la societat en el seu conjunt; i per tant, també de les particulars condicions ecològiques, tecnològiques, econòmiques, demogràfiques, d'organització familiar i social, polítiques, ideològiques i científiques. En la mesura que aquestes condicions són del tot dinàmiques, canviants, també resulten canviants els comportaments alimentaris que es donen a nivell mundial i de cada societat en particular. D'acord amb aquest plantejament, aquesta assignatura pretén analitzar, simultàniament, els canvis socials més importants que han ocorregut en les societats contemporànies i la seva repercussió en l'alimentació de les diferents poblacions.

L'assignatura es divideix en dos crèdits teòrics i dos de pràctics. Els crèdits teòrics consistiran en la presentació i discussió dels marcs interpretatius del canvi social i de la seva incidència en els comportaments alimentaris. Els crèdits pràctics consistiran en la realització d'observacions personals, relatives a la constatació d'alguns canvis alimentaris ocorreguts en la nostra pròpia societat i la seva contrastació amb els marcs interpretatius presentats en els crèdits teòrics.

CRITERIS I FASES D'AVUACIÓ

L'avaluació consistirà en la redacció d'un assaig que haurà d'integrar els coneixements bibliogràfics adquirits i les observacions personals realitzades.

COORDINACIÓ

Dr. Jesús Contreras

PROGRAMA

Tema 1.

Canvis socials en les societats contemporànies: noves estructures i noves pautes de consum. Els orígens i els continguts de la modernitat alimentària.

Tema 2.

La evolució dels models de consum alimentari. Determinants socioeconòmics i gustos alimentaris.

Tema 3.

La gran importància dels moviments de població: migracions internes i migracions internacionals; el turisme.

Tema 4.

Economia política i ecologia política dels comportaments alimentaris actuals. Els efectes del colonialisme i del neocolonialisme en les pautes alimentàries del tercer món.

Tema 5.

Industrialització de l'alimentació i homogeneïtzació a nivell mundial. L'impacte de la tecnologia alimentària i de les grans cadenes de distribució comercial.

Tema 6.

Els nous equipaments domèstics: de la cuina de carbó al forn microones i al congelador.

Tema 7.

La restauració pública i institucional. El menjar per emportar i el menjar fora de casa.

Tema 8.

Les noves ideologies alimentàries. La proliferació de règims: entre el culte al cos i els "ectarismes alimentaris passant per la salut.

Tema 9.

Cuines noves i velles i noves identitats. Les modes gastronòmiques. Guies i gastrònoms.

Tema 10.

Mengem millor o pitjor que abans? L'alimentació contemporània com una barreja encara no gaire ben definida de consideracions nutricionals, utilitàries, estètiques, gastronòmiques i d'identitat.

BIBLIOGRAFIA

AYMARD, M.; GRIGNON, C.; SABBAN, F. *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux.* París, Editions de la Maison de sciences de l'Homme.1993

BURNETT, J. *Plenty and Want. A social history of diet in England from 1815 to the present day.* Londres, Routledge.1989

CARRASCO, S. *Antropologia i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària.* Bellaterra, Servei de Publicacions de la UAB.1992

CAPATTI, A. *Le goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire.* Paris, Albin Michel.1989

CONTRERAS, J. (Ed.) *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres.* Barcelona, Servei de Publicacions de la Universitat de Barcelona.1995

ESPINET, M. *El espacio culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* Barcelona, Tusquets.1984

FENTON, A. i KISBÁN, E (Eds.) *Food in change. Eating habits from the Middle Ages to the present day.* Glasgow, John Donald Publs. 1986

FISCHLER, Claude. *El (H)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo.* Barcelona, Anagrama.1995

- GOODY, J. *Cocina, cuisine y clase. Un estudio de sociología comparativa*. Barcelona, Gedisa. 1995
- HARRIS, M. y ROSS, E. (Eds.): *Food in evolution. Toward a theory of human food habits*. Filadelfia, Temple University Press. 1987
- MALASSIS, L. *Nourrir les hommes*. Paris, Dominos/Flammarion. 1994
- MENNELL, S. *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Londres, Basil Blackwell. 1985
- MENNEL, S.; MURCOTT, A.; VAN OTTERLOO, A. *The Sociology of Food. Eating, diet and culture*. Londres, Sage Publ. 1992
- PYNSON, P. *La France à Table (1960-1986)*. París, Éditions la Découverte. 1987
- ROCHEFORT, R. *La société des consommateurs*. Paris, Editions Odile Jacob. 1995
- TANNAHILL, R. *Food in History*. New York, Stein and Day. 1973
- TOUSSAINT-SAMAT, M. *Historia natural y moral de los alimentos*. Madrid, Alianza de Bolsillo. 1987-1992
- VARIOS. *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*. Barcelona, Ediciones del Serbal.. 1988
- WARMAN, A.
La historia de un bastardo. maíz y capitalismo. México, Fondo de Cultura Económica. 1988