

# **Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments**

**GUIA DOCENT 2011-2012**

**103248. Alimentació i Cultura.**





## 1. Dades de l'assignatura

Nom de l'assignatura	Alimentació i Cultura
Codi	103248
Crèdits ECTS	3 ECTS
Curs i període en el que s'imparteix	Segon curs del Grau, segon semestre
Horari	Dimecres de 11 a 13h.
Lloc on s'imparteix	<i>Facultat o Escola (l'aula apareixerà als horaris)</i>
Llengües	català

### Professor/a de contacte

Nom professor/a	Irina Casado Aijón
Departament	Antropologia Social i Cultural
Universitat/Institució	Facultat de Filosofia i Lletres, Universitat Autònoma Barcelona
Despatx	B9/233
Telèfon (*)	93 581 83 24
e-mail	Irina.casado@uab.cat
Horari d'atenció	A convenir

## 2. Equip docent

Nom professor/a	Irina Casado Aijón
Departament	Antropologia Social i Cultural
Universitat/Institució	Facultat de Filosofia i Lletres, Universitat Autònoma Barcelona
Despatx	B9/233
Telèfon (*)	93 581 83 24
e-mail	Irina.casado@uab.cat
Horari de tutories	A convenir

(Afegeu tants camps com sigui necessari)  
(\* ) camps optatius



### 3.- Prerequisits

*(prerequisits oficials i/o coneixements necessaris per a seguir correctament l'assignatura)*

No hi ha cap prerequisit.

### 4.- Contextualització i objectius formatius de l'assignatura

Es tracta d'una assignatura obligatòria de 3 ECTS de segon curs del Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments, que s'imparteix el segon semestre. Forma part de la matèria Fundamentos Empresariales juntament amb altres dues assignatures.

Els objectius formatius de l'assignatura són:

- Conèixer la història i l'antropologia de l'alimentació.
- Conèixer les bases socioculturals del comportament alimentari entre els humans.
- Comprendre la diversitat de cultures alimentàries.
- Comprendre el comportament alimentari humà, les aversions i les preferències alimentàries.
- Conèixer processos de canvi i adaptació relacionats amb els recursos disponibles.
- Comprendre processos de canvi i adaptació relacionats amb les migracions.



## 5.- Competències i resultats d'aprenentatge de l'assignatura

<b>Competència</b>	<p>CE22. Demostrar que coneix la història i la antropologia de l'alimentació i les bases psicològiques i sociològiques del comportament alimentari:</p> <p>CE22.1. Ordenar la diversitat de cultures alimentaries al llarg del temps i en diferents llocs.</p> <p>CE22.2. Relacionar la disponibilitat de recursos alimentaris i els successius avenços tecnològics amb les diverses pautes alimentaries.</p> <p>CE22.3. Identificar les causes culturals de les preferències i aversions alimentàries</p>
<b>Resultats d'aprenentatge</b>	<p>L'estudiant serà capaç de reflexionar explícitament i críticament sobre l'unilinealitat dels plantejaments històrics i antropològics de l'evolució de la diversitat cultural.</p> <p>L'estudiant posarà en relació la informació etnogràfica amb la desigualtat social i econòmica</p> <p>L'estudiant argumentarà opcions alimentàries diverses.</p> <p>L'estudiant expressarà fonamentadament algunes aportacions de la disciplina antropològica a la comprensió dels comportaments alimentaris.</p>
<b>Competència</b>	<p>CT1. Analitzar, sintetitzar, resoldre problemes i prendre decisions en l'àmbit professional.</p>
<b>Resultats d'aprenentatge</b>	<p>L'estudiant considerarà les variables culturals en la formulació d'una proposta d'intervenció alimentària, de manera explícita i des d'una ètica professional respectuosa amb les diferències.</p>
<b>Competència</b>	<p>CT4. Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.</p> <p>CT6. Comunicar de forma eficaç, per escrit i oralment.</p> <p>CT8. Desenvolupar l'aprenentatge autònom i demostrar capacitat d'organització i planificació.</p>
<b>Resultats d'aprenentatge</b>	<p>L'estudiant elaborarà reflexions escrites i orals que comparin dades de diverses fonts i contrastin informacions.</p> <p>L'estudiant resoldrà exercicis individuals i/o en grup, prèvia planificació incloent cerca i organització autònoma de les dades, el seu enregistrament, transcripció i anàlisi.</p>
<b>Competència</b>	<p>CT10. Mantenir actualitzats els coneixements, adaptar-se a noves situacions i desenvolupar la creativitat.</p> <p>CT11. Prendre la iniciativa i mostrar esperit emprenedor.</p> <p>CT12. Demostrar sensibilitat en temes mediambientals, sanitaris i socials.</p>



### Resultats d'aprenentatge

L'estudiant precisarà de manera explícita i concreta aspectes de la diversitat cultural implicats en l'organització alimentària.  
L'estudiant elaborarà criteris clars i no etnocèntrics a l'hora de valorar i avaluar diferents pràctiques i ideologies culturals.  
L'estudiant farà propostes i reflexions que posin de manifest la seva predisposició a la comprensió de la dimensió sociocultural dels comportaments alimentaris.

## 6.- Continguts de l'assignatura

### **Tema 1. Introducció. Antropologia de l'alimentació**

- 1.1 Què és l'Antropologia?
- 1.2 L'estudi de l'alimentació des de l'Antropologia.
- 1.3 Objecte, mètode i tècniques antropològiques per a l'estudi de l'alimentació
- 1.4 Conceptes fonamentals: alimentació, nutrició,...
- 1.5 L'alimentació com a fenomen sociocultural

### **Tema 2. Història de l'alimentació: condicionants**

- 2.1 Ecologia, tecnologia i economia
- 2.2 Un cas etnogràfic concret: els !kung san del desert del Kalahari

### **Tema 3. Diversitat cultural i socioeconòmica**

- 3.1 Nocions culturals: persona, grup, identitat,...
- 3.2 Les situacions socioeconòmiques

### **Tema 4. Alimentació i sistemes de creences plurals**

- 3.1 Introducció als sistemes de creences
- 3.2 Tabús alimentaris
- 3.3 Alimentació i ritual

### **Tema 5. Alimentació en context migratori**

- 4.1 Diversitat cultural i alimentació
- 4.2 Canvis i continuïtats en contextos migratoris
- 4.3 Casos etnogràfics concrets

### **Tema 6. Alimentació i salut**

- 6.1 Quan l'alimentació esdevé una qüestió de salut?
- 6.2 Trastorns alimentaris

### **Tema 7. Temes monogràfics:**

- 7.1 L'alimentació en els projectes de cooperació internacional
- 7.2 Alimentació infantil
- 7.3 Alimentació durant l'embaràs - l'alletament matern



## 7.- Metodologia docent i activitats formatives

Es duran a terme classes teòriques i pràctiques, a partir de lectures teòriques, documentació etnogràfica escrita i audiovisual i d'anàlisi de casos. La dinàmica de treball és participativa i s'espera la implicació reflexiva, crítica i fonamentada dels estudiants.

Una de les activitats formatives principal és la realització d'un treball individual o per parelles que implica l'obtenció de dades a partir de la realització d'entrevistes d'acord amb els procediments i tècniques de l'Antropologia Social i Cultural.

També es duran a terme presentacions orals a classe i seguiment tutoritzat d'algunes de les tasques encomanades.

TIPUS D'ACTIVITAT	ACTIVITAT	HORES	RESULTATS D'APRENTATGE
-------------------	-----------	-------	------------------------

### Dirigides

Classes teòriques	15	CE22.1, CE22.2, CE22.3
Classes pràctiques	6	CE22, CT1, CT4, CT6, CT11, CT12.
Seminaris	4	CE22, CT1, CT4, CT6, CT11, CT12.

### Supervisades

Tutorització i seguiment del treball individual o de grup	3	CE22, CT1, CT8, CT11, CT12.

### Autònomes

Estudi	30	CT4, CT8.
Realització treball individual o de grup	10	CE22, CT1, CT4, CT6, CT8, CT10, CT11, CT12.
Realització ressenyes i comentaris	5	CE22, CT1, CT4, CT6, CT8, CT10, CT11, CT12.



## 8.- Avaluació

L'avaluació de l'assignatura s'organitza en dos mòduls, un teòric i un pràctic i es fonamenta en una sèrie de **lectures obligatòries** que es detallaran el primer dia de classe.

### **Mòdul Teòric: (50% de la nota)**

#### **Anàlisi i comentari crític de lectures.**

L'estudiant realitzarà comentaris escrits de les lectures sobre els temes del programa, que es penjaran al Campus Virtual.

Les pautes d'elaboració també es trobaran al Campus Virtual.

Aquests lliuraments sempre es faran en **paper** i en **mà**.

#### **Prova escrita sobre el contingut del temari.**

També realitzarà una prova escrita final sobre el temari.

### **Mòdul Pràctic (50% de la nota)**

#### **Treball en parelles o individual.**

Els estudiants hauran de triar un dels temes que es proposaran a classe. El treball es basarà en la realització de com a **mínim 4 entrevistes** i una breu **prospecció bibliogràfica** sobre el tema seleccionat. Les pautes de realització del treball final es trobaran al Campus Virtual. Per a realitzar aquest treball es podran fer consultes i tutories amb la professora.

La qualificació de "no presentat" serà aplicable a aquells i aquelles estudiants que no lliurin el primer exercici d'avaluació. Qui el lliuri opta a ser avaluat en els termes expressats en aquesta guia docent i per tant ja no obtindrà un "no presentat".

### ACTIVITATS D'AVALUACIÓ

### HORES

### RESULTATS D'APRENTATGE

ACTIVITATS D'AVALUACIÓ	HORES	RESULTATS D'APRENTATGE
Realització d'una prova escrita	2	CE22, CT1, CT4, CT6, CT8, CT12.
Treball individual o en grup i realització de ressenyes i d'anàlisi de casos	-	CE22, CT1, CT4, CT6, CT8, CT10, CT11, CT12.

## 9- Bibliografia i enllaços web

BARRAU, J. (1983) *Les hommes et leurs aliments. Esquisse d'un histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine*. Paris: Temps Actuels.

BRILLAT-SAVARIN, J.A. (2001) *Fisiología del gusto*. Barcelona: Editorial Optima.

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.



- DOUGLAS, M. (2003 [1973]) "Standard social uses of food: Introduction" a Douglas, M. *Food in the social order: studies of food and festivities in three American communities*. Nova York: Routledge. El trobareu parcialment al Google Llibres.
- 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.
- 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 organización alimentaria, de Gambia a Cataluña*. Serveis de Publicacions de la UAB. El penjaré al Campus Virtual.
- 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.
- 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.





## 10.- Programació de l'assignatura

*(la programació de la assignatura explicitarà les activitats formatives i els lliuraments, segons les taules següents. En aquest requadre el professor pot introduir un text explicatiu de la programació de l'assignatura o, si cal, fer referència a un document extern que haurà d'estar al campus virtual de l'assignatura)*

### ACTIVITATS D'APRENTATGE

DATA/ES	ACTIVITAT	LLOC	MATERIAL	RESULTATS D'APRENTATGE

### LLIURAMENTS

DATA/ES	LLIURAMENT	LLOC	MATERIAL	RESULTATS D'APRENTATGE