

**Alimentació i Cultura****2013/2014**

Codi: 103248

Crèdits: 3

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2501925 Ciència i Tecnologia dels Aliments	OB	2	2

**Professor de contacte**

Nom: Irina Casado Aijón

Correu electrònic: Irina.Casado@uab.cat

**Utilització d'idiomes**

Llengua vehicular majoritària: català (cat)

Algun grup íntegre en anglès: No

Algun grup íntegre en català: Sí

Algun grup íntegre en espanyol: No

**Prerequisits**

No hi ha cap prerequisit.

**Objectius**

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.

**Competències**

Ciència i Tecnologia dels Aliments

- Analitzar, sintetitzar, resoldre problemes i prendre decisions en l'àmbit professional.
- Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.
- Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
- Demostrar que coneix la història i l'antropologia de l'alimentació i les bases psicològiques i sociològiques del comportament alimentari.
- Demostrar sensibilitat en temes mediambientals, sanitaris i socials.
- Desenvolupar l'aprenentatge autònom i tenir capacitat d'organització i planificació.
- Mantenir actualitzats els coneixements, adaptar-se a noves situacions i desenvolupar la creativitat.
- Prendre la iniciativa i mostrar esperit emprenedor.

**Resultats d'aprenentatge**

1. Analitzar, sintetitzar, resoldre problemes i prendre decisions en l'àmbit professional.
2. Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.
3. Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional,

en les llengües pròpies i/o en anglès.

4. Demostrar sensibilitat en temes mediambientals, sanitaris i socials.
5. Desenvolupar l'aprenentatge autònom i tenir capacitat d'organització i planificació.
6. Identificar les causes culturals de les preferències i aversions alimentàries.
7. Mantenir actualitzats els coneixements, adaptar-se a noves situacions i desenvolupar la creativitat
8. Ordenar la diversitat de cultures alimentàries al llarg del temps i en diferents llocs.
9. Prendre la iniciativa i mostrar esperit emprenedor.
10. Relacionar la disponibilitat de recursos alimentaris i els successius avenços tecnològics amb les diverses pautes alimentàries.

## Continguts

### 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

## Metodologia

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.

## Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			

Classes pràctiques	6	0,24	1, 2, 3, 6, 8, 9, 10
Classes teòriques	15	0,6	6, 8, 10
Seminaris	4	0,16	1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10
Tipus: Supervisades			
Tutorització i seguiment del treball individual o de grup	3	0,12	1, 4, 5, 9
Tipus: Autònomes			
Estudi	30	1,2	2, 5
Realització ressenyes i comentaris	5	0,2	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Realització treball individual o de grup	10	0,4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

## 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

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Realització d'una prova escrita	50	2	0,08	1, 2, 3, 5, 6, 8, 10
Treball individual o en grup i realització de ressenyes i d'anàlisi de casos	50	0	0	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

## Bibliografia

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 UniversityPress.

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.

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.