

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

Professor de contacte

Nom: Lucía Sanjuán Núñez

Correu electrònic: Lucia.Sanjuan@uab.cat

Utilització d'idiomes a l'assignatura

Llengua vehicular majoritària: espanyol (spa)

Grup íntegre en anglès: No

Grup íntegre en català: No

Grup íntegre en espanyol: Sí

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 Fonaments Empresarials 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

- 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

BLOC TEÒRIC

Tema 1. Introducció a l'antropologia social i cultural

Tema 2. Introducció a l'antropologia de l'alimentació

Tema 3. Història de l'alimentació

Tema 4. Importància del context en l'alimentació

Tema 5. Alimentació i migració

Tema 6. Alimentació i creences

Tema 7. Alimentació i malaltia

Tema 8. Temes monogràfics

BLOC PRÀCTIC

Desenvolupament de mètodes i tècniques de l'antropologia social i cultural en l'àmbit de l'alimentació

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.

- MÒDUL TEÒRIC

Anàlisi i comentari crític de lectures.

L'estudiant realitzarà comentaris escrits de les lectures i/o materials 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 presentaran impresos i a mans del professor.

Prova escrita sobre el contingut del temari.

També realitzarà una prova escrita final sobre el temari.

- MÒDUL PRÀCTIC

Treball en individual.

Els estudiants hauran de fer un treball que mostri el domini de les tècniques d'investigació tractades al mòdul pràctic de l'assignatura. Les pautes de realització del treball es trobaran al Campus Virtual.

La qualificació de "no avaluable" no serà aplicable si l'alumnat lliura almenys un dels treballs de l'assignatura.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Realització d'una prova escrita	40	2	0,08	1, 2, 3, 5, 6, 8, 10
Treball individual d'anàlisi de casos pràctics	30	0	0	1, 2, 8
Treball individual de reflexió sobre temàtica del curs	30	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 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.
- 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.