

Alimentació i Cultura

Codi: 103248

Crèdits: 3

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

Els objectius formatius de l'assignatura són:

- Conèixer els fonaments bàsics de l'Antropologia Social i Cultural.
- Conèixer els fonaments bàsics de l'Antropologia de l'alimentació, incloent-hi els mètodes i tècniques d'investigació característics de l'especialitat.
- Conèixer les bases socioculturals del comportament alimentari entre els essers humans.
- Comprendre la diversitat de cultures i sistemes alimentaris.
- Conèixer processos de canvi i adaptació del coneixement alimentari humà
- Comprendre els diferents factors implicats en diferents situacions del actual context social i cultural relacionades amb el comportament alimentari.

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. Alimentació, diversitat i condicionants biològics.
- Tema 4. Alimentació, diversitat i condicionants ecològics i socioeconòmics.
- Tema 4. Alimentació, diversitat i sistemes de creences.
- Tema 6. Temes monogràfics.

• Bloc de seminaris pràctics

- Mètodes i tècniques d'investigació en Antropologia de l'alimentació aplicats a la resolució de problemes socials contemporanis relacionats amb l'alimentació humana.

Metodologia

El bloc teòric consistirà en classes magistrals per part de la docent, en les quals s'utilitzaran diferents suports audiovisuals (ppt, material multimèdia...). Les exposicions teòriques es combinaran, en totes les classes, amb activitats de reflexió conjunta sobre els temes tractats. En aquest sentit la dinàmica serà participativa i s'espera la implicació reflexiva i crítica dels estudiants.

Les classes corresponents als seminaris pràctics tindran, cadascuna d'elles, dues parts. En la primera, la docent farà una petita exposició de cadascuna de les principals tècniques d'investigació en Antropologia de l'alimentació. En la segona, s'iniciarà un debat i construcció conjunta d'una proposta d'aplicació de cadascuna de les tècniques a un cas pràctic concret i actual relacionat amb la temàtica que s'estigui treballant en el bloc teòric en aquest moment.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Classes teòriques	17	0,68	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10

Seminaris	8	0,32	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Tipus: Supervisades			
Tutorització i seguiment del treball individual o de grup	2	0,08	1, 4, 5, 9
Tipus: Autònomes			
Estudi	30	1,2	2, 5
Reflexió sobre casos pràctics	14	0,56	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

Avaluació

L'avaluació de l'assignatura serà continuada i s'organitza en dos blocs, un teòric i un altre relatiu als seminaris pràctics.

- Bloc teòric

El bloc teòric de l'assignatura s'avaluarà mitjançant una prova escrita sobre el contingut del temari. Aquest examen avaluarà el contingut de tots els temes del bloc teòric tractats a classe.

- Bloc de seminaris pràctics

El bloc de seminaris pràctics s'avaluarà mitjançant un treball en individual.

Els estudiants hauran de fer un treball que mostri la seva capacitat d'anàlisi de situacions reals relacionades amb l'alimentació i l'aplicació de les tècniques d'investigació tractades als seminaris pràctics de l'assignatura.

Totes dues proves son obligatòries. L'alumne no podrà superar l'assignatura si no ha avaluat cadascun dels blocs.

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

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Realització d'una prova escrita	60	2	0,08	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10
Treball individual d'anàlisi de casos pràctics	40	2	0,08	1, 2, 4, 8, 9

Bibliografia

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 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.
- 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.