

Alimentació i Cultura

Codi: 103248

Crèdits: 3

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

La metodologia docent i l'avaluació proposades a la guia poden experimentar alguna modificació en funció de les restriccions a la presencialitat que imposin les autoritats sanitàries.

Professor/a de contacte

Nom: Lucía Sanjuán Núñez

Correu electrònic: Lucia.Sanjuan@uab.cat

Utilització d'idiomes a l'assignatura

Llengua vehicular majoritària: català (cat)

Grup íntegre en anglès: No

Grup íntegre en català: Sí

Grup íntegre en espanyol: No

Prerequisits

No hi ha cap prerequisit.

Objectius

Els objectius generals de l'assignatura són els següents:

- Conèixer els fonaments bàsics de l'Antropologia Social i Cultural.
- Conèixer els fonaments bàsics de l'Antropologia de l'alimentació.
- Conèixer els mètodes i tècniques d'investigació característics de l'Antropologia de l'alimentació.
- Conèixer els diferents condicionaments de l'alimentació humana.
- Conèixer les bases socioculturals del comportament alimentari dels éssers humans.
- Conèixer i comprendre la diversitat de cultures i sistemes alimentaris.
- Conèixer els processos de canvi i adaptació del comportament alimentari humà.
- Comprendre els factors implicats en diferents situacions de l'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

Tema 1. Introducció a l'Antropologia Social i Cultural.

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

Tema 3. Alimentació, diversitat cultural i sistemes de creences.

Tema 4. Alimentació i condicionants socioeconòmics.

Tema 5. Temes monogràfics.

El contingut específic de cada tema i de l'assignatura en general s'adaptarà en tot moment a les dinàmiques del curs.

Metodologia

La metodologia de l'assignatura s'organitzarà en diferents tipus de sessions. Concretament:

- Classes magistrals sobre el contingut teòric de l'assignatura, en les quals s'utilitzaran diferents suports audiovisuals (ppt, material multimèdia...).

- Activitats de reflexió (en grup complet i/o petits grups) sobre casos pràctics relacionats amb el temari de l'assignatura.

- Activitats de reflexió (en grup complet i/o petits grups) sobre lectures bàsiques relacionades amb el temari de l'assignatura.

La dinàmica de la assignatura serà participativa i s'espera la implicació reflexiva i crítica dels / les estudiants.

La metodologia docent i l'avaluació proposades a la guia poden experimentar alguna modificació en funció de les restriccions a la presencialitat que imposin les autoritats sanitàries.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, per a la complementació per part de l'alumnat de les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura/mòdul.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Anàlisi de documents i material audiovisual	8	0,32	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Exposicions de la docent	17	0,68	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10
Tipus: Supervisades			
Tutorització i seguiment del treball individual o de grup	2	0,08	1, 4, 5, 9
Tipus: Autònomes			
Cerca d'informació, lectures, visionats	20	0,8	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Estudi personal i preparació de treballs	24	0,96	2, 5, 6, 8, 10

Avaluació

L'avaluació de l'assignatura serà continuada i es durà a terme a partir de tres mòduls diferents:

Mòdul 1: Examen individual sobre la totalitat de continguts tractats en l'assignatura [40%].

La modalitat concreta de l'examen (presencial, en línia, test, pregunta curta...) s'adaptarà a la dinàmica del curs. La professora informarà amb suficient antelació a l'alumnat.

A principi de curs es penjarà un document al Moodle de l'assignatura en el qual s'explicarà la data concreta de l'examen i els materials necessaris per a la seva preparació.

Mòdul 2: Treball de recerca en grup [40%].

Els/les alumnes/as han d'organitzar-se en grups per a realitzar un treball de recerca en el qual hauran de mostrar la seva capacitat d'anàlisi de situacions reals relacionades amb l'alimentació, de manera coherent amb els continguts de l'assignatura i les indicacions de la professora.

A principi de curs es penjarà un document al Moodle de l'assignatura en el qual s'explicaran les instruccions de realització, els criteris d'avaluació, així com el format i la data de lliurament.

Mòdul 3: Exercici pràctic individual [20%].

L'alumne/a haurà de realitzar, de manera individual, un exercici pràctic relatiu al temari de l'assignatura.

A principi de curs es penjarà un document al Moodle de l'assignatura en el qual s'explicaran les instruccions de realització, els criteris d'avaluació, així com el format i la data de lliurament.

Procediment de revisió de les qualificacions

Al moment de realització de cada activitat avaluativa, la professora informarà l'alumnat a través del Moodle de l'assignatura del procediment i data de revisió de les qualificacions.

Condicions per a "No evaluable"

Es considerarà que un / una estudiant no és evaluable si ha participat en activitats d'avaluació que representin $\leq 30\%$ de la nota final.

Condicions per a la recuperació

- Per poder presentar-se a la recuperació, l'estudiant ha d'haver estat avaluat prèviament en un conjunt d'activitats que representin un mínim de dues terceres parts de la qualificació final de l'assignatura.

- Són recuperables els mòduls 1, 2 i 3 de l'assignatura.

- L'alumne només podrà presentar-se a la recuperació del mòdul 2 (treball en grup) si realment ha participat en la realització del treball des dels inicis.

- L'estudiant haurà de presentar-se a la recuperació si:

- La nota final de l'assignatura, calculada d'acord amb la ponderació explicada, és inferior a 5.

- Independentment del còmput global, si alguna de les activitats corresponents als mòduls 1, 2 o 3 està qualificada amb menys d'un 3,5.

Condicions necessàries per a la superació de l'assignatura

- L'avaluació dels mòduls 1, 2 i 3 és obligatòria. L'estudiant no podrà aprovar l'assignatura si no fa l'avaluació d'aquests mòduls.

- L'assignatura es considerarà aprovada quant la nota final, calculada d'acord amb la ponderació explicada, sigui igual o superior a 5.

- La nota final de l'assignatura serà Suspès si, independentment del còmput final, la nota de qualsevol dels mòduls 1, 2 o 3 obtinguda després de la recuperació és inferior a un 3,5.

Altres consideracions generals sobre l'avaluació

- Al Moodle de l'assignatura estarà disponible des de principi de curs la informació necessària relativa als materials, condicions de realització, format, dates de lliurament i criteris d'avaluació de les activitats avaluatives recollides en els mòduls 1, 2, i 3.

- No s'acceptaran evidències d'avaluació lliurades fora de termini o que no s'ajustin als estàndards de format que figuraran al Moodle de l'assignatura.

- En cas que les proves no es puguin fer presencialment s'adaptarà el seu format (mantenint-ne la ponderació) a les possibilitats que ofereixen les eines virtuals de la UAB. Els deures, activitats i participació a classe es realitzaran a través de fòrums, wikis i/o discussions d'exercicis a través de Teams, etc. La professora vetllarà perquè l'estudiant hi pugui accedir o li oferirà mitjans alternatius, que estiguin al seu abast.

Consideracions sobre el plagi

- Cada exercici ha de ser el resultat original del treball del / de l'estudiant o grup. No pot copiar d'altres fonts (siguin treballs acadèmics, publicacions, pàgines web, etc.) sense citar correctament l'autoria. Si té dubtes respecte a que constitueix plagi, consulti el document de preguntes freqüents en el Moodle de l'assignatura.

- En cas que l'estudiant realitzi qualsevol irregularitat que pugui conduir a una variació significativa de la qualificació d'un acte d'avaluació, es qualificarà amb 0 aquest acte d'avaluació, amb independència del procés disciplinari que s'hi pugui instruir. En cas que es produeixin diverses irregularitats en els actes d'avaluació d'una mateixa assignatura, la qualificació final d'aquesta assignatura serà 0.

En cas que les proves no es puguin fer presencialment s'adaptarà el seu format (mantenint-ne la ponderació) a les possibilitats que ofereixen les eines virtuals de la UAB. Els deures, activitats i participació a classe es realitzaran a través de fòrums, wikis i/o discussions d'exercicis a través de Teams, assegurant que tot l'estudiantat hi pot accedir.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
-------	-----	-------	------	--------------------------

Examen individual	40%	2	0,08	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10
Exercici pràctic individual	20%	1	0,04	1, 2, 3, 5, 6, 8, 10
Treball de recerca en grup	40%	1	0,04	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10

Bibliografia

- Antentas, J., Vivas, E. (2014). Impacto de la crisis en el derecho a una alimentación sana y saludable. *Gaceta Sanitaria*, 28, 58-61.
- Begueria, A. (2016). *Un equilibrio imperfecto. Alimentación ecológica, cuerpo y toxicidad*. Barcelona: Editorial UOC.
- Cáceres, J., Espeitx, E. (2007). Exploració de les percepcions socials sobre seguretat alimentària a Catalunya. Barcelona: Departament de Salut Generalitat de Catalunya.
- Carrasco, 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.
- Contreras, J. (1993). *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema.
- Contreras, J., Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Contreras, J., Ribas, J. (2014). Sobre la construcción social del patrimonio alimentari. *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 39, 86-97.
- Contreras, J., Riera, A, Medina, F.X. (dir). (2005). *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para la promoción de un patrimonio alimentario común*. Barcelona: IEMed.
- Díaz-Méndez, C., Gómez-Benito, C. (2010). Nutrition and the Mediterranean diet. A historical and sociological analysis of the concept of a 'health diet' in Spanish society. *Food Policy*, 35, 437-447.
- 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.
- Espeitx, E., Cáceres, J. J. (2010). Percepció i anàlisi de la seguretat alimentaria en persones immigrades a Catalunya. *TECA. Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació*, 12, 2, 47-51.
- Espeitx, E., Cantarero, L., Medina, F. X., Cáceres, J. J. (2014). El papel de la información en las cogniciones y percepciones hacia nuevas tecnologías aplicadas a los alimentos. *Política y Sociedad*, 51(1), 95-120.
- FAO. (2010). *El derecho a la alimentación adecuada*. Ginebra: Naciones Unidas.
- Fernández-Armesto, F. (2004). *Historia de la comida*. Barcelona: Tusquets editores.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina, el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Flandrin, J. L., Montanari, M. (2004). *Historia de la alimentación*. Madrid: Ediciones Trea.
- Gascón, J., Montagut, X. (2015). *Banco de alimentos. ¿Combatir el hambre con las sobras?* Barcelona: Icaria.
- González- Turmo, I. (2013). *Respuestas alimentarias a las crisis económicas*. ICAF: Ebooks.
- 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, 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, M. (2002). *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel.
- Gracia, M. (2007a). *No comerás: narrativas sobre comida, cuerpo y género en el nuevo milenio*. Barcelona: Icaria.
- Gracia, M. (2007b). Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. *Salud Pública de México*, 49, 236-242.
- Gracia, M. (2014). Comer en tiempos de crisis: nuevos contextos alimentarios y de salud en España. *Salud Pública de México*, 56 (6), 648-656.
- Gracia, M., Kraemer, F. (2015). Alimentarse o nutrirse en un comedor social en España: reflexiones sobre la comensalidad. *Demetra*, 10(3), 455-466.
- 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, C. P. (2002). *Antropología cultural. Espejo para la humanidad*. Madrid: McGraw-Hill.
- Kraemer, F. B., et al. (2014). O discurso sobre a alimentação saudável como estratégia de biopoder. *Physis Revista de Saúde Coletiva*, 24(4), 1337-1359.
- Larrea, C., Muñoz, A., Mascaró, J. (2017). Cuerpos tóxicos: la percepción del riesgo de la contaminación interna por compuestos químicos en España. *Salud Colectiva*, 13(2), 225-237.
- Medina, F. X. (ed.) (1996). *La alimentación mediterránea: historia, cultura y nutrición*. Barcelona: Icaria.
- Medina, F. X. (ed.) (2010). *Reflexions sobre les alimentacions contemporànies*. Barcelona: Editorial UOC.
- Moares, M. C., Blanco, L. F. (2015). *La noción del 'comer bien' para jóvenes brasileñas y españolas: cultura, placer y disciplina*. *Revista de Estudios Etnográficos*, 7, 19-36.
- Montagut, X., Gascón, J. (2014). *Alimentos desperdiciados. Un análisis del derroche alimentario desde la soberanía alimentaria*. Barcelona: Icaria.
- Montagut, X., Dogliotti, F. (2006). *Alimentos globalizados*. Barcelona: Icaria.
- Observatorio de la Alimentación, ODELA. (ed.) (2004). La alimentación y sus circunstancias: placer, conveniencia y salud. Estudio sobre la realidad de los comportamientos de la población española. En: *V Foro Internacional de la Alimentación*. Barcelona: Alimentaria.
- Observatorio de la Alimentación, ODELA. (ed.) (2018). *Polisemias de la alimentación*. Barcelona: Edicions de la Universitat de Barcelona.

- Shimmidt-Leukel, P. (2002). *Las religiones y la comida*. Barcelona: Ariel.
- Stuart, T. (2011). *Despilfarro: el escándalo global de la comida*. Madrid: Alianza.
- Toro, J., Artigas, M. (2000). *El cuerpo como delito. Anorexia, bulimia y sociedad*. Barcelona: Ariel Ciencia.
- Tresserras, J., Medina, F. X. (eds.) (2007). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: Ibertur.
- Zafra, E., Muñoz, A, Larrea, C. (2016). ¿Sabemos lo que comemos? Percepciones sobre el riesgo alimentario en Cataluña, España- *Salud Colectiva*, 12(4), 505-518.

Programari

No hay software específico para esta asignatura.