

Alimentació i Cultura

Codi: 103248

Crèdits: 3

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

Professor/a de contacte

Nom: Alice Marie-Sophie van den Bogaert

Correu electrònic: alicemarie.vandenbogaert@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

- 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.
- Identificar i analitzar els diferents eixos de poder implicats en la distribució alimentària planetària.

Objectius per al desenvolupament sostenible (ODS)

Davant dels reptes que les diferents societats afronten, l'any 2015 les Nacions Unides (ONU) van definir el 17 objectius per al desenvolupament sostenible (ODS), que es desglosen en 169 metes. Els ODS aborden qüestions que afecten diferents àmbits, des de l'eradicació de la pobresa fins a la preservació de la vida marina. Aquests són els objectius que s'han d'assolir de cara a l'any 2030, i que interpel·len a tota la societat.

Els ODS inclosos en aquesta assignatura són els següents:

ODS 1: Fi de la pobresa

ODS 2: Fam zero

ODS 3: Salut i benestar

ODS 5: Igualtat de gènere

ODS 8: Treball digne i creixement econòmic

ODS 10: Reducció de les desigualtats

ODS 11: Ciutats i comunitats sostenibles

ODS 12: Consum i producció responsables

ODS 13: Acció climàtica

ODS 14: Vida aquàtica

ODS 15: Vida terrestre

ODS 16: Institucions sòlides de Pau i Justícia

Competències

- Actuar amb responsabilitat ètica i amb respecte pels drets i deures fonamentals, la diversitat i els valors democràtics.
- Actuar en l'àmbit de coneixement propi avaluant les desigualtats per raó de sexe/gènere.
- 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. Actuar amb responsabilitat ètica i amb respecte pels drets i deures fonamentals, la diversitat i els valors democràtics.
2. Actuar en l'àmbit de coneixement propi avaluant les desigualtats per raó de sexe/gènere.
3. Analitzar, sintetitzar, resoldre problemes i prendre decisions en l'àmbit professional.
4. Buscar, gestionar i interpretar la informació procedent de diverses fonts.
5. Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
6. Demostrar sensibilitat en temes mediambientals, sanitaris i socials.
7. Desenvolupar l'aprenentatge autònom i tenir capacitat d'organització i planificació.
8. Identificar les causes culturals de les preferències i aversions alimentàries.
9. Mantenir actualitzats els coneixements, adaptar-se a noves situacions i desenvolupar la creativitat
10. Ordenar la diversitat de cultures alimentàries al llarg del temps i en diferents llocs.
11. Prendre la iniciativa i mostrar esperit emprenedor.
12. 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: Tècniques d'etnografia, cultura, etnocentrisme i relativisme cultural, construccions de l'Alteritat

Tema 2. Estratègies d'adaptació i modes de supervivència: caça - recol·lecció, horticultura, agricultura, pastoralisme

Tema 3. Cultures alimentàries

Tema 4. Criteris culturals de selecció alimentària: comestibilitat, repugnància, tabú

Tema 5. Alimentació i categories socials: gènere, classe, edat, capacitisme

Tema 6: Alimentació, economia global i polítiques nacionals

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	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Exposicions de la docent	17	0,68	4, 5, 7, 8, 9, 10, 12
Tipus: Supervisades			
Tutorització i seguiment del treball individual o de grup	2	0,08	3, 6, 7, 11
Tipus: Autònomes			
Cerca d'informació, lectures, visionats	20	0,8	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Estudi personal i preparació de treballs	24	0,96	4, 7, 8, 10, 12

Avaluació

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

Mòdul 1: Examen individual sobre els continguts tractats en l'assignatura [35%].

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 individual de síntesi de lectura [30%].

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

Mòdul 3: Treball grupal escrit [35%]. L'alumnat es repartirà en grups de 4 persones i haurà d'entregar per escrit un treball de recerca sobre un dels temes que proposarà 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.

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 avaluable":

Es considerarà que un / una estudiant no és avaluable 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 3 (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.

- 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 quan 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.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Examen individual	35%	2	0,08	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12
Exercici practic individual	30%	1	0,04	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12
Treball de recerca en grup	35%	1	0,04	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Bibliografia

BENKHEIRA, M. (1997). "Alimentation, altérité et socialité: Remarques sur les tabous alimentaires coraniques". *European Journal of Sociology*, 38(2), p. 237-287.

CONKLIN, B. A. (1995). ""Thus Are Our Bodies, Thus Was Our Custom": Mortuary Cannibalism in an Amazonian Society". *American Ethnologist*, 22(1), p. 75-101.

CONTRERAS, Jesús (1995). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat de Barcelona.

- DICK, L. (1995). "'Pibloktoq' (Arctic Hysteria): A Construction of European-Inuit Relations?" *Arctic Anthropology*, 32(2), p. 1-42.
- DOUGLAS, Mary (1972). "Deciphering a Meal". *Daedalus*, 101(1), p. 61-81.
- FOURNIER, Tristan (2016). "Gender, Class, and Food: Families, Bodies and Health", *Food and Foodways*, 24:1-2, p. 125-127.
- GARINE, Igor de (1980). "Une anthropologie alimentaire des Français ?", *Ethnologie française, nouvelle série*, T. 10, No. 3, Usages alimentaires des Français (juillet-septembre 1980), p. 227-238
- JAMES, Allison (1994). « Cuisiner les livres. Identités globales ou locales dans les cultures alimentaires ? », *Anthropologie et Sociétés*, vol. 18, n° 3, 1994, p. 39-56.
- HARRIS, Marvin (2005). *Vacas, cerdos, guerras, y brujas: los enigmas de la cultura*. Alianza.
- KILANI, Mondher. (2006). "Le cannibalisme. une catégorie bonne à penser". *Études sur la mort*, n. 129, p. 33-46.
- LAFLEUR, Gérard (1996). "Contribution à l'étude du cannibalisme chez les Amérindiens". *Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe*, (109), p. 3-20.
- MARIANI, Léo (2018). « Matières à manger. Propositions pour penser les rapports humains/aliments », *Revue d'anthropologie des connaissances* 2018/3 (Vol. 12, N°3), p. 429-453.
- MEIGS, Anna (1988), *Food, sex, and pollution : a New Guinea religion*. Rutgers University Press.
- MESSER, E. (1981). "Hot-cold classification: theoretical and practical implications of a Mexican study", *Social Science Medical Anthropology* 15B(2), p.133-45.
- MINTZ, Sidney (1986). *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History*. New York Elisabeth Sifton Books-Penguin Books 274 p.
- MITSUDA, Tatsuya (2019). "Trichinosis revisited: Scientific interventions in the assessment of meat and animals in Imperial Germany", *Food and Foodways*, 27:1-2, p. 49-73.
- NG'WENO, Bettina (2016). "Cumin, Camels, and Caravans: A Spice Odyssey", *Food and Foodways*, 24:1-2, p. 128-130.
- POULAIN, Jean-Pierre (2017). « Socio-anthropologie du « fait alimentaire » ou food Studies. Les deux chemins d'une thématization scientifique », *L'Année sociologique* (Vol. 67), p. 23-46.
- RICE, James G., MORE, Rahel & SIGURJÓNSDÓTTIR, Hanna Björg (2019) "Serving neglect: Foodways in child protection cases", *Food and Foodways*, 27:4, p. 253-272.
- ROY, B., LABARTHE, J. & PETITPAS, J. (2013). "Transformations de l'acte alimentaire chez les Innus et rapports identitaires", *Anthropologie et Sociétés*, 37(2), 233-250.
- SEN, Amartya, & SEN, Amartya K. (1982). "The Food Problem: Theory and Policy". *Third World Quarterly*, 4 (3), p. 447-459.

SHIVA, Vandana (2006). Las guerras del agua. Contaminación, privatización y negocio. Barcelona: Icaria.

SHIVA, Vandana (2018). ¿Quién alimenta realmente al mundo?. Madrid: Capitán Swing.

SHUTEK, Jennifer (2020) "Halal Food: A History", Food and Foodways, 28:1, p. 61-62.

SUTTON, David (2016) "Foodways and Empathy: Relatedness in a

Ramu River Society, Papua New Guinea", Food and Foodways, 24:1-2, p. 119-121.

THIESSEN, Ilka (2001), "The Social Construction of Gender. Female Cannibalism in Papua New Guinea", Anthropos, Bd. 96, H. 1., p. 141-156.

TIBÈRE, Laurence (2013), "Alimentation et vivre-ensemble : Le cas de la créolisation", Anthropologie et Sociétés 372, p. 27-43.

TUZIN, Donald F. (1972), "Yam Symbolism in the Sepik: An Interpretative Account", Southwestern Journal of Anthropology, Vol. 28, No. 3 (Autumn, 1972), p. 230-254.

Programari

No hi ha software específic per aquesta assignatura.