

**Alimentación y Cultura**

Código: 103248  
Créditos ECTS: 3

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2501925 Ciencia y Tecnología de los Alimentos	OB	2	2

**Contacto**

Nombre: Alice Marie-Sophie van den Bogaert  
Correo electrónico:  
alicemarie.vandenbogaert@uab.cat

**Uso de idiomas**

Lengua vehicular mayoritaria: catalán (cat)  
Algún grupo íntegramente en inglés: No  
Algún grupo íntegramente en catalán: Sí  
Algún grupo íntegramente en español: No

**Prerequisitos**

No hay requisitos previos.

**Objetivos y contextualización**

- Conocer los fundamentos básicos de la Antropología Social y Cultural.
- Conocer los fundamentos básicos de la antropología de la alimentación.
- Conocer los métodos y técnicas de investigación característicos de la antropología de la alimentación.
- Conocer los distintos condicionamientos de la alimentación humana.
- Conocer las bases socioculturales del comportamiento alimenticio de los seres humanos.
- Conocer y comprender la diversidad de culturas y sistemas alimenticios.
- Conocer los procesos de cambio y adaptación del comportamiento alimenticio humano.
- Comprender los factores implicados en diferentes situaciones del actual contexto social y cultural relacionadas con el comportamiento alimenticio.
- Identificar y analizar los distintos ejes de poder implicados en la distribución alimentaria planetaria.

**Objetivos para el desarrollo sostenible (ODS)**

Ante los retos que las diferentes sociedades afrontan, en 2015 las Naciones Unidas (ONU) definieron los 17 objetivos para el desarrollo sostenible (ODS), que se desglosan en 169 metas. Los ODS abordan cuestiones que afectan a diferentes ámbitos, desde la erradicación de la pobreza hasta la preservación de la vida marina. Estos son los objetivos que deben alcanzarse de cara al año 2030, y que interpelan a toda la sociedad.

Los ODS incluidos en esta asignatura son los siguientes:

ODS 1: Fin de la pobreza

ODS 2: Hambre cero

ODS 3: Salud y bienestar

ODS 5: Igualdad de género

ODS 8: Trabajo digno y crecimiento económico

ODS 10: Reducción de las desigualdades

ODS 11: Ciudades y comunidades sostenibles

ODS 12: Consumo y producción responsables

ODS 13: Acción climática

ODS 14: Vida acuática

ODS 15: Vida terrestre

ODS 16: Instituciones sólidas de Paz y Justicia

## **Competencias**

- Actuar con responsabilidad ética y respeto hacia los derechos y deberes fundamentales, la diversidad y los valores democráticos.
- Actuar en el ámbito de conocimiento propio evaluando las desigualdades por razón de sexo/género.
- Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional.
- Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes.
- Comunicar de forma eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional, en las lenguas propias y/o en inglés.
- Demostrar que conoce la historia y la antropología de la alimentación y las bases psicológicas y sociológicas del comportamiento alimentario.
- Demostrar sensibilidad en temas medioambientales, sanitarios y sociales.
- Desarrollar el aprendizaje autónomo y demostrar capacidad de organización y planificación.
- Mantener actualizados los conocimientos, adaptarse a nuevas situaciones y desarrollar la creatividad.
- Tomar la iniciativa y mostrar espíritu emprendedor.

## **Resultados de aprendizaje**

1. Actuar con responsabilidad ética y respeto hacia los derechos y deberes fundamentales, la diversidad y los valores democráticos.
2. Actuar en el ámbito de conocimiento propio evaluando las desigualdades por razón de sexo/género.
3. Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional
4. Buscar, gestionar e interpretar la información procedente de diversas fuentes
5. Comunicar de forma eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional, en las lenguas propias y/o en inglés
6. Demostrar sensibilidad en temas medioambientales, sanitarios y sociales
7. Desarrollar el aprendizaje autónomo y demostrar capacidad de organización y planificación
8. Identificar las causas culturales de las preferencias y aversiones alimentarias
9. Mantener actualizados los conocimientos, adaptarse a nuevas situaciones y desarrollar la creatividad
10. Ordenar la diversidad de culturas alimentarias a lo largo del tiempo y en distintos lugares
11. Relacionar la disponibilidad de recursos alimentarios y los sucesivos avances tecnológicos con las diversas pautas alimentarias
12. Tomar la iniciativa y mostrar espíritu emprendedor

## **Contenido**

Tema 1. Introducción a la Antropología Social y Cultural.

Tema 2. Introducción a la Antropología de la alimentación.

Tema 3. Alimentación, diversidad cultural y sistemas de creencias.

Tema 4. Alimentación y condicionantes socioeconómicos.

Tema 5. Temas monográficos.

El contenido específico de cada tema y de la asignatura en general se adaptará en todo momento a las dinámicas del curso.

## Metodología

La metodología de la asignatura se organizará en diferentes tipos de sesiones. Concretamente:

- Clases magistrales sobre el contenido teórico de la asignatura, en las cuales se utilizarán diferentes soportes audiovisuales (ppt, material multimedia...).

- Actividades de reflexión (en grupo completo y/o pequeños grupos) sobre casos prácticos relacionados con el temario de la asignatura.

- Actividades de reflexión (en grupo completo y/o pequeños grupos) sobre lecturas básicas relacionadas con el temario de la asignatura.

La dinámica de la asignatura será participativa y se espera la implicación reflexiva y crítica de los/las estudiantes.

La metodología docente y la evaluación propuestas en la guía pueden experimentar alguna modificación en función de las restricciones a la presencialidad que impongan las autoridades sanitarias.

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

## Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Análisis de documentos y material audiovisual	8	0,32	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 11
Exposiciones de la docente	17	0,68	4, 5, 7, 8, 9, 10, 11
Tipo: Supervisadas			
Tutorización y seguimiento del trabajo individual o en grupo.	2	0,08	3, 6, 7, 12
Tipo: Autónomas			
Búsqueda de información, lecturas y visionados	20	0,8	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 11
Estudio personal y preparación de trabajos	24	0,96	4, 7, 8, 10, 11

## Evaluación

La evaluación de la asignatura será continuada y se llevará a cabo a partir de tres módulos distintos:

Módulo 1: Examen individual sobre los contenidos tratados en la asignatura [35%].

La modalidad concreta del examen (presencial, online, test, pregunta corta...) se adaptará a la dinámica del curso. La profesora informará con suficiente antelación al alumnado.

A principio de curso se colgará un documento en el Moodle de la asignatura en el que se explicará la fecha concreta del examen y los materiales necesarios para su preparación.

Módulo 2: Trabajo individual de síntesis de lectura [30%].

La modalidad concreta del examen (presencial, online, test, pregunta corta...) se adaptará a la dinámica del curso. La profesora informará con suficiente antelación al alumnado.

A principio de curso se colgará un documento en el Moodle de la asignatura en el que se explicarán las instrucciones de realización, los criterios de evaluación, así como el formato y la fecha de entrega.

Módulo 3: Trabajo grupal escrito [35%]. El alumnado se repartirá en grupos de 4 personas y tendrá que entregar un trabajo de investigación sobre uno de los temas propuestos por la profesora.

A principio de curso se colgará un documento en el Moodle de la asignatura en el que se explicarán las instrucciones de realización, los criterios de evaluación, así como el formato y la fecha de entrega.

Procedimiento de revisión de las calificaciones

En el momento de realización de cada actividad evaluativa, la profesora informará al alumnado a través del Moodle de la asignatura del procedimiento y fecha de revisión de las calificaciones.

Condiciones para "No evaluable":

Se considerará que un/una estudiante no es evaluable si ha participado en actividades de evaluación que representen  $\leq 30\%$  de la nota final.

Condiciones para la recuperación

- Para poder presentarse a la recuperación, el estudiante debe haber sido evaluado previamente en un conjunto de actividades que representen un mínimo de dos terceras partes de la calificación final de la asignatura.
- Son recuperables los módulos 1, 2 y 3 de la asignatura.
- El alumno sólo podrá presentarse a la recuperación del módulo 3 (trabajo en grupo) si realmente ha participado en la realización del trabajo desde sus inicios.
- El estudiante deberá presentarse a la recuperación si:
  - La nota final de la asignatura, calculada de acuerdo a la ponderación explicada, es inferior a 5.
  - Independientemente del cómputo global, si alguna de las actividades correspondientes a los módulos 1, 2 o 3 está calificada con menos de un 3,5.

Condiciones necesarias para la superación de la asignatura

- La evaluación de los módulos 1, 2 y 3 es obligatoria. El estudiante no podrá aprobar la asignatura si no realiza la evaluación de estos módulos.
- La asignatura se considerará aprobada cuando la nota final, calculada de acuerdo con la ponderación explicada, sea igual o superior a 5.

- La nota final de la asignatura será Suspendido si, independientemente del cómputo final, la nota de cualquiera de los módulos 1, 2 o 3 obtenida después de la recuperación es inferior a un 3,5.

#### Otras consideraciones generales sobre la evaluación

- En Moodle de la asignatura estará disponible desde principio de curso la información necesaria relativa a los materiales, condiciones de realización, formato, fechas de entrega y criterios de evaluación de las actividades evaluativas recogidas en los módulos 1, 2, y 3.

- No se aceptarán evidencias de evaluación entregadas fuera de plazo o que no se ajusten a los estándares de formato que figurarán en el Moodle de la asignatura.

- En caso de que las pruebas no se puedan realizar presencialmente se adaptará su formato (manteniendo su ponderación) a las posibilidades que ofrecen las herramientas virtuales de la UAB.

Los deberes, actividades y participación en clase se realizarán a través de foros, wikis y/o discusiones de ejercicios a través de Teams, etc. La profesora velará por que el estudiante pueda acceder u ofrecerle medios alternativos, que estén a su alcance.

#### Consideraciones sobre el plagio

- Cada ejercicio debe ser el resultado original del trabajo del/de la estudiante o grupo. No puede copiar otras fuentes (sean trabajos académicos, publicaciones, páginas web, etc.) sin citar correctamente la autoría. Si tiene dudas respecto a que constituye plagio, consulte el documento de preguntas frecuentes en el Moodle de la asignatura.

- En caso de que el estudiante realice cualquier irregularidad que pueda conducir a una variación significativa de la calificación de un acto de evaluación, se calificará con 0 este acto de evaluación, con independencia del proceso disciplinario que pueda instruirse. En caso de que se produzcan diversas irregularidades en los actos de evaluación de una misma asignatura, la calificación final de esta asignatura será 0.

En caso de que las pruebas no se puedan realizar presencialmente se adaptará su formato (manteniendo su ponderación) a las posibilidades que ofrecen las herramientas virtuales de la UAB.

### Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Ejercicio practico individual	30%	1	0,04	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11
Examen individual	35%	2	0,08	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
Trabajo de investigacion en grupo	35%	1	0,04	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 11

### Bibliografía

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.

## **Software**

No hay software específico para esta asignatura.