

Titulació	Tipus	Curs
2501925 Ciència i Tecnologia dels Aliments	OB	2

Professor/a de contacte

Nom: Alice Marie Sophie van den Bogaert

Correu electrònic: alicemarie.vandenbogaert@uab.cat

Idiomes dels grups

Podeu consultar aquesta informació al [final](#) del document.

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.
- 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 els 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 i l'Antropologia de l'alimentació.

Tema 2. Alimentació, diversitat cultural i sistemes de creences.

Tema 3. Alimentació i condicionants socioeconòmics

Tema 4. Alimentació i política

Activitats formatives i Metodologia

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

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.

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.

Avaluació

Activitats d'avaluació continuada

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Examen individual	50%	2	0,08	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12
Exercicis pràctics individuals	25%	1	0,04	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12
Treball de recerca en grup	25%	1	0,04	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

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 [50%].

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: Exercici individual d'anàlisi de material etnogràfic i teòric [25%].

Aquest mòdul avalua la implicació de l'alumnat en l'assignatura, a partir de la valoració de la participació i compliment de diverses activitats d'anàlisi i reflexió sobre material teòric i etnogràfic (en capítols de llibre, articles científics i/o material audiovisual) que la docent proposarà al llarg del curs.

Les característiques d'aquestes d'activitats s'adaptaran a la dinàmica del curs i s'explicaran en classe a mesura que vagi avançant el semestre. De manera general, l'estudiant haurà de respondre de manera argumentada a una sèrie de preguntes plantejades per la professora sobre material que es treballarà en l'assignatura.

Mòdul 3: Treball grupal oral [25%].

L'alumnat es repartirà en grups i haurà de realitzar 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.

Condicions per a "No avaluable":

Es considerarà que un/a estudiant no és avaluable si ha participat en activitats d'avaluació que representin \leq 15% de la nota final.

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 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 i 2 de l'assignatura.

- El mòdul 3 (treball grupal oral) no és recuperable.

- 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 o 2 està qualificada amb menys d'un 3.

Condicions necessàries per a la superació de l'assignatura

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

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.

- L'ús de IA no està permès per realitzar els treballs.

- 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.

Avaluació única

Aquesta assignatura ofereix la possibilitat d'avaluació única a aquells/es estudiants que ho sol·licitin dins dels terminis establerts per la Facultat.

D'acord amb la normativa establerta per la UAB, l'Avaluació Única suposa la renúncia a l'Avaluació continuada i implica el lliurament, en una única data, d'evidències avaluadores suficients per acreditar que el/la estudiant ha adquirit les competències i resultats d'aprenentatge establerts en l'assignatura.

El nivell d'exigència de cadascuna de les proves serà el mateix que en el cas de l'Avaluació continuada.

Concretament, en aquesta assignatura, l'alumne haurà de realitzar:

- Examen individual sobre els continguts tractats en l'assignatura (50%). La prova tindrà una estructura similar a la que realitzaran els alumnes/as que hagin seguit l'Avaluació Continuada però el contingut concret s'adaptarà a l'Avaluació Única.

- Exercici pràctic de reflexió sobre material etnogràfic i teòric (25%). La prova consistirà en la realització individual d'un assaig sobre material bibliogràfic i etnogràfic relacionat amb l'assignatura.

- Treball individual escrit (25%). L'alumne/a haurà de realitzar al llarg del curs un treball individual de recerca sobre un tema proposat per la professora. El treball tindrà una estructura similar al que realitzaran els alumnes/as que hagin seguit l'Avaluació Continuada però les característiques concretes s'adaptaran a les possibilitats de realització en solitari. La data de lliurament coincidirà amb la realització de la resta de les proves d'Avaluació Única.

La data de lliurament i realització dels exercicis avaluable corresponents a l'Avaluació Única coincidirà en dia i hora amb la de l'examen final de l'assignatura.

Quant a la recuperació de l'Avaluació Única, estarà regida per les següents condicions:

- Per poder presentar-se a la recuperació, l'estudiant ha d'haver-se presentat prèviament a la prova d'Avaluació Única.

- El/la 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.

- En el cas que l'exercici suspès sigui l'examen, el/la alumne/a, haurà de realitzar-lo de nou en la data estipulada.

- En el cas que l'exercici suspès sigui un treball individual, el/la estudiant haurà de presentar-lo de nou incorporant les correccions indicades per la professora.

- La data de la recuperació de l'Avaluació Única coincidirà en dia i hora amb l'establerta per a la recuperació de l'Avaluació Continuada.

Bibliografia

- Benach, Joan, Muntaner, Carles. (2005). *Aprender a mirar la salud. ¿Cómo la desigualdad social daña nuestra salud?*. Venezuela, Instituto de Altos Estudios en Salud Pública "Dr. Arnoldo Gabaldon".

- Begueria, Arantza (2016). *Un equilibrio imperfecto. Alimentación ecológica, cuerpo y toxicidad*. Barcelona: Editorial UOC.

- Cáceres, Juanjo; Espeitx, Elena. (2007). *Exploració de les percepcions socials sobre seguretat alimentària a Catalunya*. Barcelona: Departament de Salut Generalitat de Catalunya.

- Campanera, Mireia; Gasull, Mercé; Gracia, Mabel (2021). Desigualdad social y salud: la gestión de la (in)seguridad alimentaria en atención primaria en España. *Salud Colectiva*, 17:

- Campillo. José Enrique (2004). *El mono obeso*. Barcelona: Crítica.

- Casadó, Lina.; Gracia, Mabel. (2020) "I'm Fat and Proud of it": Obesity, Body Size Diversity and Fat Acceptance Activism in Spain. *Fat Studies*. 9(1), pp. 51 - 70. Taylor & Francis, 2020. ISSN 2160-4851

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

- Contreras, Jesús; Gracia, Mabel (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.

- Contreras, Jesús; Riera, Antoni; Medina, Francesc Xavier (dir). (2005). *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para la promoción de un patrimonio alimentario común*. Barcelona: IEMed.

- Díaz-Méndez, Cecilia; Gómez-Benito, Cristóbal (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.

- Durán, Paula, et al. (2021). Alimentación y desigualdad en Barcelona: itinerarios de precarización y respuestas ante la crisis. *Revista de Antropología social*, 30, 2
- Esteban, Mari Luz. (2004) *Antropología del cuerpo: género, itinerarios corporales, identidad y cambio*. Barcelona, Bellaterra.
- Esteban, Mari Luz; Comelles, Josep Maria, Diez, Carmen. (eds.). (2010). *Antropología, género, salud y atención*. Barcelona, Bellaterra.
- Espeitx, Elena; Cáceres, Juanjo (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, Elena; Cantarero, Luis; Medina, F. Xavier; Cáceres, Juanjo (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, Felipe (2004). *Historia de la comida*. Barcelona: Tusquets editores.
- Fischler, Claude (1995). *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina, el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Flandrin, Jean Louis; Montanari, Massimo (2004). *Historia de la alimentación*. Madrid: Ediciones Trea.
- Fournier, Tristan (2016). "Gender, Class, and Food: Families, Bodies and Health", *Food and Foodways*, 24:1-2, p. 125-127.
- Gascón, Jordi; Montagut, Xavier (2015). *Banco de alimentos. ¿Combatir el hambre con las sobras?* Barcelona: Icaria.
- González- Turmo, Isabel (2013). *Respuestas alimentarias a las crisis económicas*. ICAF: Ebooks.
- Goody, Jack (1995). *Cocinas, cocina y clases*. Barcelona: Gedisa.
- Gracia, Mabel. (2002). *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel.
- Gracia, Mabel (2007a). *No comerás: narrativas sobre comida, cuerpo y género en el nuevo milenio*. Barcelona: Icaria.
- Gracia, Mabel (2007b). Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. *Salud Pública de México*, 49, 236-242.
- Gracia, Mabel (2014). Comer en tiempos de crisis: nuevos contextos alimentarios y de salud en España. *Salud Pública de México*, 56 (6), 648-656.
- Gracia, Mabel (2019) "Comer en tiempos de 'crisis': (in)Seguridad alimentaria en la era de la abundancia" En: Álvarez, L.; Antón, F.; Esteban, C. (eds.) *Alimentación humana: enfoque biocultural*. Anthropos Editorial. P. 129-142.
- Gracia, Mabel (2019) "Itinerarios alimentarios en contextos de precarización: otras formas de comer, otras formas de vivir" En: Magalhães, Mabel; Donizete, S.; Amparo-Santos, L. (org.) *Cidade, corpo e alimentação*. Editora da Universidade Federal da Bahia. P. 257-277
- Gracia, Mabel; Casadó, Lina; Campanera, Mireia (2021). Antropologías del hambre: La (in)seguridad alimentaria en contextos de precarización. *Revista de Antropología social*, 30, 2, 93-.
- Gracia, Mabel., Garcia-Oliva, Montserrat & Campanera, Mireia. (2021). Food Itineraries in the Context of Crisis in Catalonia (Spain): Intersections between Precarization, Food Insecurity and Gender. *Social Sciences*, 10(10), 352.

- Gracia, Mabel; Kraemer, Fabiana (2015). Alimentarse o nutrirse en un comedor social en España: reflexiones sobre la comensalidad. *Demetra*, 10(3), 455-466.
- Guidonet, Alicia (2007). *La Antropología de la alimentación*. Barcelona: UOC.
- Guidonet, Alicia (2010). *¿Miedo a comer? Crisis alimentaria en contextos de abundancia*. Barcelona: Icaria.
- Harris, Marvin (1989). *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- Harris, Marvin (2007). *Vacas, cerdos, guerras y brujas*. Madrid: Alianza Editorial.
- Kaplan, Adriana; Carrasco, Silvia (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 Philip. (2002). *Antropología cultural. Espejo para la humanidad*. Madrid: McGraw-Hill.
- Kraemer, Fabiana, et al. (2014). O discurso sobre a alimentação saudável como estratégia de biopoder. *Physis Revista de Saúde Coletiva*, 24(4), 1337-1359.
- Larrea, Cristina; Muñoz, Araceli; Mascaró, Jaume (2017). Cuerpos tóxicos: la percepción del riesgo de la contaminación interna por compuestos químicos en España. *Salud Colectiva*, 13(2), 225-237.
- Llobet, Marta, et al. (coords.) (2019). *(Re)pensando los retos alimentarios desde las ciencias sociales. Contextos de precarización, respuestas y actuaciones*. Barcelona: UOC.
- Medina, F. Xavier (ed.) (1996). *La alimentación mediterránea: historia, cultura y nutrición*. Barcelona: Icaria.
- Medina, F. Xavier (ed.) (2010). *Reflexions sobre les alimentacions contemporànies*. Barcelona: Editorial UOC.
- Medina, F. Xavier, et al. (2021). *Consumo alimentario y sostenibilidad. ¿Hacia una sociedad más sostenible?*. Barcelona: mra ediciones.
- Mintz, Sidney (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la Historia Moderna*. Madrid: Siglo XXI.
- 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.
- 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, Xavier; Gascón, Jordi (2014). *Alimentos desperdiciados. Un análisis del derroche alimentario desde la soberanía alimentaria*. Barcelona: Icaria.
- Montagut, Xavier; Dogliotti, Fabrizio (2006). *Alimentos globalizados*. Barcelona: Icaria.
- Ng'weno, Bettina (2016). "Cumin, Camels, and Caravans: A Spice Odyssey", *Food and Foodways*, 24:1-2, p. 128-130.
- Observatorio de la Alimentación, ODELA. (ed). (2018). *Polisemias de la alimentación*. Barcelona: Edicions de la Universitat de Barcelona.
- Ramírez, Susana. (2013). Usos y desusos del método etnográfico. Las limitaciones de las narrativas en el campo de la salud. En: Romaní O., ed. (2013) *Etnografía, técnicas cualitativas e investigación en salud: un debate abierto*. Tarragona: Publicacions de la Universitat Rovira i Virgili, 43-63.
- Shimmidt-Leukel, Perry (2002). *Las religiones y la comida*. Barcelona: Ariel.
- 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.
- Shiva, Vandana; Shiva, Kartikey (2019). *El planeta es de todos. Unidad contra el 1%*. Madrid: Editorial Popular.
- Shutek, Jennifer (2020) "Halal Food: A History". *Food and Foodways*, 28:1, p. 61-62.
- Toro, Jsoep; Artigas, M. (2000). *El cuerpo como delito. Anorexia, bulimia y sociedad*. Barcelona: Ariel Ciencia.
- Tresserras, Jordi; Medina, F. Xavier (eds.) (2007). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: Ibertur.
- Valls, Carme. (2020). *Mujeres invisibles para la medicina*. Madrid, Capitán Swing.
- Verthein, Úrsula. *Precarización social y alimentación*. Los comedores escolares. Barcelona: UOC.
- Verthein, Úrsula; de Moares, Maria Clara. (2021). Género, precariedad y exclusión: experiencias de mujeres que utilizan comedores sociales. *Revista de Antropología social*, 30, 2,
- Zafra, Eva; Muñoz, Araceli; Larrea, Cristina (2016). ¿Sabemos lo que comemos? Percepciones sobre el riesgo alimentario en Cataluña, España- *Salud Colectiva*, 12(4), 505-518.

Programari

No hi ha software específic per aquesta assignatura.

Llista d'idiomes

Nom	Grup	Idioma	Semestre	Torn
(PAUL) Pràctiques d'aula	1	Català	segon quadrimestre	matí-mixt
(TE) Teoria	1	Català	segon quadrimestre	matí-mixt