

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

Contacto

Nombre: Alice Marie Sophie van den Bogaert

Correo electrónico:

alicemarie.vandenbogaert@uab.cat

Prerrequisitos

No hay requisitos previos.

Idiomas de los grupos

Puede consultar esta información al [final](#) del documento.

Objetivos y contextualización

Los objetivos generales de la asignatura son:

- 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 y la Antropología de la alimentación.

Tema 2. Alimentación, diversidad cultural y sistemas de creencias.

Tema 3. Alimentación y condicionantes socioeconómicos

Tema 4. Alimentación y política

Actividades formativas y Metodología

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

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.

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.

Evaluación

Actividades de evaluación continuada

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Ejercicios prácticos individuales	25%	1	0,04	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11
Examen individual	50%	2	0,08	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
Trabajo de investigación en grupo	25%	1	0,04	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 11

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 [50%].

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: Ejercicios individuales de análisis de material etnográfico y teórico [25%].

Este módulo evalúa la implicación del alumnado en la asignatura, a partir de la valoración de la participación y cumplimiento de diversas actividades de análisis y reflexión sobre material teórico y etnográfico (en capítulos de libro, artículos científicos y/o material audiovisual) que la docente propondrá a lo largo del curso.

Las características de estas de actividades se adaptarán a la dinámica del curso y se explicarán en clase a medida que vaya avanzando el semestre. De manera general, el/la estudiante tendrá que responder de manera argumentada a una serie de preguntas planteadas por la profesora sobre material que se trabajará en la asignatura.

Módulo 3: Trabajo grupal oral [25%].

El alumnado se repartirá en grupos y deberá realizar 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.

Por supropia naturaleza, las actividades de este módulo no son recuperables.

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 $\leq 15\%$ 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 y 2 de la asignatura.

- El módulo 3 no es recuperable.

- El/la estudiante deberá presentarse a la recuperación si:

- La nota final de la asignatura, calculada de acuerdo con la ponderación explicada, es inferior a 5.
- Independientemente del cómputo global, si alguna de las actividades correspondientes a los módulos 1 o 2 está calificada con menos de un 3.

Condiciones necesarias para la superación de la asignatura

- 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 Suspenso si, independientemente del cómputo final, la nota de cualquiera de los módulos obtenida después de la recuperación es inferior a un 3.

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.

- El uso de IA no está permitido.

- En caso de que el/la 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.

Evaluación única

Esta asignatura ofrece la posibilidad de evaluación única a aquellos/as estudiantes que lo soliciten dentro de los plazos establecidos por la Facultad.

De acuerdo con la normativa establecida por la UAB, la Evaluación Única supone la renuncia a la Evaluación continuada e implica la entrega, en una única fecha, de evidencias evaluadoras suficientes para acreditar que el/la estudiante ha adquirido las competencias y resultados de aprendizaje establecidos en la asignatura.

El nivel de exigencia de cada una de las pruebas será el mismo que en el caso de la Evaluación continuada.

Concretamente, en esta asignatura, el alumno deberá realizar:

- Examen individual sobre los contenidos tratados en la asignatura (50%). La prueba tendrá una estructura similar a la que realizarán los alumnos/as que hayan seguido la Evaluación Continuada pero el contenido concreto se adaptará a la Evaluación Única.

- Ejercicio práctico de reflexión sobre material etnográfico y teórico (25%). La prueba consistirá en la realización individual de un ensayo sobre material bibliográfico y etnográfico relacionado con la asignatura.

- Trabajo individual escrito (25%). El alumno/a deberá realizar a lo largo del curso un trabajo individual de investigación sobre un tema propuesto por la profesora. El trabajo tendrá una estructura similar al que realizarán los alumnos/as que hayan seguido la Evaluación Continuada pero las características concretas se adaptarán a las posibilidades de realización en solitario. La fecha de entrega coincidirá con la realización del resto de las pruebas de Evaluación Única.

La fecha de entrega y realización de los ejercicios evaluables correspondientes a la Evaluación Única coincidirá en día y hora con la del examen final de la asignatura.

En cuanto a la recuperación de la Evaluación Única, estará regida por las siguientes condiciones:

- Para poder presentarse a la recuperación, el estudiante debe haberse presentado previamente a la prueba de Evaluación Única.

- El/la estudiante deberá presentarse a la recuperación si:

- La nota final de la asignatura, calculada de acuerdo con 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.

- En el caso de que el ejercicio suspenso sea el examen, el/la alumno/a, deberá realizarlo de nuevo en la fecha estipulada.

- En el caso de que el ejercicio suspenso sea un trabajo individual, el/la estudiante deberá presentarlo de nuevo incorporando las correcciones indicadas por la profesora.

- La fecha de la recuperación de la Evaluación Única coincidirá en día y hora con la establecida para la recuperación de la Evaluación Continuada.

Bibliografía

- 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*. Antrhopos 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, Alícia (2007). *La Antropología de la alimentación*. Barcelona: UOC.
- Guidonet, Alícia (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: Romani 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.

Software

No hay software específico para esta asignatura.

Lista de idiomas

Nombre	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(PAUL) Prácticas de aula	1	Catalán	segundo cuatrimestre	mañana-mixto
(TE) Teoría	1	Catalán	segundo cuatrimestre	mañana-mixto