

| Titulación | Tipo | Curso |
|---------------------------------------|------|-------|
| 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

- Comprender la diversidad cultural de las prácticas alimentarias y sus significados sociales.
- Desarrollar una postura crítica frente al etnocentrismo y las normas alimentarias dominantes.
- Analizar los desafíos sociales, económicos y ambientales del sistema alimentario actual.
- Reflexionar sobre los modelos alternativos y las soluciones para una alimentación sostenible e inclusiva.

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

- Grandes crisis del mundo actual y la alimentación
- Pérdida de diversidad biológica y cultural
- Desperdicio alimentario
- Creación de hambre

- Control de las semillas y los policultivos tradicionales
- Racismo y género en el sistema alimentario global
- Colonialismo, deforestación, expolio de tierras y violencia armada
- Ganadería extensiva y medio ambiente
- La pesca y la maricultura
- Greenwashing
- Empresas alimentarias dentro de la Economía Social y Solidaria

Actividades formativas y Metodología

| Título | Horas | ECTS | Resultados de aprendizaje |
|---|-------|------|---------------------------------|
| Tipo: Dirigidas | | | |
| Análisis de documentos y material audiovisual | 4 | 0,16 | 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 11 |
| Exposiciones de la docente | 18 | 0,72 | 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11 |
| Tipo: Supervisadas | | | |
| Tutorización y seguimiento del trabajo individual o en grupo. | 6 | 0,24 | 3, 6, 7, 12 |
| Tipo: Autónomas | | | |
| Búsqueda de información, lecturas y visionados | 17 | 0,68 | 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 11 |
| Estudio personal y preparación de trabajos | 18 | 0,72 | 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 |
|-----------------------------------|------|-------|------|---------------------------------------|
| Lectura de textos en el aula | 30% | 4 | 0,16 | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 |
| Micro-exámenes | 40% | 2 | 0,08 | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 |
| Trabajo de investigación en grupo | 30% | 6 | 0,24 | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 11 |

La evaluación de la asignatura será continua y se llevará a cabo a partir de tres módulos diferentes:

Módulo 1: Micro-exámen en cada sesión [40%]

Al final de cada sesión, la profesora reservará 10 minutos para unas preguntas cuyo objetivo es verificar la toma de apuntes del contenido explicado ese día. Esta actividad no es recuperable.

Módulo 2: Lectura y análisis de textos en el aula [30%]

En cada sesión, se reservarán unos 20 minutos para leer textos breves y responder preguntas sobre la lectura.

Módulo 3: Trabajo grupal [30%]

El alumnado, en grupos de 4 personas, deberá preparar un trabajo escrito sobre un tema específico propuesto por la profesora.

Recuperación:

1. Para participar en la recuperación, el alumnado debe haber sido previamente evaluado en un conjunto de actividades cuyo peso equivalga al menos a dos tercios de la calificación total de la asignatura.
2. Para participar en el proceso de recuperación, la profesora responsable de la asignatura exige haber obtenido una calificación mínima de 3,5 en la media de la asignatura.
3. La profesora responsable de la asignatura, con el visto bueno de la coordinación de estudios y del centro, excluye del proceso de recuperación el Módulo 1.
4. El 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 está calificada con menos de un 3.

Condiciones necesarias para la superación de la asignatura:

La nota final de la asignatura será "Suspens" si, independientemente del cómputo final, la nota de cualquier de los módulos obtenida después de la recuperación es inferior a un 3.

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 Continua e implica la entrega, en unaúnica fecha, de evidencias evaluadoras suficientes para acreditar que el/la estudiante ha adquirido las competencias y resultados de aprendizaje establecidos en la asignatura.

En ningún caso significa que la asistencia a clase no sea necesaria: será responsabilidad del alumnado obtener los contenidos explicados en cada sesión.

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

El alumnado deberá responder a preguntas sobre el contenido del curso y redactar un trabajo escrito.

La fecha de evaluación se acordará con el alumnado matriculado en esta modalidad.

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

- Para poder presentarse a la recuperación, el/la 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 suspendido sea el examen, el/la estudiante deberá realizarlo de nuevo en la fecha estipulada.
- En el caso de que el ejercicio suspendido 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 Continua.

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; Espeix, 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.
- de Waal, A. (2025). Hunger in global war economies: understanding the decline and return of famines. *Disasters*, 49(1), e12661.
- 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.
- Espeix, Elena; Cáceres, Juanjo (2010). Percepció i anàlisis de la seguretat alimentaria en persones immigrades a Catalunya. *TECA. Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació*, 12, 2, 47-51.
- Espeix, 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 alimentaçao*. 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 alimentaçao 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.

Software

No hay software específico para esta asignatura.

Grupos e idiomas de la asignatura

La información proporcionada es provisional hasta el 30 de noviembre de 2025. A partir de esta fecha, podrá consultar el idioma de cada grupo a través de este [enlace](#). Para acceder a la información, será necesario introducir el CÓDIGO de la asignatura

| Nombre | Grupo | Idioma | Semestre | Turno |
|--------------------------|-------|---------|----------------------|-------|
| (PAUL) Prácticas de aula | 1 | Catalán | segundo cuatrimestre | tarde |

