FITXA IDENTIFICATIVA

Dades de l'Assignatura

Codi	33941
Nom	Alimentació i cultura
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	4.5
Curs acadèmic	2019 - 2020

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1205 - Grau de Nutrició Humana i Dietètica	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	2	Segon quadrimestre
1211 - PDG Farmàcia-Nutrició Humana i Dietètica	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	5	Segon quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1205 - Grau de Nutrició Humana i Dietètica	9 - Alimentació i cultura	Obligatòria
1211 - PDG Farmàcia-Nutrició Humana i Dietètica	1 - Assignatures obligatòries del PDG Farmacia-Nutrició Humanai Dietètica	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
OJEDA MATA, MARIA TERESA	330 - Sociologia i Antropologia Social

RESUM

Aquesta matèria representa una introducció a l'estudi socioantropològic de l'alimentació. Parteix de la consideració dels costums o hàbits alimentaris com a objecte específic, però també del comportament alimentari en general com una pràctica sociocultural que precisa de la interpretació. L'alimentació està en els viaranys que van de la naturalesa a cultura i de cultura a la naturalesa. Aquest recorregut passa per diversos principis que són constitutius d'una mirada socioantropològica i que completen l'enfocament estrictament nutricional que predomina en el seu estudi científic.

1) L'alimentació humana s'ha d'entendre en el context d'una racionalitat sociocultural que tradueix les limitacions i possibilitats biològiques i estableix què és el que els éssers humans de cada societat consideren o no com a part o resultat d'allò que defineixen com a "naturalesa".

2) Partim de la diferència entre les normes dietètiques i les normes socials. Les primeres consisteixen en les disposicions fonamentades en coneixements procedents de la ciència nutricional i que es difonen pels mitjans mèdics i sanitaris. Les normes socials, en canvi, consisteixen en aquelles convencions que en una determinada societat estructuren les preses alimentàries i la seva composició i els contextos i condicions en què es produeix el consum. El nostre interès recau fonamentalment en les normes socials. Ens interessa més comprendre la forma com s'organitza la construcció sociocultural del fet alimentari més que no pas la recerca de lleis universals que permeten explicar-lo;

3) Els fonaments de la normalització de l'alimentació en una determinada societat i els criteris de racionalitat que es posen en marxa poden passar per prescripcions de caràcter religiós o màgic, originades en creences populars o fonamentades d'alguna manera en la ciència. La Nutrició Humana i Dietètica és, des del prisma socioantropològic, una activitat humana modificable i no un conjunt de disposicions dogmàtiques amb certesa immanent.

4) La perspectiva socioantropològica es fonamenta en l'aplicació d'una doble imaginació. En primer lloc tenim allò que Mills (1974) denominà "imaginació sociològica", que comporta la consciència de la vinculació del que aparentment són pràctiques, discursos i percepcions individuals amb un context sociohistòric i cultural internament heterogeni i particular. En segon lloc tenim el que Hannerz (1993) denominà "imaginació antropològica", que implica un esforç per afilar la comprensió de pràctiques, creences i valors d'uns éssers humans, a través de la comparació implícita o explícita amb aquells que tenen lloc en altres contextos socioculturals.

5) En aquest programa fem referència al medi sociocultural, entès com un entorn en constant transformació i vinculat a dinàmiques estructurals de societats concretes. Ens ocupem, a més, d'allò que les societats occidentals han considerat problemes o particularitats de l'alimentació com són, d'una banda, els trastorns, les crisis i els riscos alimentaris i, de l'altra, les preferències, prescripcions i gustos alimentaris. I ho fem tot procurant fugir de la imatge de l'individu solitari i de l'aliment en si com a referent d'anàlisi i centrant-nos sobretot en l'alimentació en l'actualitat.

CONEIXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

COMPETÈNCIES

1205 - Grau de Nutrició Humana i Dietètica

- Saber aplicar els elements essencials de la professió del dietista nutricionista al món professional, d'acord amb els drets humans i els principis democràtics, d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi i de foment de la cultura de la pau.
- Capacitat per obtenir, processar i interpretar dades i informació rellevants en l'àmbit de l'alimentació i la nutrició humana, fent ús de les tecnologies de la informació i la comunicació.
- Capacitat comunicativa oral i escrita en tots els àmbits possibles de l'exercici de la seua professió; esperit crític, adquirint habilitats de treball en equip i assumint-ne el lideratge quan siga apropiat.
- Reconéixer els elements essencials de la professió del dietista nutricionista, inclosos els principis ètics, responsabilitats legals i l'exercici de la professió, aplicant el principi de justícia social a la pràctica professional i desenvolupant amb respecte envers les persones, els seus hàbits, creences i cultures, amb perspectiva de gènere.
- Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb nutrició, alimentació, estils de vida i aspectes sanitaris.
- Conèixer l'evolució històrica, antropològica i sociològica de l'alimentació, la nutrició i la dietètica en el context de la salut i la malaltia.
- Conèixer els factors socioculturals i psicològics que incideixen en l'origen, el desenvolupament i el tractament de trastorns de la conducta alimentària així com de riscos i crisi alimentària.
- Conèixer com es generen diferents actituds sobre el fet alimentari i aprehendre principis teòrics i metodològics bàsics per a l'anàlisi socioantropològic del sistema alimentari i, en particular, el consum, la preparació i els hàbits alimentaris.
- Reconéixer la pluralitat de punts de vista amb què es construeix el fet alimentari a través de distints agents i discursos socials.
- Conèixer l'evolució històrica, antropològica i sociològica de l'alimentació, la nutrició i la dietètica en el context de la salut i la malaltia.
- Conèixer els distints mètodes educatius d'aplicació en ciències de la salut, així com les tècniques de comunicació aplicables en alimentació i nutrició humana.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

INDICADORS D'APRENENTATGE SEGONS TÈCNICA

1. Relatius als seminaris específics

- Capacitat de síntesi escrita en la descripció del procés (incloses preguntes realitzades en l'aula i respostes que s'han donat)

- Reflexivitat sobre possibles aspectes que queden per explicar, després d'una sessió.

- Correcta expressió formal escrita (ortografia, redacció, justificat de paràgrafs i coherència en ús de fonts)

2. Relatius als seminaris coordinats

- Capacitat de coordinació i col·laboració en el treball en equip.

- Ús de fonts en idiomes distints a valencià i castellà.

- Correcta expressió formal escrita (ortografia, redacció, justificat de paràgrafs i coherència en ús de fonts)

- Capacitat d'expressió oral, saber estar, adequació al temps d'exposició, defensa i lliurament en termini i qualitat de la presentació (originalitat, complexitat, tipus de lletra, colors, densitat d'informació per diapositiva, facilitat de comprensió de taules i figures, ordre adequat de les diapositives de l'exposició, oportunitat/adequació d'inclusió de taules i figures).

3. Relatius a les tutories

- Participació activa en l'aula (intervenció oral).

4. Prova escrita (examen)

- Capacitat de síntesi en expressió escrita de coneixements adquirits. Demostració de capacitat de relació entre aquests continguts i de la comprensió dels mateixos.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Lenfocament sociocultural de lalimentació

Definició de alimentació
El concepte de cultura
Les dimensions de lalimentación des duna perspectiva socioantropològica
Apunts sobre mètodes i tècniques dinvestigació social aplicades a lalimentació

2. Lalimentació com a construcció sociohistòrica

Aspectes històrics. Components i estructura del sistema alimentari: vers un esquema operatiu
Les funcions socioculturals de lalimentació

3. Alimentació i diferenciació social

Alimentació i edats
Alimentació i gènere
Alimentació i classes socials
Alimentació i etnicitat

4. Alimentación i significat cultural de(l) menjar

La paradoxa de lomnívor
Ordre culinari i ideologia alimentària
Gustos i sabors
Prescripcions alimentàries de caràcter religiós o màgic
Prescripcions alimentàries secularitzades

5. Riscos i trastorns alimentaris a la modernitat avançada

Caracterització general de la modernitat avançada
Seguretat i inseguretat alimentària
Riscos i crisis alimentàries
Trastorns alimentaris: obesitat, anorèxia, bulímia
Nous aliments

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	35,00	100
Seminaris	5,00	100
Tutories reglades	2,00	100
Elaboració de treballs en grup	30,00	0
Elaboració de treballs individuals	5,00	0
Estudi i treball autònom	20,00	0
Preparació de classes de teoria	6,50	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	6,00	0
TOTAL	**109,50**	

METODOLOGIA DOCENT

Es realitzaran cinc tipus d'activitats:

1. Sessions teòriques: exposició del professor en format de lliçó magistral, per a introduir aspectes teòrics dels diversos temes. El treball dels estudiants consistirà a prendre notes i fer preguntes i comentaris així com llegir els textos que corresponguin, si escau.

2. Seminaris específics de matèria: s'introdueixen aspectes metodològics per a la investigació de l'alimentació, des d'un punt de vista socioantropològic.

3. Tutories: Es realitzaran dues sessions de tutoria en grup, la primera, a partir de la lectura d'un text i la segona per a respondre qüestions de teoria.

4. Seminaris coordinats de curs: Exposició i debat sobre un treball de curs basat amb temes relacionats amb el programa.

5. Examen final sobre teoria, en data oficial.

AVALUACIÓ

En les dues convocatòries, l'avaluació es basarà en:

a) Informes individuals i col·lectius sobre temes relacionats amb els continguts explicats a l'aula. Es valorarà el nivell de comprensió dels continguts així com les habilitats per a l'exposició i discussió. Aquest apartat contribuirà a la nota final amb un percentatge entre 10% i 30%. L'assistència a les corresponents sessions de seminari i tutoria és obligatòria. Els treballs derivats d'aquest apartat es consideraran no recuperables.

b) Memòria exposició en seminaris coordinats (10%). Es recorda a l'estudiant l'obligatorietat d'assistència als seminaris coordinats. La no assistència als mateixos sense causa justificada, implicarà un zero a l'apartat d'avaluació corresponent a seminaris. Els treballs derivats d'aquest apartat es consideraran no recuperables.

c) Realització d'una prova escrita per garantir el coneixement i comprensió dels continguts teòrics establerts en la matèria. Aquest apartat contribuirà a la nota final amb un percentatge entre 50% i 70%. Per aprovar la matèria cal superar l'examen de teoria.

REFERÈNCIES

Bàsiques

- CONTRERAS, Jesús (1993) Antropología de la Alimentación, Madrid; Eudema.
  CONTRERAS, J. y GRACIA, M. (2005), Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas, Barcelona, Ariel.
  CARRASCO, Sílvia (1992) Antropologia i alimentació: una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària, Barcelona; Publicacions de la Universitat Autònoma de Barcelona.
  JACKSON, Peter (ed) (2015) Food Words. Essays in culinary culture, New York; Bloomsbury.
  GUIDONET, Alícia (2007), Lantropologia de lalimentació, Barcelona; UOC.
  POULAIN, Jean Pierre (2002), Sociologies de lalimentation, Paris; PUF.
  McINTOSH, W.A. (1996), Sociologies of food and nutrition, New York; Plenum Press.
  MENNELL, S., A. MURCOTT y VAN OTERLOO, A. (1992), The Sociology of Food. Eating, diet and culture, London; Sage.
  FISCHLER, C. (1995) El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo, Barcelona; Anagrama.

Complementàries

- CONTRERAS, J. (comp.), (1995) Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres, Barcelona; Publicacions de la Universitat de Barcelona.
  GERMOV, JJ. and L. WILLIAMS (eds) (1999), A sociology of Food and Nutrition. The Social Appetite, Oxford; Oxford University Press.
  GRACIA ARNAIZ, M. I. (ed) (2001), Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España, Barcelona; Ariel.
  MAURER, D. and J. SOBAL (eds) (1995), Eating Agendas. Food and Nutrition as Social Problems, New York; Aldine de Gruyter.
  MACBETH, H. and J. MACLANCY (eds) (2004), Researching Food Habits. Methods and Problems, Oxford; Berghahn.
  POULAIN, J.P. (2002), Manger Aujourdhui : attitudes, normes et pratiques, Paris ; Editions du Privat.
- Association for the Study of Food and Society (ASFS) http://food-culture.org/

Confederetion of the food and drink industries of the United States http://www.ciaa.be/pages_en/homepage.asp

Encuesta continua de presupuestos familiares (INE) http://www.ine.es/inebase/cgi/um?M=%2Ft25%2Fe437&O=inebase&N=&L=

Food Composition Databases and Tables http://www.fao.org/infoods/COST99Inventory.doc

Fundación slow food para la biodiversidad http://www.slowfood.com/

International Commission on the Anthropology of Food (ICAF) http://erl.orn.mpg.de/~icaf/

Ministerio de Sanidad y Consumo (estadísticas) http://www.msc.es/estadEstudios/estadisticas/sisInfSanSNS/home.htm

Organización de Las Naciones Unidas Para la Agricultura y la Alimentación http://www.fao.org/

Panel de Consumo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/consumo/consumo.htm

Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad http://www.seedo.es/

Sociedad para el Estudio Interdisciplinario de la Alimentación y los Hábitos Sociales (SEIAHS) http://www.seiahs.info/

TERMCAT (diccionari multidisciplinari en català) http://www.termcat.cat/

WORLD FOOD HABITS. English-Language Resources for the anthropology of food and nutrition http://lilt.ilstu.edu/rtdirks/

ADDENDA COVID-19

Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern

1. Continguts / Contenidos

Es mantenen els continguts inicialment arreplegats a la guia docent / *Se mantienen los contenidos inicialmente recogidos en la guía docente.*

2. Volum de treball i planificació temporal de la docència

2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia

Manteniment del pes de les diferents activitats que sumen les hores de dedicació en crèdits ECTS marcades en la guia docent original / *Mantenimiento del peso de las distintas actividades que suman las horas de dedicación en créditos ECTS marcadas en la guía docente original*

Reducció del volum de treball del seminari coordinat / *Reducción del volumen de trabajo del seminario coordinado*

Sessions programades en les mateixes dates i hores amb la mateixa durada / *Sesiones programadas en las mismas fechas y horas con la misma duración*

3. Metodología docente

3. Metodología docente

Pujada de materials a l'Aula virtual / *Subida de materiales al Aula virtual*

Substitució de la classe presencial per l'us de l'espai virtual Blackboard Collaborate mitjançant creació de tasques "Videoconferència" a l'Aula Virtual el dia i a l'hora de la classe presencial / *Sustitución de la*

clase presencial por el uso del espacio virtual Blackboard Collaborate mediante creación de tareas "Videoconferencia" en el Aula Virtual el día y a la hora de la clase presencial

Adaptació de les activitats de seminari coordinat i no coordinat a la situación de confinament i el treball en grup virtual / *Adaptación de las actividades de seminario coordinado y no coordinado a la situación de confinamiento y el trabajo en grupo virtual*

Les tutories de despatx es mantenen per videoconferència en el mateix horari / *Las tutorías de despacho se mantienen por videoconferencia en el mismo horario*

4. Avaluació

4. Evaluación

Prova escrita oberta (examen tradicional) però distribuïda en Aula Virtual y realitzada dins l'espai virtual Blackboard Collaborate / *Prueba escrita abierta (examen tradicional) pero distribuida en Aula Virtual* y realizada dentro del espacio virtual Blackboard Collaborate

5. Bibliografia

5. Bibliografía

Se substitueix la bibliografia recomanada del tot o en part perquè no està disponible en línea per articles i textos en accès obert / *Se sustituye la bibliografía recomendada o parte de ella al no estar disponible en línea por artículos y textos en acceso abierto.*