

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	33941
Nom	Alimentació i cultura
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	4.5
Curs acadèmic	2020 - 2021

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 - Signatures obligatòries del PDG Farmàcia-Nutrició Humanai Dietètica	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
OJEDA MATA, MARIA TERESA	330 - Sociologia i Antropologia Social
PEREZ ALONSO, YAIZA	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.
- Reconèixer 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.
- Reconèixer 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'APRENTATGE

INDICADORS D'APRENTATGE 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. Relatiu 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. Relatiu 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 l'alimentació

Definició de alimentació

El concepte de cultura

Les dimensions de l'alimentació des d'una perspectiva socioantropològica

Apunts sobre mètodes i tècniques d'investigació social aplicades a l'alimentació

2. L'alimentació com a construcció sociohistòrica

Aspectes històrics

Components i estructura del sistema alimentari: vers un esquema operatiu

Les funcions socioculturals de l'alimentació

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 l'omnívor

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/a professor/a 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 60% i 70%. Per aprovar la matèria cal superar l'examen de teoria.

* L'alumnat repetidor pot demanar el manteniment de les notes d'avaluació continua que tinga superades del curs anterior.

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, Àlícia (2007), L'antropologia de l'alimentació, Barcelona; UOC.
- POULAIN, Jean Pierre (2002), Sociologies de l'alimentation, 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 Aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques, Paris ; Editions du Privat.
- HARRIS, M. (2010). Bueno para comer. Madrid: Alianza Editorial.
- SÁNCHEZ, A (2016). Mi dieta cojea. Barcelona: Espasa Libros SLU
- Association for the Study of Food and Society (ASFS) <http://food-culture.org/>

Confederation 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 slowfood 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://ilt.ilstu.edu/rtdirks/>

ADDENDA COVID-19

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

ALIMENTACIÓ I CULTURA

1. Contingut

Es mantenen els continguts inicialment inclosos en la guia docent.

2. Volum de treball i planificació temporal de l'ensenyament

Es manté la càrrega de treball per a l'estudiant, derivada del nombre de crèdits, però la metodologia de les activitats canvia respecte a la guia docent convencional, a causa de la situació actual que fa necessari adoptar un model híbrid de docència.

3. Metodologia de l'ensenyament

- Ensenyament teòric: es durà a terme mitjançant sessions síncrones (videoconferències síncrones en BBC, o una altra tecnologia que indiqui el Centre) i presencials. La distribució dels alumnes es farà per grups, de manera que un 50% serà a l'aula de la Facultat mentre l'altre 50% es connectarà en línia, alternant la seva assistència per setmanes. La classe es realitzarà sempre seguint l'horari (data i hora) aprovat per la Junta de Centre. Aquell alumnat que per motius de risc personal o familiar prefereixi seguir el 100% de les classes teòriques per videoconferència podrà fer-ho informant prèviament la professora.
- Tutories: Seran totes presencials d'acord amb les dates que marca el calendari del curs.
- Seminaris coordinats o no coordinats: Seran tots presencials d'acord amb les dates que marca el calendari del curs.

Si es produís un estat de confinament total, tota la docència presencial passaria a realitzar-se en línia.

4. Avaluació

L'avaluació es realitzarà mitjançant l'Aula Virtual amb qüestionaris en línia amb preguntes aleatòries de resposta oberta, i l'anàlisi d'imatges, gràfics o textos. L'examen podrà ser presencial o a distància en funció de la situació epidemiològica, en les data i horari assignat en el calendari acadèmic.

El pes relatiu de la teoria, seminaris i tutories es manté com s'indica en la guia docent.