

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

Codi	33995
Nom	Alimentació i cultura
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	4.5
Curs acadèmic	2020 - 2021

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1103 - Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	4	Primer quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1103 - Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments	27 - Alimentación y cultura	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 viarans 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 alimentació humana 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

1103 - Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

- Saber aplicar aquests coneixements al món professional, contribuint al desenvolupament dels drets humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi i de foment de la cultura de la pau, amb perspectives de gènere.



- 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.
- 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.
- Capacitat per obtenir, processar i interpretar dades i informació rellevants en l'àmbit de l'alimentació i la nutrició humanes, fent ús de les tecnologies de la informació i la comunicació.
- Reconèixer els elements essencials de la professió, incloent-hi 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 a les persones, els seus hàbits, creences i cultures.
- Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb nutrició, alimentació, estils de vida i aspectes sanitaris.

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. 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 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. Alimentació 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	19,00	0
Preparació de classes de teoria	6,50	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	7,00	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. Seminari 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. Seminari 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.
- 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 Aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques, Paris ; Editions du Privat.
- 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 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://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

3. Metodologia docent

Substitució de la classe presencial per l'ús 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. Pujada de materials a l'Aula virtual.

Adaptació de les activitats de seminari coordinat i no coordinat a la situació de confinament i el treball en grup virtual. Les tutories de classe, si malgrat la reducció dels grups no es poden realitzar presencialment, s'adaptaran al format virtual mitjançant videoconferència. Les tutories de despatx es mantenen per videoconferència en el mateix horari

4. Evaluació

Prova escrita (examen tradicional) però adaptada i distribuïda en Aula Virtual y realitzada dins l'espai virtual Blackboard Collaborate en cas que no es puga realitzar presencialment