

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

<b>Código</b>	33995
<b>Nombre</b>	Alimentación y Cultura
<b>Ciclo</b>	Grado
<b>Créditos ECTS</b>	4.5
<b>Curso académico</b>	2021 - 2022

**Titulación(es)**

<b>Titulación</b>	<b>Centro</b>	<b>Curso</b>	<b>Periodo</b>
1103 - Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	4	Primer cuatrimestre

**Materias**

<b>Titulación</b>	<b>Materia</b>	<b>Caracter</b>
1103 - Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	27 - Alimentación y cultura	Obligatoria

**Coordinación**

<b>Nombre</b>	<b>Departamento</b>
OJEDA MATA, MARIA TERESA	330 - Sociología y Antropología Social

**RESUMEN**

Esta materia representa una introducción al estudio socio-antropológico de la alimentación. Parte de la consideración de las costumbres o hábitos alimentarios como objeto específico, pero también del comportamiento alimentario en general como una práctica sociocultural que precisa de la interpretación. La alimentación está en el recorrido entre la naturaleza y la cultura y viceversa. Este recorrido pasa por varios principios que complementan el enfoque estrictamente nutricional que predomina en su estudio científico:

1) La alimentación humana debe entenderse en el contexto de una racionalidad sociocultural que traduce las limitaciones y posibilidades biológicas y establece qué es lo que los seres humanos de cada sociedad consideran o no como parte o resultado de aquello que definen como “naturaleza”;

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 estructuraren 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) Los fundamentos de la normalización de la alimentación en una determinada sociedad y los criterios de racionalidad que se ponen en marcha pueden pasar por prescripciones de carácter religioso o mágico, originadas en creencias populares o fundamentadas de alguna manera en la ciencia. La alimentación humana es, desde el prisma socioantropológico, una actividad humana modificable y no un conjunto de disposiciones dogmáticas con certeza inmanente.

4) La perspectiva socio-antropológica se fundamenta en la aplicación de una doble imaginación. En primer lugar tenemos aquello que Mills (1974) denominó “imaginación sociológica”, que comporta la conciencia de la vinculación de lo que aparentemente son prácticas, discursos y percepciones individuales con un contexto socio-histórico y cultural internamente heterogéneo y particular. En segundo lugar tenemos el que Hannerz (1993) denominó “imaginación antropológica”, que implica un esfuerzo por afilar la comprensión de prácticas, creencias y valores de unos seres humanos, a través de la comparación implícita o explícita con aquellas que tienen lugar en otros contextos socioculturales.

5) En este programa hacemos referencia al medio sociocultural, entendido como un entorno en constante transformación y vinculado a dinámicas estructurales de sociedades concretas. Nos ocupamos, además, de aquello que las sociedades occidentales han considerado problemas o particularidades de la alimentación como son, por una parte, los trastornos, las crisis y los riesgos alimentarios y, por otra, las preferencias, prescripciones y gustos alimentarios. Y lo hacemos procurando huir de la imagen del individuo solitario y del alimento en sí como referente de análisis y centrándonos sobre todo en la alimentación en la actualidad.

## CONOCIMIENTOS PREVIOS

### Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

### Otros tipos de requisitos

## COMPETENCIAS

### 1103 - Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

- Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectivas de género.
- Capacidad comunicativa oral y escrita en todos los ámbitos posibles del ejercicio de su profesión; espíritu crítico, adquiriendo habilidades de trabajo en equipo y asumiendo el liderazgo cuando sea apropiado.



- Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- Conocer los factores socioculturales y psicológicos que inciden en el origen, desarrollo y tratamiento de trastornos de la conducta alimentaria así como de riesgos y crisis alimentarias.
- Conocer cómo se generan diferentes actitudes entorno al hecho alimentario y aprehender principios teóricos y metodológicos básicos para el análisis socioantropológico del sistema alimentario y, en particular, el consumo, preparación y hábitos alimentarios.
- Reconocer la pluralidad de puntos de vista con los que se construye el hecho alimentario a través de distintos agentes y discursos sociales.
- Capacidad de obtener, procesar e interpretar datos e información relevantes en el ámbito de la alimentación y la nutrición humana, haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación.
- Reconocer los elementos esenciales de la profesión, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas.
- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

## **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

### **INDICADORES DE APRENDIZAJE SEGÚN TÉCNICA**

#### 1. Relativos a los seminarios específicos

- Capacidad de síntesis escrita en la descripción del proceso (incluidas preguntas realizadas en el aula y respuestas que se han dado).
- Reflexividad sobre posibles aspectos que quedan por explicar, después de una sesión.
- Correcta expresión formal escrita (ortografía, redacción, justificado de párrafos y coherencia en uso de fuentes)

#### 2. Relativos a los seminarios coordinados

- Capacidad de coordinación y colaboración en el trabajo en equipo.
- Uso de fuentes en idiomas distintos a valenciano y castellano.
- Correcta expresión formal escrita (ortografía, redacción, justificado de párrafos y coherencia en uso de fuentes)
- Capacidad de expresión oral, saber estar, adecuación al tiempo de exposición, defensa y entrega en plazo y calidad de la presentación (originalidad, complejidad, tipo de letra, colores, densidad de información por diapositiva, facilidad de comprensión de tablas y figuras, orden adecuado de las diapositivas de la exposición, oportunidad/adecuación de inclusión de tablas y figuras).



3. Relativos a las tutorías

- Participación activa en el aula (intervención oral).

4. Prueba escrita (examen)

- Capacidad de síntesis en expresión escrita de conocimientos adquiridos. Demostración de capacidad de relación entre estos contenidos y de la comprensión de los mismos.

## DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

### 1. El enfoque sociocultural de la alimentación

Definición de alimentación

El concepto de cultura

Las dimensiones de la alimentación desde una perspectiva socioantropológica

Apuntes sobre métodos y técnicas de investigación social aplicadas a la alimentación

### 2. La alimentación como construcción sociohistórica

Aspectos históricos

Componentes y estructura del sistema alimentario: hacia un esquema operativo

Las funciones socioculturales de la alimentación

### 3. Alimentación y diferenciación social

Alimentación y edades

Alimentación y género

Alimentación y clases sociales

Alimentación y etnicidad

### 4. Alimentación y significado cultural de(l) comer

La paradoja del omnívoro

Orden culinario e ideología alimentaria

Gustos y sabores

Prescripciones alimentarias de carácter religioso o mágico

Prescripciones alimentarias secularizadas

**5. Riesgos y trastornos alimentarios en la modernidad avanzada**

Caracterización general de la modernidad avanzada

Seguridad e inseguridad alimentaria

Riesgos y crisis alimentarias

Trastornos alimentarios: obesidad, anorexia, bulimia

Nuevos alimentos

**VOLUMEN DE TRABAJO**

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Clases de teoría	35,00	100
Seminarios	5,00	100
Tutorías regladas	2,00	100
Elaboración de trabajos en grupo	30,00	0
Elaboración de trabajos individuales	5,00	0
Estudio y trabajo autónomo	19,00	0
Preparación de clases de teoría	6,50	0
Preparación de clases prácticas y de problemas	7,00	0
<b>TOTAL</b>	<b>109,50</b>	

**METODOLOGÍA DOCENTE**

Se realizarán cinco tipos de actividades:

1. Sesiones teóricas: exposición del/a profesor/a en formato de lección magistral, para introducir aspectos teóricos de los diversos temas. El trabajo de los estudiantes consistirá en tomar notas y hacer preguntas y comentarios así como leer los textos que correspondan, en su caso.
2. Seminarios específicos de materia: se introducen aspectos metodológicos para la investigación de la alimentación, desde un punto de vista socio-antropológico.
3. Tutorías: Se realizarán dos sesiones de tutoría en grupo, la primera, a partir de la lectura de un texto y la segunda para responder cuestiones de teoría.
4. Seminaris coordinats de curs: Exposición y debate sobre un trabajo de curso basado en temas relacionados con el programa.
5. Examen final sobre teoría, en fecha oficial.



Durante el curso se abordarán ejemplos de las aplicaciones de los contenidos de la asignatura en relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030. Con ello se pretende proporcionar al estudiantado conocimientos, habilidades y motivación para comprender y abordar dichos ODS, a la vez que se promueve la reflexión y la crítica

## EVALUACIÓN

En las dos convocatorias, la evaluación se basará en:

- a) Informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para la exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 10% y 30%. La asistencia a las correspondientes sesiones de seminario y tutoría es obligatoria. Los trabajos derivados de este apartado se consideran no recuperables.
  - b) Memoria y exposición en seminarios coordinados (10%). Se recuerda al estudiante la obligatoriedad de asistencia a los seminarios coordinados. La no asistencia a los mismos sin causa justificada, implicará un cero en el apartado de evaluación correspondiente a seminarios. Los trabajos derivados de este apartado se consideraran no recuperables.
  - c) Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos en cada materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje entre 60% y 70%. Para aprobar la materia se debe superar el examen de teoría.
- \* El alumnado repetidor puede solicitar el mantenimiento de las notas de evaluación continua que tenga superadas del curso anterior.

## REFERENCIAS

### Básicas

- 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, Alcía (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



### Complementarias

- 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](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/>

### ADENDA COVID-19



**Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno**

### **3. Metodología docente**

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. Subida de materiales al Aula virtual

Adaptación de las actividades de seminario coordinado y no coordinado a la situación de confinamiento y el trabajo en grupo virtual. Las tutorías de clase, si a pesar de la reducción de los grupos no se pueden realizar presencialmente, se adaptarán al formato virtual por videoconferencia. Las tutorías de despacho se mantienen por videoconferencia en el mismo horario.

### **4. Evaluación**

Prueba escrita abierta (examen tradicional) pero adaptada y distribuida en Aula Virtual y realizada dentro del espacio virtual Blackboard Collaborate en caso que no se pueda realizar presencialmente