

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

Codi	36383
Nom	Etnogastronomia
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	6.0
Curs acadèmic	2020 - 2021

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	3	Primer quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	23 - Etnogastronomia	Obligatòria

Coordinació

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

RESUM

La gastronomia fa referència a les preparacions culinàries característiques d'un lloc. L'arrel "etnos" apel·la a les identifications i categoritzacions col·lectives i configura un camp d'estudi fonamental des del camp de les Ciències Socials i Humanes, en general, i desde l'Antropologia Social i Cultural, en particular. Aquesta matèria parteix de la interrelació entre lloc, etnicitat i pràctiques i preparacions culinàries per a plantejar una introducció a l'estudi socioantropològic de les mateixes. Parteix de la consideració de les pràctiques culinàries com a objecte específic, però també del comportament alimentari en general com una pràctica sociocultural que precisa d'interpretació. La gastronomia està en els viaranyos 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) En cada context sociocultural es desenvolupen unes normes socials, enteses com les 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;
- 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.
- 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

No existeixen

COMPETÈNCIES

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- Reconèixer la pluralitat de punts de vista amb què es construeix el fet alimentari a través de distints agents i discursos socials.
- Que els estudiants sàpien aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseïsquen les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seua àrea d'estudi.
- Que els estudiants hagen desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per a emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.



- Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.
- Ser capaç d'iniciar-se en nous camps de la gastronomia en general, a través de l'estudi independent.
- Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.
- Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats i utilitzant un llenguatge no sexista.
- Saber aplicar aqueixos 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 ambient i de foment de la cultura de la pau amb perspectiva de gènere.
- Comprendre l'evolució històrica, antropològica i sociològica de la gastronomia.
- Conèixer els factors socioculturals que incideixen en la selecció i classificació d'aliments i ingredients i en les elaboracions culinàries.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

INDICADORS D'APRENTATGE SEGONS TÈCNICA

1. Relatius als seminaris

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



2. 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. Alimentació i Cultura

Definició de alimentació

El concepte de cultura

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

2. Gastronomia: concepte socioantropològic, història, productes i usos

El concepte socioantropològic de gastronomia

Breu història de la gastronomia

Elements de la gastronomia

3. Etnografia aplicada a les Ciències gastronòmiques

Introducció a tècniques qualitatives d'investigació social

El mètode etnogràfic

Aplicacions a les ciències gastronòmiques

4. Alimentació i diferenciació social

Descripció de contenidos (Valencià):

Alimentació i edats

Alimentació i gènere

Alimentació i classes socials

Alimentació i etnicitat

5. Gastronomia i diversitat cultural

Ordre culinari i ideologia alimentària

Processos interculturals: relativisme cultural, etnocentrisme, racisme i xenofòbia

Gustos i sabors

Prescripcions alimentàries de caràcter religiós o màgic

Prescripcions alimentàries en societats secularitzades: dietes, estils de vida i medicines alternatives



6. Les múltiples cares de la globalització

Caracterització general de la modernitat avançada

Patrimonialització gastronòmica i turisme

Seguretat i riscos

Nous aliments

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	60,00	100
Elaboració de treballs en grup	40,00	0
Elaboració de treballs individuals	10,00	0
Estudi i treball autònom	22,00	0
Preparació de classes de teoria	8,00	0
Preparació de classes pràctiques i de problemes	10,00	0
TOTAL	150,00	

METODOLOGIA DOCENT

Es realitzaran tres 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: s'introdueixen aspectes metodològics per a la investigació de l'alimentació, des d'un punt de vista socioantropològic. Exposició i debat sobre el treball realitzat.
3. Examen final sobre teoria, en data oficial.

AVALUACIÓ

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 del 40%. Es recorda a l'estudiantat l'obligatorietat d'assistència als seminaris perquè siguin avaluable les activitats. Aquests no es consideren recuperables.



b) Realització d'una prova escrita per garantir el coneixement i comprensió dels continguts teòrics establerts en cada matèria. Aquest apartat contribuirà a la nota final amb un percentatge del 60%.

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.
- JACKSON, Peter. (2013), Food words. Essays in culinary culture, London; Bloomsbury
- 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 Stateshttp://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/>
- HARRIS, M. (2010). Bueno para comer. Madrid: Alianza Editorial.

ADDENDA COVID-19

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

CONTINGUTS DE L'ASSIGNATURA

Es mantenen els continguts recollits en la guia docent.

VOLUM DE TREBALL

Es manté el pes de les diferents activitats que sumen les hores de dedicació en crèdits ECTS marcades en la guia docent original. A més, les sessions tindran lloc en les mateixes dates i amb la mateixa duració.

METODOLOGÍA

Pujada de materials complementaris a l'Aula Virtual per treballar virtualment.

Substitució de la classe presencial per classe virtual síncrona amb Blackboard Collaborate (videoconferències en dia i hora de la classe presencial).

Les sessions de treball pràctic es realitzaran amb classe virtual síncrona i amb tasques individuals i grupals en l'Aula Virtual.

Les tutories de despatx es realitzaran per videoconferència en l'horari establert.



AVALUACIÓ

Prova escrita oberta (examen tradicional) però adaptada i distribuïda a l' Aula Virtual i realitzada dins de l'espai virtual Blackboard Collaborate (en cas que no es puga fer presencialment).