

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

<b>Codi</b>	36383
<b>Nom</b>	Etnogastronomia
<b>Cicle</b>	Grau
<b>Crèdits ECTS</b>	6.0
<b>Curs acadèmic</b>	2022 - 2023

**Titulació/titulacions**

<b>Titulació</b>	<b>Centre</b>	<b>Curs</b>	<b>Període</b>
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia	3	

**Matèries**

<b>Titulació</b>	<b>Matèria</b>	<b>Caràcter</b>
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	23 - Etnogastronomia	

**Coordinació**

<b>Nom</b>	<b>Departament</b>
	330 - Sociologia i Antropologia Social
	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 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) En cada context sociocultural es desenvolupen unes normes socials, enteses com les convencions que en una determinada societat estructuraven 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

- Reconéixer 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 contenidors (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
<b>TOTAL</b>	<b>150,00</b>	



## 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 basará 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

- 
- 
- CARRASCO, Sílvia (1992) Antropologia i alimentació: una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària, Barcelona; Publicacions de la Universitat Autònoma de Barcelona.



**Complementàries**