

Código - Asignatura		181105 – Antropología y psicología de la alimentación y la gastronomía		
Tipo	Formación Básica	Curso	1º	
Materia	Historia y arte gastronómico	Créditos	6ECTS	
Responsable de la asignatura		Maria Clara de Moraes Prata Gaspar		
Presencial	60 horas	Dirigido	40 horas	Autónomo 50 horas

BREVE DESCRIPCIÓN

La alimentación es omnipresente y articula todos los aspectos de la vida humana: es necesidad biológica, conocimiento, técnica, prácticas, símbolos, industria, actividad comercial, y por todo ello contribuye al proceso de construcción cultural de los pueblos y de su identidad social.

La asignatura de Antropología y Psicología de la Alimentación pretende una aproximación a la alimentación humana desde una perspectiva sociocultural, incluyendo el análisis de los sistemas alimentarios, las implicaciones psicológicas, sociales y económicas del consumo, la construcción cultural del gusto, los patrones de consumo, el contexto socioeconómico de la producción agroalimentaria, la sostenibilidad alimentaria y los símbolos y significados culturales que están implícitos en la alimentación y los alimentos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE TITULACIÓN

TS04- Proponer respuestas al impacto social, cultural, económico y medioambiental, mediante un análisis sostenible y ético del sector gastronómico, aptas para afrontar los retos actuales y del futuro.

TS05- Integrar la perspectiva de género desde la dimensión cultural, social y económica, y sus distintas manifestaciones, en el momento de entender las desigualdades sociales, las dinámicas territoriales y los problemas ambientales que se producen a diferentes escalas de análisis.

TS08- Comprender, expresarse oralmente y por escrito de forma eficaz en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina, así como buscar, usar e integrar la información de forma crítica y responsable.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE MATERIA

M12H1- Asociar las implicaciones psicológicas, sociales y culturales que influyen en la formación del gusto y en la evolución del comportamiento alimentario.

M12H2- Aplicar herramientas de análisis de los hábitos del consumo alimentario, de la evolución de los gustos y de las tendencias del mercado.

M12C3- Interpretar la evolución de las prácticas culinarias y de la gastronomía como manifestación social y cultural de cada etapa histórica.

M12C4- Identificar los hábitos culinarios en función del desarrollo histórico, las diferencias entre culturas, religiones y costumbres y la adaptación al medio natural.

M12H5- Relacionar los factores implicados en el sector agroalimentario, la industria de transformación y el mercado, mediante la interpretación global de la cadena de producción y distribución alimentaria, y su impacto en el entorno.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. La complejidad del acto alimentario

- 1.1 La antropología y la antropología de la alimentación.
- 1.2 La alimentación humana un acto a la vez biológico y sociocultural.
- 1.3 Cuestiones conceptuales: alimentación, comer, nutrir, cultura alimentaria, las gramáticas culinarias.
- 1.4 Las funciones sociales de la alimentación.
- 1.5 La multidimensionalidad de la alimentación.
- 1.6 Prácticas, normas, representaciones sociales y valores.

2. Los significados sociales y culturales de los alimentos

- 2.1. Los significados sociales y culturales de los alimentos y las diferentes maneras culturales de clasificarlos y percibirlos.
- 2.2 El estatus y el valor simbólico de los alimentos: las creencias dietéticas y las creencias, tradiciones y prescripciones de carácter religioso.

3. La alimentación como sistema de adaptación sociocultural

- 3.1. Diversidad y variabilidad de los comportamientos alimentarios.
- 3.2. Los condicionamientos ecológicos, tecnológicos, demográficos, económicos, políticos, sociales, psicológicos e ideológicos de la alimentación.
- 3.3 La paradoja del omnívoro.
- 3.4 El principio de incorporación y el pensamiento mágico.
- 3.5 Pensamiento clasificatorio: comestible y no comestible.
- 3.6 Normas y creencias religiosas.

4. Elecciones alimentarias

- 4.1. El carácter psicológico i sociocultural de las preferencias y aversiones alimentarias.
- 4.2. Usos, preferencias, gustos y aversiones.

5. Alimentación, gastronomía y diferenciación social

- 5.1. Desigualdades y clase sociales
- 5.2 Género: desigualdades y diferencias en el ámbito doméstico y profesional.
- 5.3 Edad.
- 5.4 Etnia.

6. Metodologías de investigación cualitativa

- 6.1 Búsqueda bibliográfica.
- 6.2 Entrevistas semiestructuradas.

7. Modernidad alimentaria

- 7.1 Revolución industrial e industrialización de la alimentación.
- 7.2 Revolución Verde.
- 7.3 Globalización y mestizaje alimentario.
- 7.4 Procesos de individualización alimentaria.
- 7.5 Cambios y continuidades de la alimentación actual: homogeneización versus particularismos.
- 7.6 Dialéctica entre global y local: la glocalización.
- 7.7 Mestizajes alimentarios.
- 7.8 La valorización de los productos y las cocinas locales.
- 7.9 Procesos de patrimonialización de la cocina y la gastronomía.
- 7.10 La sostenibilidad alimentaria.

8. Alimentación, cuerpo y salud

- 8.1. Las representaciones sociales del cuerpo.
- 8.2. La medicalización de los comportamientos alimentarios.
- 8.3. Perspectivas socioculturales de la obesidad.

METODOLOGÍAS DE APRENDIZAJE

La asignatura de Antropología y Psicología de la Alimentación y la Gastronomía es una materia de carácter teórico con la finalidad de contribuir a la adquisición de conocimientos por parte del estudiante sobre los hábitos y comportamientos alimentarios de los individuos, así como el conocimiento de cómo las culturas y las sociedades han afrontado la necesidad de alimentarse.

Se combinan clases teóricas y de discusión de las lecturas obligatorias con sesiones prácticas basadas en la recogida personal y directa de datos sobre actitudes y prácticas alimentarias.

Las clases teóricas en el aula se complementan con la lectura que deben de hacer los estudiantes de artículos y capítulos de libros seleccionados con relación a las materias explicadas en clase.

La asistencia a las sesiones presenciales es recomendable para el seguimiento correcto de la asignatura, pero queda a criterio y responsabilidad del estudiante.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

Evaluación Continua: el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

La evaluación continuada puede incluir comentarios de textos de teoría social, comentarios de libros y temas para debatir en el aula. En cualquier caso, la evaluación continuada se concreta en la redacción de ejercicios y trabajos (40% y 20%, total 60%) y un examen presencial (40%).

Evaluación Única: aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura.

En caso de que un estudiante manifieste que no puede cumplir los requisitos de evaluación continuada, tiene derecho a una evaluación única, en los términos fijados en el programa. En este caso, es necesario presentar una solicitud por escrito al profesor, tal como se especifica en el programa. La evaluación única consiste en una actividad realizada en grupo (40%) y la realización de un examen presencial (60%).

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

Actividad	Tipo	Ponderación
2 trabajos realizados en grupo 1 examen final	Grupo e individual	40%/20%/40%
1 trabajo realizado en grupo Examen Final	Grupo e individual	40%/60%
Total		100%

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de "5", siempre y cuando el estudiante haya realizado los trabajos en grupo y la prueba individual. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de "4" para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

Revisión y Reevaluación de la Asignatura

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba y trabajos del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Contreras, J. (Ed.): *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona, Edicions UB, 1995.

Contreras, J. i GRACIA, M.: *Alimentación y Cultura: perspectives antropológicas*. Barcelona, Ariel, 2005.

FISCHLER: *El (h) omnívoro*, Barcelona, Anagrama, 1995.

Goody, J.: *Cocina, cuisine y classe*, Barcelona, Gedisa, 1995.

HARRIS, Marvin. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid, Alianza Editorial, 1985.

Le Breton, D.: *La Saveur du Monde. Une anthropologie des sens*, Paris, Métailié, 2006.

Poulain, J.P. (Ed.): *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2012.

Recursos bibliográficos de ampliación:

ASCHER, F. *Le mangeur hypomoderne*. Paris: Odile Jacob, 2005.

ASHLEY, B.; HOLLOWES, J.; JONES, S.; TAYLOR, B. *Food and cultural studies*. London: Routledge, 2004.

ATKINS, P.; BOWLER, I. *Food in Society. Economy, Culture, Geography*. London: Arnold, 2001.

BEARDSWORTH, A.; KEIL, T. *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society*. London: Routledge, 1997.

BURNETT, J. *Plenty and Want. A social history of diet in England from 1815 to the present day*. London: Routledge, 1989.

- BRUNEL, S. *La faim dans le monde. Comprendre pour agir*. Paris: PUF, 1999.
- CÁCERE S, J. i ESPEITX, E.: *Cuines en migració*, Fundació Jaume Bofill, Barcelona, Mediterrània, 2006.
- CAPLAN, P. *Food, health and identity*. London: Routledge, 1997.
- CONTRERAS, J. *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema, 1993.
- COUNIHAN, C. M. *The anthropology of Food and Body. Gender, Meaning and Power*. London: Routledge, 1999.
- DIVERSOS AUTORS. *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*. Barcelona: Ediciones del Serbal, 1988.
- FARB, P.; ARMELAGOS, G. *Anthropologie des coutumes alimentaires*. Paris: Denöel, 1985.
- Fischler, C.: *Alimentations particulières, mangerons-nous encore ensemble demain?*, Paris, Odile Jacob, 2013.
- FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (ed.) *Histoire de l'alimentation*. París: Fayard, 1996.
- FREWER, L.; RISVIK, E.; SCHIFFERSTEIN, H. (ed.) *Food, People and Society. A European Perspective of Consumers' Food Choices*. London: Springer, 2001.
- GERMOV, J.; WILLIAMS, L. (ed.) *A sociology of food and nutrition*. Oxford: Oxford University Press, 1999.
- GRACIA, M. *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria.
- GRACIA, M. (coord.). *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel, 2002.
- Gracia, M. Y Comellas, J.M. (eds.), *No comerás. Narrativas sobre comida, cuerpo y género en el nuevo milenio*. Barcelona: Icaria, 2007.
- LEVI-STRAUSS, C.: "Le triangle culinaire" a "L'Arc", vol.26, 1965; pp.: 19-29.
- MAURER, D.; SOBAL, J. (ed.). *Eating agendas. Food and nutrition as a social problems*. Aldine, Nueva York, 1996.
- MENNELL, S. *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. London: Basil Blackwell, 1985.
- MONTANARI, M. (ed.). *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*. Buenos Aires: Paidós, 2003.
- MURCOTT, A. (ed.). *The nation's Diet. The social Science of Food Choice*. London: Longman, 1998.

Pich J.: [La degustació: estudis sobre la percepció del gust i l'acceptació dels aliments.](#)
Palma: Universitat de les Illes Balears; 2001.

POULAIN, J. P. *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire.*
Paris: Presses Universitaires de France.

POULAIN, J. P. *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques.* Toulouse, Privat,
2000.

POULAIN, J. P. *Sociologie De l'obésité.* París, PUF, 2009.

SCHMIDT-LEUKEL, P. (ed.). *Las religiones y la comida.* Barcelona: Ariel, 2000.

TOUSSAINT-SAMAT, M. *Historia natural y moral de los alimentos.* Madrid: Alianza de
Bolsillo, 1987-1992.