

Codi - Assignatura	181105 – Antropologia i psicologia de l'alimentació i la gastronomia				
Tipus	Formació Bàsica		Curs	1r	
Matèria	Història i art gastronòmic		Crèdits	6 ECTS	
Responsable de l'assignatura			Maria Clara de Moraes Prata Gaspar		
Presencial	60 hores	Dirigit	40 hores	Autònom	50 hores

BREU DESCRIPCIÓ

L'alimentació és omnipresent i articula tots els aspectes de la vida humana: és necessitat biològica, coneixement, tècnica, pràctiques, símbols, indústria, activitat comercial, i per tot això contribueix al procés de construcció cultural dels pobles i de la seva identitat social.

L'assignatura d'Antropologia i Psicologia de l'Alimentació pretén una aproximació a l'alimentació humana des d'una perspectiva sociocultural, incloent l'anàlisi dels sistemes alimentaris, les implicacions psicològiques, socials i econòmiques del consum, la construcció cultural del gust, els patrons de consum, el context socioeconòmic de la producció agroalimentària, la sostenibilitat alimentària i els símbols i significats culturals que estan implícits en l'alimentació i els aliments.

RESULTATS D'APRENENTATGE DE TITULACIÓ

TS04- Proposar respostes a l'impacte social, cultural, econòmic i mediambiental, mitjançant una anàlisi sostenible i ètica del sector gastronòmic, aptes per fer front als reptes actuals i del futur.

TS05- Integrar la perspectiva de gènere des de la dimensió cultural, social i econòmica i les seves diferents manifestacions, en el moment d'entendre les desigualtats socials, les dinàmiques territorials i els problemes ambientals que es produeixen a diferents escales d'anàlisi.

TS08- Comprendre, expressar-se oralment i per escrit de forma eficaç en català i castellà i una tercera llengua, amb domini del llenguatge especialitzat de la disciplina, així com buscar, utilitzar i integrar la informació de forma crítica i responsable.

RESULTATS D'APRENENTATGE DE MATÈRIA

M12H1- Associar les implicacions psicològiques, socials i culturals que influeixen en la formació del gust i en l'evolució del comportament alimentari.

M12H2- Aplicar eines d'anàlisi dels hàbits del consum alimentari, de l'evolució dels gustos i de les tendències del mercat.

M12C3- Interpretar l'evolució de les pràctiques culinàries i de la gastronomia com a manifestació social i cultural de cada etapa històrica.

M12C4- Identificar els hàbits culinaris en funció del desenvolupament històric, les diferències entre cultures, religions i costums i l'adaptació al medi natural.

M12H5- Relacionar els factors implicats en el sector agroalimentari, la indústria de transformació i el mercat, mitjançant la interpretació global de la cadena de producció i distribució alimentària, i el seu impacte en l'entorn.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. La complexitat del fet alimentari

- 1.1. L'antropologia i l'antropologia de l'alimentació.
- 1.2 L'alimentació humana un fet alhora biològic i sociocultural.
- 1.3 Qüestions conceptuals: alimentació, menjar, nodrir, cultura alimentària i gramàtiques alimentàries.
- 1.4 Les funcions socials de l'alimentació.
- 1.5 La multidimensionalitat de l'alimentació.
- 1.6 Pràctiques, normes, representacions socials i valors.

2. Els significats socials i culturals dels aliments

- 2.1 Els significats socials i culturals dels aliments i les diferents maneres culturals de classificar-los i percebre'ls.
- 2.2. L'estatus i el valor simbòlic dels aliments: les creences dietètiques i les creences, tradicions i prescripcions de caràcter religiosos.

3. L'alimentació com a sistema d'adaptació sociocultural

- 3.1. Diversitat i variabilitat dels comportaments alimentaris.
- 3.2. Els condicionaments ecològics, tecnològics, demogràfics, econòmics, polítics, socials, psicològics i ideològics de l'alimentació.
- 3.3 La paradoxa de l'omnívor.
- 3.4 El principi d'incorporació i el pensament màgic.
- 3.5 Pensament classificatori: comestible i no comestible.
- 3.6 Normes i creences religioses.

4. Eleccions alimentàries

- 4.1. El caràcter psicològic i sociocultural de les preferències i aversions alimentàries.
- 4.2. Usos, preferències, gustos i aversions.

5. Alimentació, gastronomia i diferenciació social

- 5.1. Desigualtats i classes socials.
- 5.2 Gènere: desigualtats i diferències a l'àmbit domèstic i professional.
- 5.3 Edat.
- 5.4 Ètnia.

6. Metodologies de recerca qualitativa

- 6.1 Recerca bibliogràfica

6.2 Entrevistes semiestructurades.

7. Modernitat alimentària

7.1 Revolució industrial i industrialització de l'alimentació.

7.2 Revolució Verda.

7.3 Globalització i mestissatge alimentari.

7.4 Processos d'individualització alimentària.

7.5 Canvis i continuïtats de l'alimentació actual: homogeneïtzació versus particularismes.

7.6 Dialèctica entre global i local: la glocalització.

7.7 Mestissatges alimentaris.

7.8 La valorització dels productes i les cuines locals.

7.9 Processos de patrimonialització de la cuina i la gastronomia.

7.10 La sostenibilitat alimentària.

8. Alimentació, cos i salut

8.1. Les representacions socials del cos.

8.2. La medicalització dels comportaments alimentaris.

8.3. Perspectives socioculturals de l'obesitat.

METODOLOGIES D'APRENTATGE

L'assignatura d'Antropologia i Psicologia de l'Alimentació i la Gastronomia és una matèria de caràcter teòric amb la finalitat de contribuir en l'adquisició de coneixement per part de l'estudiant sobre els hàbits i comportaments alimentaris dels individus així com el coneixement de com les cultures i les societats han fet front a la necessitat d'alimentar-se.

Es combinen classes teòriques i de discussió de les lectures obligatòries amb sessions pràctiques basades en la recollida personal i directa de dades sobre actituds i pràctiques alimentàries.

Les classes teòriques a l'aula es complementen amb la lectura que han de fer els estudiants d'articles i capítols de llibre seleccionats en relació a les matèries explicades a classe.

L'assistència a les sessions presencials és recomanable per al seguiment correcte de l'assignatura, però queda a criteri i responsabilitat de l'estudiant.

SISTEMA D'AVUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

L'avaluació continuada pot incloure comentaris de textos de teoria social, comentaris de llibres i temes per a debatre a l'aula. En qualsevol cas, l'avaluació continuada es concreta en la redacció dos exercicis i treballs en grup (40% i 20%, total 60%) i un examen presencial (40%).

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació d'una activitat realitzada en grup (40%) i una prova individual final (40%).

Per acollir-se a aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

La planificació de les activitats d'avaluació serà pública pels estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.

Activitats	Tipus	Ponderació
2 treballs realitzats en grup 1 examen final	Grup i individual	40%/20%/40%
1 treball realitzat en grup Examen Final	Grup i individual	40%/60%
Total		100%

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre i quan l'estudiant hagi realitzat els treballs en grup i la prova individual. Aquesta/es prova/es o treball/s final/s han d'estar qualificades amb un mínim de "4" per a poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4,9", i haver-se presentat a la prova i treballs del curs.

El procés de reavaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ

Recursos bibliogràfics bàsics:

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

Contreras, J. i GRACIA, M.: *Alimentación y Cultura: perspectivas 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 bibliogràfics d'ampliació:

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

Ashley, B.; Hollows, 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.

Cáceres, 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*. Paris: 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, 1987-1