



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	051105 - Antropologia i Psicologia de l'Alimentació i la Gastronomia		
Matèria	Història	Curs	Primer
Tipus assignatura	Formació bàsica	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	60 hores	Hores de treball autònom	90 hores

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

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.

L'assignatura d'Antropologia i Psicologia de l'Alimentació pretén una aproximació a l'alimentació humana des d'una perspectiva cultural, 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, i els símbols i significats culturals que estan implícits en l'alimentació.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB1- Que els estudiants hagin demostrat posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, i es sol trobar a un nivell que, si bé es recolza en llibres de text avançats inclou també alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de la Vanguardia del seu camp d'estudi.

CB3- Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar dades rellevants (normalment dins de la seva àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes rellevants de tipus social, científica o ètica.

COMPETÈNCIES GENERALS



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

CG1- Ser capaç de desenvolupar-se en situacions complexes o que requereixin el desenvolupament de noves solucions.

RESULTATS D'APRENTATGE

- Conèixer la complexitat del fet alimentari, sobretot en la seva dimensió sociocultural, i considerar la multiplicitat de factors que el condicionen.
- Comprendre i saber explicar la gran variabilitat intercultural en els comportaments alimentaris a partir de la comparació intercultural i, d'aquesta manera, superar els prejudicis existents a l'hora d'avaluar els comportaments alimentaris aliens.
- Conèixer i avaluar la polifuncionalitat de l'alimentació i la complexa relació existent entre l'alimentació, la societat i la globalitat de la cultura.
- Adquirir eines teòriques i metodològiques per a una millor comprensió dels comportaments alimentaris a partir de recerques de caràcter qualitatiu.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. La complexitat del fet alimentari.
2. L'alimentació com a sistema d'adaptació sociocultural.
3. Els significats socials i culturals dels aliments.
4. Alimentació i sistemes de classificació simbòlica.
5. Alimentació i percepció.
6. Eleccions alimentaries.
7. Les funcions socials de l'alimentació.
8. Alimentació. Gastronomia i diferenciació social.
9. Alimentació, cos i salut.
10. Globalització i mestissatge alimentari.
11. Canvis i continuïtats de l'alimentació actual.
12. Homogeneïtzació de les pràctiques alimentaries.
13. Els particularismes alimentaris.
14. Processos de patrimonialització de la cuina i la gastronomia.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

METODOLOGIA

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.

SISTEMA D'AVALUACIÓ

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant podrà optar per ésser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

Avaluació Continuada: consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.

Avaluació Única: consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Treballs realitzats per l'estudiant	60 %	40 %
Prova escrita final	40 %	60 %



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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 i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

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:



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

- 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*. 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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

- 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. Paris, 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.