



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

## *Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas*

<b>Código- Asignatura</b>	<b>051105 - Antropología y Psicología de la Alimentación y la Gastronomía</b>		
<b>Materia</b>	Historia	<b>Curso</b>	Primero
<b>Tipo Asignatura</b>	Formación básica	<b>Créditos</b>	6 cr. ECTS
<b>Horas presenciales</b>	60 horas	<b>Horas de trabajo Autónomo</b>	90 horas

### BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

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.

La asignatura de Antropología y Psicología de la Alimentación pretende una aproximación a la alimentación humana desde una perspectiva cultural, 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, y los símbolos y significados culturales que están implícitos en la alimentación.

### COMPETENCIAS BÁSICAS

CB1- Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la Vanguardia de su campo de estudio.

CB3- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de tipo social, científica o ética.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

## *Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas*

### COMPETENCIAS GENERALES

---

CG1- Ser capaz de desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

- Conocer la complejidad del acto alimentario, sobretodo en su dimensión sociocultural, y considerar la multiplicidad de factores que lo condicionan.
- Comprender y saber explicar la gran variabilidad intercultural en los comportamientos alimentarios a partir de la comparación intercultural y, de esta manera, superar los prejuicios existentes a la hora de evaluar los comportamientos alimentarios ajenos.
- Conocer y evaluar la polifuncionalidad de la alimentación y la compleja relación existente entre la alimentación, la sociedad y la globalidad de la cultura.
- Adquirir herramientas teóricas y metodológicas para una mejor comprensión de los comportamientos alimentarios a partir de la búsqueda de carácter cualitativo.

### CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

1. La complejidad del hecho alimentario.
2. La alimentación como sistema de adaptación sociocultural.
3. Los significados sociales y culturales de los alimentos.
4. Alimentación y sistemas de clasificación simbólica.
5. Alimentación y percepción.
6. Elecciones alimentarias.
7. Las funciones sociales de la alimentación.
8. Alimentación. Gastronomía y diferenciación social.
9. Alimentación, cuerpo y salud.
10. Globalización y mestizaje alimentario.
11. Cambios y continuidades de la alimentación actual.
12. Homogeneización de las prácticas alimentarias.
13. Los particularismos alimentarios.
14. Procesos de patrimonialización de la cocina y la gastronomía.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

## *Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas*

### METODOLOGÍA

---

La asignatura de *Antropología y Psicología de la Alimentación y la Gastronomía* es una materia de carácter teórico con el fin de contribuir en la adquisición de conocimiento 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 hecho frente a 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 hacer los estudiantes de artículos y capítulos de libro seleccionados en relación a las materias explicadas en clase.

### SISTEMA DE EVALUACIÓN

---

La evaluación es el proceso de valoración del grado de consecución de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continuada durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

**Evaluación Continua:** consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y los aprendizajes que incorpora.

**Evaluación Única:** consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para todo aquel estudiante que, por razones justificadas, no puede asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## PLAN DOCENTE

### *Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas*

Sistemas de Evaluación	Continuada	Única
Trabajos realizados por el estudiante	60 %	40 %
Prueba escrita final	40 %	60 %

#### **REEVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA**

En caso de que el estudiante no logre alcanzar los objetivos de aprendizaje de la asignatura, tiene la opción de seguir un proceso de reevaluación, ofreciéndole la posibilidad de demostrar nuevamente su capacitación para el logro de las competencias asociadas en esta asignatura.

#### **PROCESO DE REVISIÓN Y RE-EVALUACIÓN**

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

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

- A) Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.
- B) Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

#### **FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA**

---

#### **RECURSOS BIBLIOGRÁFICOS BÁSICOS:**

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



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## PLAN DOCENTE

### *Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas*

- 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 BIBLIOGRÁFICOS DE AMPLIACIÓN:**

- 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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## PLAN DOCENTE

### *Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas*

- 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*. París: 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.