



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## PLA DOCENT

### Màster en Innovació en Gestió del Turisme

Codi- Assignatura	540010 – Antropologia i Història de l'Alimentació		
Curs	1	Crèdits	6 ECTS
Bloc Temàtic	Turisme cultural	Tipus assignatura	Obligatòria
Hores presencials	42 hores	Hores de treball autònom	108 hores

### BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

El menjar 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.

Aquest caràcter complex i transversal explica que l'alimentació, les gramàtiques culinàries i la gastronomia s'hagin convertit, especialment des de la segona meitat del segle XX, en objecte preferent d'anàlisi de les ciències socials, de l'antropologia, la història, l'economia o la sociologia, davant l'evidència que l'estudi de les pràctiques alimentàries permet comprendre millor la realitat social.

I és concretament la perspectiva antropològica la que ha contribuït a esclarir, i també a fonamentar, els processos d'identificació cultural i patrimonialització que ha experimentat la gastronomia, i que han contribuït en l'actualitat a la consolidació del concepte de "Patrimoni Gastronòmic".

L'assignatura d'Antropologia i Història de l'Alimentació pretén una aproximació a l'alimentació humana des d'una perspectiva cultural-històrica, antropològica, social-, que inclou l'estudi dels sistemes alimentaris, les implicacions psicològiques, socials i econòmiques del consum alimentari, els símbols i significats culturals de l'aliment, així com l'evolució històrica de l'alimentació, les pràctiques culinàries i la cultura gastronòmica.

### COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB8- Que els estudiants siguin capaços d'integrar coneixements i enfrontar-se a la complexitat de formular judicis a partir d'una informació que, sent incompleta o imitada, inclogui reflexions sobre les responsabilitats socials i ètiques vinculades a l'aplicació dels seus coneixements i judicis..

### COMPETÈNCIES GENÈRIQUES

CG2- Treballar en equip.

CG3- Tenir iniciativa i esperit emprenedor.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

---

CE1- Comprendre els principis del turisme i del patrimoni cultural i la importància de l'impacte sociocultural i mediambiental derivats.

CE2- Comprendre la destinació turística com a sistema integral on interaccionen multitud de variables i factors.

CE3- Desenvolupar i aplicar mètodes i instruments innovadors de planificació territorial, de gestió de destins turístiques i de gestió d'espais patrimonials.

CE6- Analitzar i avaluar el potencial turístic dels recursos culturals, gastronòmics i del territori per al disseny de productes, serveis i projectes innovadors.

CE7- Planificar i desenvolupar estratègies i accions de venda i comunicació de projectes turístics.

CE8- Dominar els fonaments i les tècniques de la didàctica del patrimoni i aplicar-la a l'àmbit turístic.

CE11- Analitzar i aplicar les tecnologies de la informació i de les comunicacions en els diferents àmbits del sector turístic.

CE12- Transformar idees i coneixements en valor per al client generant resultats sostenibles per a les organitzacions turístiques i la societat.

## CONTINGUTS TEMÀTICS

---

### **1. Història de la gastronomia.**

1.1. La història enfront de l'alimentació.

1.2. Alimentació, cuina i gastronomia en les primeres civilitzacions.

1.3. Alimentació, cuina i societat en l'Edat Mitjana: el naixement de les tradicions gastronòmiques nacionals

1.4. Navegacions, descobriments, nous mons. Mestissatges i intercanvis culinaris.

1.5. Gastronomia, bon gust i cultura de classe: naixement i expansió de la restauració pública i el saber gastronòmic al segle XIX.

1.6. El despertar de les cuines locals: producció agroalimentària, gastronomia i turisme al segle XX.

1.7. Democratització de l'experiència i el saber gastronòmic: la gastronomia al món contemporani.

### **2. Antropologia de l'alimentació.**

2.1. Universals i particulars: símbols i significats de l'aliment.

2.2. Alimentació, tradició i identitat.

2.3. Contextos, evolució i característiques actuals del consum alimentari.

2.4. Globalització, mestissatge i importació de nous models.

2.5. Procés de patrimonialització de l'alimentació.

2.6. La mercantilització del patrimoni alimentari.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## METODOLOGIA D'APRENTATGE

La metodologia d'aprenentatge de l'assignatura està basada en exposicions de conceptes i idees, complementades amb exemples i casos pràctics d'aplicació, a més de discussions en grup i activitats a l'aula i autònomes.

Es fomentarà de manera especial la participació dels alumnes i la discussió sobre els temes proposats. Serà fonamental la col·laboració de l'alumne amb el seguiment de les lectures i exercicis proposats, a fi de contribuir al fet que la participació en classe sigui fonamentada i àgil.

S'estimularà l'esperit de recerca i documentació i la capacitat de treballar de forma autònoma, mitjançant l'elaboració d'exercicis i treballs per part de l'alumne, tant dins com fora de classe.

## SISTEMA D'AVALUACIÓ

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.

**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 de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-se en 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.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Activitats 1 (individual)	30 %	40 %
Activitats 2 (grup)	30%	---
Activitat final (individual)	40%	60%



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

### **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**

---