



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Código -Asignatura	540010 – Antropología e Historia de la Alimentación		
Curso	1	Créditos	6 ECTS
Bloque Temático	Turismo cultural	Tipo de asignatura	Optativa
Horas presenciales	42 horas	Horas de trabajo autónomo	108 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La comida 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.

Éste carácter complejo y transversal explica que la alimentación, las gramáticas culinarias y la gastronomía se hayan convertido, especialmente desde la segunda mitad del siglo XX, en objeto preferente de análisis de las ciencias sociales, de la antropología, la historia, la economía o la sociología, ante la evidencia de que el estudio de las prácticas alimentarias permite comprender mejor la realidad social.

Y es concretamente la perspectiva antropológica la que ha contribuido a esclarecer, y también a fundamentar, los procesos de identificación cultural y patrimonialización que ha experimentado la gastronomía, y que han contribuido en la actualidad a la consolidación del concepto de “Patrimonio Gastronómico”.

La asignatura de Antropología e Historia de la Alimentación pretende una aproximación a la alimentación humana desde una perspectiva cultural-histórica, antropológica, social-, que incluye el estudio de los sistemas alimentarios, las implicaciones psicológicas, sociales y económicas del consumo alimentario, los símbolos y significados culturales de el alimento, así como la evolución histórica de la alimentación, las prácticas culinarias y la cultura gastronómica.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB8- Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o imitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

CG2- Trabajar en equipo.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

CG3- Tener iniciativa y espíritu emprendedor.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE1- Comprender los principios del turismo y del patrimonio cultural y la importancia del impacto sociocultural y medioambiental derivados.

CE2- Comprender el destino turístico como sistema integral donde interaccionan multitud de variables y factores.

CE3- Desarrollar y aplicar métodos e instrumentos innovadores de planificación territorial, de gestión de destinos turísticos y de gestión de espacios patrimoniales.

CE6- Analizar y evaluar el potencial turístico de los recursos culturales, gastronómicos y del territorio para el diseño de productos, servicios y proyectos innovadores.

CE7- Planificar y desarrollar estrategias y acciones de venta y comunicación de proyectos turísticos.

CE8- Dominar los fundamentos y las técnicas de la didáctica del patrimonio y aplicarla al ámbito turístico.

CE11- Analizar y aplicar las tecnologías de la información y de las comunicaciones en los distintos ámbitos del sector turístico.

CE12- Transformar ideas y conocimientos en valor para el cliente generando resultados sostenibles para las organizaciones turísticas y la sociedad.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Historia de la gastronomía.

- 1.1. La historia frente a la alimentación.
- 1.2. Alimentación, cocina y gastronomía en las primeras civilizaciones.
- 1.3. Alimentación, cocina y sociedad en la Edad Media: el nacimiento de las tradiciones gastronómicas nacionales
- 1.4. Navegaciones, descubrimientos, nuevos mundos. Mestizajes e intercambios culinarios.
- 1.5. Gastronomía, buen gusto y cultura de clase: nacimiento y expansión de la restauración pública y el saber gastronómico en el siglo XIX.
- 1.6. El despertar de las cocinas locales: producción agroalimentaria, gastronomía y turismo en el siglo XX.
- 1.7. Democratización de la experiencia y el saber gastronómico: la gastronomía en el mundo contemporáneo.

2. Antropología de la alimentación.

- 2.1. Universales y particulares: símbolos y significados del alimento.
- 2.2. Alimentación, tradición e identidad.



- 2.3. Contextos, evolución y características actuales del consumo alimentario.
- 2.4. Globalización, mestizaje e importación de nuevos modelos.
- 2.5. Proceso de patrimonialización de la alimentación.
- 2.6. La mercantilización del patrimonio alimentario.

METODOLOGIA DE APRENDIZAJE

La metodología de aprendizaje de la asignatura está basada en exposiciones de conceptos e ideas, complementadas con ejemplos y casos prácticos de aplicación, además de discusiones en grupo y actividades en el aula y autónomas.

Se fomentará de manera especial la participación de los alumnos y la discusión sobre los temas propuestos. Será fundamental la colaboración del alumno con el seguimiento de las lecturas y ejercicios propuestos, a fin de contribuir a que la participación en clase sea fundamentada y ágil.

Se estimulará el espíritu de investigación y documentación y la capacidad de trabajar de forma autónoma, mediante la elaboración de ejercicios y trabajos por parte del alumno, tanto dentro como fuera de clase.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de logro 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 continua 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 de los aprendizajes que incorpora. Para poder optar a ser evaluado en esta modalidad, hará falta asistir a un mínimo del 80% de las clases presenciales.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para aquellos estudiantes que, por razones justificadas, no han podido asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias que esta asignatura tiene asignadas para dicha modalidad.

Sistemas de evaluación	Continua	Única
Actividad 1 (individual)	30 %	40%



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Máster en Innovación en Gestión del Turismo

Actividad 2 (grupal)	30 %	---
Actividad final (individual)	40%	60%

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:

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.

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 BÁSICAS

AA.VV. (2007), *Como vivíamos. Alimentos y alimentación en la España del siglo XX*. Lunwerg. Barcelona. (Versión electrónica: <http://issuu.com/fehrfehr/docs/como-viviamos/1>)

ÁLVAREZ, M. y MEDINA, F-X. (eds) (2008), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Ed.Icaria.

CANTARERO, LUÍS (ED.) (2012), *La antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales*, Barcelona, UOC.

CONTRERAS, J., RIERA, A, MEDINA, F-X. (eds.) (2005) *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para gestionar un patrimonio alimentario común*. Institut Europeu de la Mediterrània.

CONTRERAS J., GRACIA M., (2005) *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Ed. Ariel

CORDÓN, F., (1999) *Cocinar hizo al hombre*. Editorial Tusquets.

CRUZ CRUZ J., (1990) *Alimentación y Cultura: Antropología de la conducta alimentaria*, EUNSA.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Máster en Innovación en Gestión del Turismo

- DEVROEY, J-P. y MONTANARI, M. (2003), *El Mundo en la Cocina: Historia, Identidad, Intercambios*, Ed. Paidós.
- ESPEITX, E. y CÁCERES, J. (eds.) (2011), *Sabores culturales. Ensayos sobre alimentación y cultura*, Ed. Montesinos.
- FERNÁNDEZ ARMESTO, F. (2004). *Historia de la comida. Barcelona, España*, Ed. Tusquets.
- FISCHLER, C., (1995), *El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Ed. Anagrama.
- FLANDRIN, J-L. y MONTANARI, M., (eds) (2004), *Historia de la alimentación*, Ed. Trea.
- FREEDMAN, PAUL (ed.) (2009), *Gastronomía, Historia del paladar*, Publicacions de la Universitat de Valencia.
- GOODY, J. (1995) *Cocina, cuisine y clase*. Gedisa.
- GRACIA ARNÁIZ, M. (coord.) (2002). *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Ed. Ariel Antropología.
- HARRIS M, (1985) *Bueno para comer*. Madrid, Alianza Editorial.
- LUJAN, N. (1997). *Historia de la gastronomía*, Ed. Folio.
- MEDINA, F. XAVIER y TRESSERRAS, J., (Eds.) (2007), *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el mediterráneo*, IBERTUR, Universitat de Barcelona/Institut Europeu de la Mediterrània.
- MONTANARI, M. (2003). *El mundo de la cocina: Historia, identidad, Intercambio*, Ed. Paidós.
- NEINRICK E. Y POULAIN, J.P. (2001). *Historia de la cocina y de los cocineros: técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia de la Edad Media a Nuestros días*, Ed. Zendreda Zariquiey.
- PICH I SOLÉ, J. (2007), *El festí global: petjada ecològica i tensions psicològiques derivades del sistema alimentari industrial*, Monografies socio/ambientals, 26, Edicions Universitat Barcelona.
- PILCHER, J.M. (Ed.) (2012), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford University Press.
- POULAIN, J-P. (2007), *Sociologies de l'alimentation*, PUF.
- POULAIN, J-P. (ed.) (2012), *Dictionnaire del cultures alimentaires*, PUF.
- PROUST, I., (Coord.) (2006). *Désirs et peurs alimentaires au XXIe siècle. Évolutions et comportements alimentaires, problématiques économiques et responsabilités collectives*, Ed. Dalloz.
- REVEL, Jean-François (2006), *Un festín en palabras*, Ed. Tusquets.
- ROWLEY, A. (2008). *Una historia mundial de la mesa. Estrategias del paladar*, Ed. Trea.
- RITCHIE, C.I.A. (1986) *Comida y civilización*. Alianza Editorial.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Máster en Innovación en Gestión del Turismo

SALAS-SALVADÓ, J., GARCÍA-LORDA, P., SÁNCHEZ RIPOLLÉS, J.M. (Eds.) (2005), *La alimentación y la nutrición a través de la historia*, Barcelona, Ed. Glosa.

SCHLÜTER, R. (2006). *Turismo y patrimonio gastronómico: una perspectiva*, Editora Argentina.

TOUSSAINT-SAMAT, M. (1987-92). *Historia natural y moral de los alimentos*. Alianza Editorial. (9 vols.)

WILKINS, J. (1996), *Food in European literature*, European studies vol. 2, nº 4, Exeter, Ed. Intellect Books.