

# PLA DOCENT

## *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

---

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.

## 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 %

### 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)omnívor*, 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.; HOLLOWES, 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.

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'obèsité*. 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.