

Codi- Assignatura	<b>540010 – Antropologia i Història de l'Alimentació</b>		
Matèria	Turisme Cultural		
Tipus assignatura	Optativa	Crèdits	6 cr. ECTS
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.

## 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.

## METODOLOGIA

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.

## SISTEMES 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 ser avaluat de forma contínua durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

**Avaluació Contínua:** 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. Per poder optar a ser avaluat en aquesta modalitat, s'haurà d'assistir a un mínim del 80% de les classes presencials.

**Avaluació Única:** consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a aquells estudiants que, per raons justificades, no han pogut assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té assignades per a aquesta modalitat.

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

### Reavaluació de l'assignatura

En el cas que l'estudiant no aconsegueixi els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, té l'opció de seguir un procés de reavaluació que ofereix la possibilitat de demostrar novament la seva capacitat per adquirir les competències associades a aquesta assignatura.

## FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

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.

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. Paidos.

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.

## PLA DOCENT

*Màster Universitari en Innovació de la Gestió Turística*

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 des 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.

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.