



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT **ANTROPOLOGIA**

Coordinació: BRETON SOLO DE ZALDIVAR, VICTOR

Any acadèmic 2017-18

Informació general de l'assignatura

Denominació	ANTROPOLOGIA			
Codi	100607			
Semestre d'impartició	1R Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
Caràcter	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
	Doble titulació: Grau en Nutrició Humana i Dietètica i Grau en Fisioteràpia	1	TRONCAL	Presencial
	Grau en Nutrició Humana i Dietètica	1	TRONCAL	Presencial
Nombre de crèdits ECTS	6			
Grups	2GG,3GM			
Crèdits teòrics	4			
Crèdits pràctics	2			
Coordinació	BRETON SOLO DE ZALDIVAR, VICTOR			
Departament/s	HISTORIA DE L'ART I HISTORIA SOCIAL			
Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant	Magistral: 30 hores			
	Pràctica: 30 hores x 2 grups (Lleida)			
	Magistral: 30 hores			
	Pràctica: 30 hores (Igualada)			
	H Presencials 60 H. No Presecials 90			
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.			
Idioma/es d'impartició	Castellà i català			
Distribució de crèdits	4 crèdits teòrics que es tradueixen en classes presencials i 2 pràctics que es concreten en un treball de recerca en grup i en varies sessions de discussió i comentaris de text.			
Horari de tutoria/lloc	A concretar			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
BRETON SOLO DE ZALDIVAR, VICTOR	breton@hahs.udl.cat	9	
PROFESSOR PENDENT D'ASSIGNAR H. DE L'ART		6	

Informació complementària de l'assignatura

Introducció a l'assignatura i contextualització dins de l'ensenyament

L'alimentació, el comportament alimentari dels éssers humans, no pot reduir-se a un fet biològic o de nutrició, sinó que té una dimensió cultural important. Partint d'aquesta premissa, l'assignatura està plantejada per oferir a l'alumnat una visió el més completa possible dels factors socials i culturals que condicionen la variabilitat i la diversitat de les pautes alimentàries en les diferents societats al llarg del temps. A tal fi, i atès que la matèria s'ofereix en una titulació amb estudiants poc familiaritzats amb les ciències socials, es prioritzarà l'anàlisi d'això que convencionalment denominem com a "cultura" i que constitueix la "closca" que engloba i condiona el fet alimentari.

Objectius acadèmics de l'assignatura

1. Reconèixer les característiques de l'estudi científic de la cultura alimentària i la societat
2. Conèixer la complexitat del fet alimentari, sobretot en la seva dimensió soci-cultural
3. Comprendre i explicar la gran variabilitat social en els comportaments alimentaris a partir de la comparació intercultural
4. Conèixer i avaluar la poli-funcionalitat de l'alimentació i la complexa relació existent entre l'alimentació, la societat i la cultura
5. Conèixer els impactes que els diferents sistemes agroalimentaris tenen als espais i societats rurals
6. Entendre la dinàmica dels processos de desenvolupament / subdesenvolupament al món contemporani i les seves conseqüències des de l'òptica de la dieta

Competències

Generals i transversals:

- Capacitat d'anàlisi i síntesi.
- Compromís ètic.
- Reconeixement i respecte a la diversitat i la interculturalitat.
- Raonament crític.
- Capacitat de treball en equip.

Específiques:

- Capacitat de lectura i anàlisi.
- Capacitat i habilitat per analitzar i investigar els problemes socioculturals, econòmics, polítics i demogràfics del món actual.
- Coneixement de l'evolució del pensament i de la seva relació amb la societat.
- Coneixement de les interrelacions entre ciència i evolució social.
- Aprendre a copsar la complexitat dels fets humans, la dinàmica social, els conflictes de grup i de gènere, la dialèctica entre classes, l'organització de l'espai, les relacions de poder i formulació de projectes ideològics, culturals i socials en el si de les societats complexes.

Continguts fonamentals de l'assignatura

1. A manera d'introducció: cultura i societat

- Cultura i societat: definicions i àmbits d'anàlisi.
- Com s'estudien les cultures i societats? Les ciències socials davant la diversitat soci-cultural: convergència d'interessos i diversitat d'enfocaments.
- El paper de l'Antropologia Social com a ciència de la cultura.
- Conceptes clau de l'Antropologia Social.

2. Antropologia Social, cultura i alimentació

- La dimensió cultural i social del fenomen alimentari.
- Les ciències socials davant el fenomen alimentari.
- Per què i para quin una Antropologia de l'alimentació?

3. Condicionants biològics de l'alimentació

- La dialèctica entre naturalesa i cultura: propostes d'anàlisi.
- El substrat biològic del fenomen alimentari.
- Dos estudis de cas sobre la interacció entre biologia i cultura: lactòfobos i carnívors.

4. Nutrició, cultura i adaptació

- La perspectiva de l'ecologia cultural: anàlisi de l'alimentació com a estratègia adaptativa.
- Condicionants tecno-ecològics de l'alimentació: les pràctiques alimentàries com a estratègia infra-estructural.
- Preferències, creences religioses i tabús alimentaris: l'alimentació com a estratègia supra-estructural.

5. Relacions socials i alimentació

- Condicionants socials, polítics i ideològics de l'alimentació. El consum posicional.
- Reciprocitat, redistribució i intercanvi: societats igualitàries *versus* societats estratificades.
- Moviments socials al voltant de l'alimentació. La sobirania alimentària i l'agro-ecologia.

6. Creixement econòmic i canvis alimentaris al món contemporani

- Usos i abusos de les teories del desenvolupament: alguns aprenentatges de l'experiència d'Amèrica Llatina.
- Expansió del sistema econòmic mundial i evolució de les pautes de consum: Amèrica Llatina i Espanya en una perspectiva comparativa.
- El malbaratament alimentari.

7. Planificació alimentària i programes d'ajuda econòmica

- Economia de mercat i crisi de les economies camperoles: alguns estudis de cas. *Landgrabbing* (acaparament de terres).
- Globalització, dependència alimentària i crisi estructural en l'anomenat Tercer Món: de la planificació als avantatges comparatius.
- Ajuda econòmica, cooperació al desenvolupament, o simplement neocolonialisme?
- El comerç just com a estratègia per trencar la desigualtat nord-sud?
- Banc d'aliments com a estratègia de lluita contra la pobresa alimentària.

Eixos metodològics de l'assignatura

L'assignatura combina les classes presencials, en les quals es fomentarà la participació activa de l'alumnat, amb sessions de pràctiques fonamentades en comentaris en grup a textos emblemàtics en l'àmbit de la matèria, i en l'elaboració d'una petita recerca comparativa, també en grups, que serà socialitzada al final de l'assignatura.

CARACTERÍSTIQUES DE LES PRÀCTIQUES

Caldrà realitzar dos tipus de tasques en concepte de pràctiques:

1. Exposició i discussió de lectures sobre temes específics:

- Lectures procedents del dossier de lectures obligatòries (a disposició de l'alumnat des del primer dia de classe)

2. Treball a realitzar en grups:

- Treball a realitzar en subgrups (compostos per quatre o cinc persones)

- Tema: **Les contradiccions de la nostra alimentació contemporània. Discursos i praxis de la vida quotidiana.**
- **Objectiu:** Identificar, constatar i explicar (a nivell d'hipòtesi de treball) les principals contradiccions verificables entre els discursos dels individus i la seva praxi quotidiana referida a l'àmbit del fenomen alimentari.
- **Metodologia:** Es tracta, en primer lloc, de seleccionar com a objecte d'estudi empíric la unitat domèstica (o de residència) de cadascun de l@s integrants del grup. A partir d'aquí es realitzaran:
 - a. Entrevistes qualitatives a cada membre de la unitat domèstica / residencial de cara a esbrinar les seves idees sobre l'alimentació:
 - Relació entre alimentació i salut
 - Existència (o no) de tabús religiosos, ètics o culturals
 - Discursos sobre les labors relacionades amb l'alimentació i la seva distribució a l'interior de la unitat
 - a. Recollida de dades quantitatives. A tal fi, s'haurà d'elaborar una fitxa de recollida d'informació (fitxa que s'adjuntarà al final del treball, a manera d'annex). En aquesta fitxa, hauran de consignar-se informacions ordenades per temes tals com:

COMPRAR	<ul style="list-style-type: none"> • Diari • Extraordinari 	<ul style="list-style-type: none"> • Quin tipus de productes? • On? (petits comerços, grans superfícies, mercats, etc.) • Qui compra què?
PREPARAR	<ul style="list-style-type: none"> • Diari • Extraordinari 	<ul style="list-style-type: none"> • Qui cuina? • Com es distribueixen les tasques relacionades amb la preparació dels aliments entre els diferents membres de la unitat?
CONSUMIR	<ul style="list-style-type: none"> • Diari • Extraordinari 	<ul style="list-style-type: none"> • On menja cada membre de la unitat? • Com es distribueixen les tasques relacionades amb el consum entre els diferents membres de la unitat? • Com es distribueixen (reparteixen) els aliments, i sobre la base de quins criteris (edat, gènere, estatus)? • Què menja cada membre de la unitat?

L'ideal seria poder comptar amb informació exhaustiva, almenys, durant una setmana completa per a cada cas analitzat. Després es tracta de:

- Comparar els discursos i les pràctiques a l'interior de cada cas
- Buscar semblances i diferències entre els casos analitzats
- Plantejar hipòtesis explicatives de les recurrències i les diferències

Pla de desenvolupament de l'assignatura

Tipus Activitat	Descripció resumida de l'activitat (Títol de tema o activitat pràctica)	Dedicació (hores)	Setmana	Objectiu Formatiu
TEÓRICA	Tema 1. A manera d'introducció: cultura i societat	4	1 y 2	1
TEÓRICA	Tema 2. Antropologia Social, cultura i alimentació	4	3 y 4	1 y 2
TEÓRICA	Tema 3. Condicionants biològics de l'alimentació	4	5 y 6	2 y 3
TEÓRICA	Tema 4. Nutrició, cultura i adaptació	6	7, 8 y 9	3 y 4
TEÓRICA	Tema 5. Relacions socials i alimentació	4	10 y 11	3 y 4
TEÓRICA	Tema 6. Creixement econòmic i canvis alimentaris al món contemporani	4	12 y 13	5

TEÓRICA	Tema 7. Planificació alimentària i programes d'ajuda econòmica	4	14 y 15	5
PRÀCTICA	Exposició, crítica i discussió de textos	9 x 2	2-12	1-5
PRÀCTICA	Exposició dels treballs en grup	6 x 2	13-15	1-5

Sistema d'avaluació

Avaluació	% de la nota
PART TEÒRICA:	
1º control 2º control 3º control	20% 20% 20%
PART PRÀCTICA:	
Exposició text en grup (a determinar)	10%
Recerca en grup	30%

Bibliografia i recursos d'informació

Bibliografia bàsica

CARRASCO, S. (1992): *Antropologia i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària*. Publicacions de la Universitat Autònoma de Barcelona, Barcelona.

CONTRERAS, J. (1993): *Antropología de la alimentación*. Eudema, Madrid.

CONTRERAS, J. [Ed.] (1995): *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Publicaciones de la Universidad de Barcelona, Barcelona.

FISCHLER, Cl. (1995): *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama, Barcelona.

GUIDONET RIERA, A. (2016) *La antropología de la alimentación*. UOC, Barcelona.

GRACIA, M. (1996): *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Icaria, Barcelona.

HARRIS, M. (1989): *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Alianza Universidad, Madrid.

PLOEG, J.D. van der (2010) *Nuevos campesinos. Campesinos e imperios alimentarios*. Icaria, Barcelona

RICHTIE, C.A. (1986): *Comida y civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la Historia*. Alianza Editorial, Madrid.

Bibliografia complementària

- CHAYANOV, A.V. (1985): *La organización de la unidad económica campesina*. Nueva Visión, Buenos Aires.
- COHEN, M.N. (1981): *La crisis alimentaria de la prehistoria. La superpoblación y los orígenes de la agricultura*. Alianza Universidad, Madrid.
- CONTRERAS, J. (1997): "Alimentación y sociedad. Sociología del consumo alimentario en España", en GOMEZ, C.; GONZALEZ, J.J. [Eds.]: *Agricultura y sociedad en la España contemporánea*. CIS / MAPA, Madrid, pp. 417-451.
- CORDON, F. (1980): *Cocinar hizo al hombre*. Ed. Tusquets, Barcelona.
- CROSBY, A.W. (1988): *Imperialismo ecológico. La expansión biológica de Europa, 900-1900*. Crítica, Barcelona.
- DOGLIOTTI, F.; MONTAGUT, X. (2006) *Alimentos globalizados. Soberanía alimentaria y comercio justo*. Icaria, Barcelona.
- FIELDHOUSE, P. (1986): *Food, nutrition, customs and culture*. Croom Helm, Londres.
- FISCHLER, Cl. (1995): *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama, Barcelona.
- GARRABOU SEGURA, R.; GONZÁLEZ DE MOLINA, M. [Ed.] (2010) *La reposición de la fertilidad en los sistemas agrarios tradicionales*. Icaria, Barcelona.
- GASCÓN, J.; MONTAGUT, X. (2015) *Banco de alimentos: ¿Combatir el hambre con las sobras?* Icaria, Barcelona.
- GOODY, J. (1982): *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge University Press. Cambridge.
- GRACIA, M. [Ed.] (2002): *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Ariel, Barcelona.
- HARRIS, M.; ROSS, E. [Eds.] (1988): *Food in evolution. Toward a theory of human food habits*. Temple University Press, Temple.
- HARRIS, M. (1982): *Caníbales y reyes*. Argos Vergara, Barcelona.
- HARRIS, M. (1987): *Introducción a la antropología general*. Alianza, Madrid.
- HARRIS, M. (1992): *Nuestra especie*. Alianza, Madrid.
- HOLT-GIMÉNEZ, E. [Ed.] (2013) *Movimientos alimentarios unidos. Estrategias para transformar nuestros sistemas alimentarios*. Icaria, Barcelona.
- LLOBERA, J.R. [Ed.] (1981): *Antropología económica. Textos etnográficos*. Anagrama, Barcelona.
- MAZOYER, M.; ROUDART, L. (2016) *Historia de las agriculturas del mundo*. KRK, Oviedo.
- MINTZ, S. (1986): *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. The Viking Press, Nueva York.
- MONTAGUT, X.; GASCÓN, J. (2014) *Alimentos desperdiciados*. Icaria & IAEN, Barcelona & Quito.
- SAHLINS, M. (1977): *Economía de la Edad de Piedra*. Akal Editor, Madrid.
- SEVILLA GUZMAN, E.; GONZALEZ DE MOLINA, M. [Eds.] (1993): *Ecología, Campesinado e Historia*. Ediciones de La Piqueta, Madrid.
- TANNAHILL, R. (1973): *Food in History*. Stein and Day. Nueva York.
- TOUSSAINT-SAMAT, M. (1987-1992): *Historia natural y moral de los alimentos*. Alianza Editorial, Madrid.
- V.V.A.A. (1988): *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*. Ediciones del Serbal / UNESCO, Barcelona.

Lectures obligatòries

1. HARRIS, M. (1987): "La naturaleza de la cultura", en *Introducción a la Antropología General*. Alianza Editorial, Madrid, pp. 123-136.
2. FISCHLER, C. (1995): "Lo incomedible, lo comestible y el orden culinario", en *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el*

- cuero*. Anagrama, Barcelona, pp. 27-39.
3. CONTRERAS, J. (2002): "Los aspectos culturales del consumo de carne", en GRACIA, M. [Ed.]: *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Ariel, Barcelona, pp. 221-248.
 4. GARCIA GIMENO, C. (2002): "El vegetarianismo, ¿dieta prudente o estilo de vida?", en GRACIA, M. [Ed.]: *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Ariel, Barcelona, pp. 249-275.
 5. ROSS, E.B. (1995): "Una revisión de las tendencias dietéticas desde los cazadores-recolectores hasta las sociedades capitalistas modernas", en CONTRERAS, J. [Ed.]: *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Publicacions de la Universitat de Barcelona, Barcelona, pp. 259-306.
 6. GRACIA, M. (1992): "Los trastornos alimentarios como trastornos culturales: la construcción social de la anorexia nerviosa", en GRACIA, M. [Ed.]: *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Ariel, Barcelona, pp. 349-377.
 7. CONTRERAS, J. (1999): "Paisajes y mercados: globalización y particularismos en los sistemas alimentarios", en *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998*. Museo Nacional de Antropología / La Val de Onsera, Madrid, pp. 689-710.
 8. BRETÓN, V. (2009): "¿Continuarán muriendo de hambre millones de personas en el siglo XXI?", en *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, nº 224, pp. 69-109.
 9. VIVAS, E. (2006) "Quí i què en el moviment del comerç just", en MONTAGUT, X.; VIVAS, E. [Ed.]: *¿Cap a on va el comerç just?* Icaria, Barcelona, pp.11-27
 10. AHMADI, B. (2013) "Racismo y justicia alimentaria. El caso de Oakland, EEUU", en HOLT-GIMÉNEZ, E. [Ed.] *Movimientos alimentarios unidos. Estrategias para transformar nuestros sistemas alimentarios*. Icaria, Barcelona, pp. 181-196.