



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT **ANTROPOLOGIA**

Coordinació: TOMAS GUILERA, JORDI

Any acadèmic 2023-24

Informació general de l'assignatura

Denominació	ANTROPOLOGIA			
Codi	102754			
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/BÀSICA	Presencial
Nombre de crèdits assignatura (ECTS)	6			
Tipus d'activitat, crèdits i grups	Tipus d'activitat	PRAULA		TEORIA
	Nombre de crèdits	3		3
	Nombre de grups	1		1
Coordinació	TOMAS GUILERA, JORDI			
Departament/s	GEOGRAFIA, HISTÒRIA I HISTÒRIA DE L'ART			
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
MARTÍNEZ ALGUERO, ROMINA	romina.martinez@udl.cat	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

COMPETÈNCIES BÀSIQUES I GENERALS 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 se sol trobar a un nivell que, si bé es recolza en llibres de text avançats, inclou també alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda del camp d'estudi.

CB2 - Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements a la seva feina o vocació d'una forma professional i posseïxin les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i la defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seva àrea 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 d'índole social, científica o ètica

CB4 - Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat

CB5 - Que els estudiants hagin desenvolupat les habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia

GENERALS

CG1 - Reconèixer els elements essencials de la professió del dietista-nutricionista, incloent-hi els principis ètics, responsabilitats legals i l'exercici de la professió aplicant el principi de justícia social a la pràctica professional i desenvolupant-la respecte a les persones, els seus hàbits, creences i cultures

CG2 - Desenvolupar la professió amb respecte a altres professionals de la salut, adquirint habilitats per treballar en equip

CG3 - Reconèixer les pròpies limitacions i la necessitat de mantenir i actualitzar la competència professional, prestant una importància especial a l'aprenentatge, de manera autònoma i continuada, de nous coneixements, productes i tècniques en

nutrició i alimentació, així com la motivació per la qualitat.

CG4 - Realitzar la comunicació de manera efectiva, tant de forma oral com escrita, amb les persones, els professionals de la salut o la indústria i els mitjans de comunicació, sabent utilitzar les tecnologies de la informació i la comunicació especialment les relacionades amb la nutrició i els hàbits de vida.

CG5 - Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb nutrició, alimentació, estils de vida i aspectes sanitaris

CG6 - Conèixer els límits de la professió i les seues competències, identificant quan cal un tractament interdisciplinari o la derivació a un altre professional

COMPETÈNCIES TRANSVERSALS

CT1 - Tenir una correcta expressió oral i escrita

CT2 - Dominar una llengua estrangera

CT3 - Dominar les TIC

CT5 - Adquirir nocions essencials del pensament científic.

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE3 - Conèixer l'estadística aplicada a Ciències de la Salut

CE4 - Conèixer les bases psicològiques i els factors biopsicosocials que incideixen en el comportament humà

CE5 - Conèixer l'evolució històrica, antropològica i sociològica de l'alimentació, la nutrició i la dietètica en el context de la salut i la malaltia

CE6 - Conèixer els diferents mètodes educatius d'aplicació en ciències de la salut, així com les tècniques de comunicació aplicables en alimentació i nutrició humana

CE7 - Conèixer les bases i els fonaments de l'alimentació i la nutrició humana.

CE17 - Coordinar, fer i participar en la formació contínua de professionals relacionats amb l'alimentació i la nutrició, en temes de qualitat i seguretat alimentària

CE20 - Conèixer els aspectes relacionats amb l'economia i la gestió de les empreses alimentàries

CE31 - Participar en el disseny de estudis de dieta total.

CE49 - Conèixer les organitzacions i els sistemes de salut nacionals i internacionals, així com les polítiques de salut

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.
- Alimentació humana: un fenomen biològic i cultural.
- El substrat biològic del fenomen alimentari.
- Percepció social del risc sobre compostos tòxics persistents

4. Alimentació, cos i salut

- Malalties socials
- Riscos i crisis alimentàries
- Lipofòbia
- Medicalització de l'alimentació

5. 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.
- Respostes identitàries a la globalització: recuperació de particularismes alimentaris
- Cultura popular i patrimoni immaterial entorn a l'alimentació
- Preferències, creences religioses i tabús alimentaris: l'alimentació com a estratègia supra-estructural.

6. 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.

7. Creixement econòmic i canvis alimentaris al món contemporani

- Usos i abusos de les teories del desenvolupament.
- Expansió del sistema econòmic mundial i evolució de les pautes de consum.
- El malbaratament alimentari.

8. Planificació alimentària i programes d'ajuda econòmica

- Economia de mercat i crisi de les economies camperoles.
- 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)	Dies	Objectiu Formatiu
TEÓRICA	Tema 1. A manera d'introducció: cultura i societat	4	13/09	1
TEÓRICA	Tema 2. Antropologia Social, cultura i alimentació	4	20/09	1 y 2
TEÓRICA	Tema 3. Condicionants biològics de l'alimentació	8	27/09 i 4/10	2 y 3
TEÓRICA	Tema 4. Alimentació, cos i salut	8	11/10 i 18/10	2 y 3
TEÓRICA	Tema 5. Nutrició, cultura i adaptació	8	25/10 i 8/11	3 y 4
TEÓRICA	Tema 6. Relacions socials i alimentació	4	15/11	3 y 4
TEÓRICA	Tema 7. Creixement econòmic i canvis alimentaris al món contemporani	8	22/11 i 29/11	5
TEÓRICA	Tema 8. Planificació alimentària i programes d'ajuda econòmica	8	13/12 i 20/12	5
PRÀCTICA	Exposició, crítica i discussió de textos	9 x 2	2-12	1-5
PRÀCTICA	Exposició dels treballs en grup	4	10/01 i 18/01	1-5

Sistema d'avaluació

Avaluació	% de la nota
------------------	---------------------

PART TEÒRICA:	
1º control 2º control 3º control	20% 20% 20%
PART PRÀCTICA:	
Treball textos	15%
Recerca en grup	25%

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.

CONTRERAS, J. i GRACIA, M. (2005): *Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona, Ariel.

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

GOODY, J.(1995): *Cocina, cuisine y classe*, Barcelona, Gedisa.

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, CI. (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

- HARRIS, M. (1987): "La naturaleza de la cultura", en *Introducción a la Antropología General*. Alianza Editorial, Madrid, pp. 123-136.
- FISCHLER, C. (1995): "Lo incomedible, lo comestible y el orden culinario", en *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama, Barcelona, pp. 27-39.
- 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.
- 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.
- 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.
- SCHEPER-HUGHES, N. (1997). *La muerte sin llanto: violencia y vida cotidiana en Brasil* (No. 305.4 S3). Barcelona: Ariel.
- KILLINGER, C. L., García, A. M., Begueria, A., & Pons, J. M. (2019). Como un sedimento que se va quedando en el cuerpo: percepción social del riesgo sobre compuestos tóxicos persistentes y otras sustancias químicas sintéticas en la alimentación entre mujeres embarazadas y lactantes en España. *AIBR: Revista de Antropología*

Iberoamericana, 14(1), 121-144.

8. GRACIA, M. (2002): "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.
9. 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.
10. 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.
11. 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
12. 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.