



Universitat de Lleida

## DEGREE CURRICULUM **ANTHROPOLOGY**

Coordination: BRETON SOLO DE ZALDIVAR, VICTOR

Academic year 2017-18

Subject's general information

<b>Subject name</b>	ANTHROPOLOGY			
<b>Code</b>	100607			
<b>Semester</b>	1st Q(SEMESTER) CONTINUED EVALUATION			
<b>Typology</b>	<b>Degree</b>	<b>Course</b>	<b>Typology</b>	<b>Modality</b>
	Double bachelor's degree: Degree Physiotherapy and Degree in Human Nutrition and Dietetics	1	COMMON	Attendance-based
	Bachelor's Degree in Human Nutrition and Dietetics	1	COMMON	Attendance-based
<b>ECTS credits</b>	6			
<b>Groups</b>	2GG,3GM			
<b>Theoretical credits</b>	0			
<b>Practical credits</b>	0			
<b>Coordination</b>	BRETON SOLO DE ZALDIVAR, VICTOR			
<b>Department</b>	HISTORIA DE L'ART I HISTORIA SOCIAL			
<b>Teaching load distribution between lectures and independent student work</b>	Magistral: 30 hores Pràctica: 30 hores x 2 grups  H Presencials 60 H. No Presecials 90			
<b>Important information on data processing</b>	Consult <a href="#">this link</a> for more information.			
<b>Language</b>	Català i Castellà			
<b>Office and hour of attention</b>	A concretar			

Teaching staff	E-mail addresses	Credits taught by teacher	Office and hour of attention
BRETON SOLO DE ZALDIVAR, VICTOR	breton@hahs.udl.cat	9	
MARTÍNEZ SASTRE, JAVIER	jamarsas@gmail.com	14	
PROFESSOR PENDENT D'ASSIGNAR H. DE L'ART		6	

## Subject's extra information

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

La alimentación, el comportamiento alimentario de los seres humanos, no puede reducirse a un hecho biológico o de nutrición, sino que tiene una dimensión cultural importante. Partiendo de esta premisa, la asignatura está planteada para ofrecer al alumnado una visión lo más completa posible de los factores sociales y culturales que condicionan la variabilidad y la diversidad de las pautas alimentarias en las diferentes sociedades a lo largo del tiempo. A tal fin, y dado que la materia se oferta en una titulación con un estudiantado poco familiarizado con las ciencias sociales, se priorizará el análisis de eso que convencionalmente denominamos como "cultura" y que constituye el "caparazón" que engloba y condiciona el hecho alimentario.

## Learning objectives

1. Reconocer las características del estudio científico de la cultura alimentaria y la sociedad.
2. Conocer la complejidad del hecho alimentario, sobre todo en su dimensión sociocultural.
3. Comprender y explicar la gran variabilidad social en los comportamientos alimentarios a partir de la comparación intercultural.
4. Conocer y evaluar la polifuncionalidad de la alimentación y la compleja relación existente entre la alimentación, la sociedad y la cultura.
5. Entender la dinámica de los procesos de desarrollo / subdesarrollo en el mundo contemporáneo y sus consecuencias desde la óptica de la dieta.

## Competences

### Específiques:

Conèixer l'evolució històrica, antropològica i sociològica de l'alimentació, la nutrició i la dietètica en el camp de la salut i la malaltia.

### Transversals:

- Comunicació i expressió oral i escrita.
- Us de pensament crític i científic.

## Subject contents

### A modo de introducción: cultura y sociedad

- Cultura y sociedad: definiciones y ámbitos de análisis
- ¿Cómo se estudian las culturas y sociedades? Las ciencias sociales ante la diversidad socio-cultural: convergencia de intereses y diversidad de enfoques
- El papel de la Antropología Social como ciencia de la cultura
- Conceptos clave de la Antropología Social

### Antropología Social, cultura y alimentación

- La dimensión cultural y social del fenómeno alimentario
- Las ciencias sociales ante el fenómeno alimentario
- ¿Por qué y para qué una Antropología de la alimentación?

### Condicionantes biológicos de la alimentación

- La dialéctica entre naturaleza y cultura: propuestas de análisis
- El substrato biológico del fenómeno alimentario
- Dos estudios de caso sobre la interacción entre biología y cultura: lactófobos y carnívoros

### Nutrición, cultura y adaptación

- La perspectiva de la ecología cultural: análisis de la alimentación como estrategia adaptativa
- Condicionantes tecno-ecológicos de la alimentación: las prácticas alimentarias como estrategia infraestructural
- Preferencias, creencias religiosas y tabúes alimentarios: la alimentación como estrategia supraestructural

### Relaciones sociales y alimentación

- Condicionantes sociales, políticos e ideológicos de la alimentación
- Reciprocidad, redistribución e intercambio: sociedades igualitarias versus sociedades estratificadas

### Crecimiento económico y cambios alimentarios en el mundo contemporáneo

- Usos y abusos de las teorías del desarrollo: algunas enseñanzas de la experiencia de América Latina
- Expansión del sistema económico mundial y evolución de las pautas de consumo: América Latina y España en una perspectiva comparativa

### Planificación alimentaria y programas de ayuda económica

- Economía de mercado y crisis de las economías campesinas: algunos estudios de caso
- Globalización, dependencia alimentaria y crisis estructural en el llamado Tercer Mundo: de la planificación a las ventajas comparativas
- ¿Ayuda económica, cooperación al desarrollo, o simplemente neocolonialismo?

## Methodology

Tipus Activitat	Descripció resumida de l'activitat (Títol de tema o activitat pràctica)	Dedicació (hores)	Setmana	Objectiu Formatiu
TEÓRICA	Tema 1. A modo de introducció: cultura y sociedad	4	1 y 2	1
TEÓRICA	Tema 2. Antropología Social, cultura y alimentación	4	3 y 4	1 y 2
TEÓRICA	Tema 3. Condicionantes biológicos de la alimentación	4	5 y 6	2 y 3
TEÓRICA	Tema 4. Nutrición, cultura y adaptación	6	7, 8 y 9	3 y 4
TEÓRICA	Tema 5. Relaciones sociales y alimentación	4	10 y 11	3 y 4
TEÓRICA	Tema 6. Crecimiento económico y cambios alimentarios en el mundo contemporáneo	4	12 y 13	5
TEÓRICA	Tema 7. Planificación alimentaria y programas de ayuda económica	4	14 y 15	5
PRÁCTICA	Exposición, crítica y discusión de textos	9x2	2-12	1-5
PRÁCTICA	Exposición de trabajos en grupo	6x2	13-15	1-5

## CARACTERÍSTICAS DE LAS PRÁCTICAS

Habrà que realitzar dos tipus de tasques en concepte de pràctiques

### a. EXPOSICIÓN Y DISCUSIÓN DE LECTURAS SOBRE TEMAS

**ESPECÍFICOS:** lecturas procedentes del dossier puesto a disposición del alumnado desde el primer día de clase

### a. TRABAJO A REALIZAR EN GRUPOS:

- Trabajo a realizar en subgrupos (seis subgrupos en total, de entre seis y ocho personas).
- Tema: **Las contradicciones de nuestra alimentación contemporánea: discursos y praxis de la vida cotidiana.**
- Objetivo: Identificar, constatar y explicar (a nivel de hipótesis de trabajo) las principales contradicciones verificables entre los discursos de los individuos y su praxis cotidiana referida al ámbito del fenómeno alimentario.
- Metodología: Se trata, en primer lugar, de seleccionar como objeto de estudio empírico la unidad doméstica (o de residencia) de cada uno de l@s integrantes del grupo. A partir de ahí se trata de realizar:

a. Entrevistas cualitativas a cada miembro de la unidad doméstica / residencial de cara a averiguar sus ideas sobre la alimentación

–Relación entre alimentación y salud

–Existencia (o no) de tabues religiosos, éticos o culturales

–Discursos sobre las labores relacionadas con la alimentación y su distribución al interior de la unidad

a. Recogida de datos cuantitativos. A tal fin, se deberá elaborar una ficha de recogida de información (ficha que se adjuntará al final del trabajo, a modo de anexo). En dicha ficha, deberán consignarse informaciones ordenadas por temas tales como:

<b>COMPRAR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diario</li> <li>• Extraordinario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qué tipo de productos</li> <li>• Dónde (pequeños comercios, grandes superficies, mercados, etc.)</li> <li>• Quién compra qué</li> </ul>
<b>PREPARAR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diario</li> <li>• Extraordinario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quién cocina</li> <li>• Cómo se distribuyen las tareas relacionadas con la preparación de los alimentos los diferentes miembros de la unidad</li> </ul>
<b>CONSUMIR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diario</li> <li>• Extraordinario</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dónde come cada quién</li> <li>• Cómo se distribuyen las tareas relacionadas con el consumo los diferentes miembros de la unidad</li> <li>• Cómo se distribuyen (reparten) los alimentos, en base a qué criterios (edad, género, estatus)</li> <li>• Qué come cada quién</li> </ul>

Lo ideal sería poder contar con información exhaustiva, al menos, durante una semana completa para cada caso analizado. Después, se trata de comparar:

- Los discursos y las prácticas al interior de cada caso

- Buscar semejanzas y diferencias entre todos los casos analizados

- Plantear hipótesis explicativas de las recurrencias y las diferencias

## Evaluation

Específiques	Avaluació	% de la nota
Conèixer l'evolució històrica, antropològica i	PART TEÒRICA:	
sociològica de l'alimentació, la nutrició i la dietètica en el camp de la salut i la malaltia	1º control (5 de novembre)	20%
	2º control (10 de desembre) 3º control (4 febrer)	20%
	PART PRÀCTICA:	
	Exposició text en grup (a determinar)	20%
	Recerca en grup (11 gener)	20%

## Bibliography

### Bibliografía básica

CARRASCO, S. (1992): *Antropología 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.

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

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

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

### Bibliografía complementaria

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.

- 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.
- 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.
- LLOBERA, J.R. [Ed.] (1981): *Antropología económica. Textos etnográficos*. Anagrama, Barcelona.
- MINTZ, S. (1986): *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. The Viking Press, Nueva York.
- 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.
- WARMAN, A. (1988): *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*. Fondo de Cultura Económica, México.

## Lecturas obligatorias

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 cuerpo*. 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.