Universitat de Lleida

DEGREE CURRICULUM

ANTHROPOLOGY

Coordination: BRETON SOLO DE ZALDIVAR, VICTORIANO

Academic year 2020-21

ANTHROPOLOGY 2020-21

Subject's general information

Subject name	ANTHROPOLOGY
Code	100607
Semester	1st Q(SEMESTER) CONTINUED EVALUATION
Typology	

Degree	Course	Character	Modality
Bachelor's Degree in Human Nutrition and Dietetics	1	COMMON	Attendance-based
Double bachelor's degree: Degree Physiotherapy and Degree in Human Nutrition and Diethetics	1	COMMON	Attendance-based

Course number of credits (ECTS)	6
Type of activity, credits, and groups	

Activity type	PRAULA	TEORIA
Number of credits	3	3
Number of groups	3	2

Coordination	BRETON SOLO DE ZALDIVAR, VICTORIANO
Department	ART HISTORY AND SOCIAL HISTORY
Teaching load distribution between lectures and independent student work	Magistral: 30 hours Practical: 30 hours x 2 grups
Important information on data processing	Consult this link for more information.
Language	Spanish and catalan
Distribution of credits	WARNING: Due to the situation generated by the Covid 19 pandemic, the attendance of the theoretical classes and the volume of sessions that may eventually be developed in a synchronous videoconference format will depend at all times on the recommendations issued by the competent authorities. 4 theoretical credits that translate into face-to-face classes and 2 practical ones that take the form of a group research project and personalized work on text comments and audiovisual materials.

ANTHROPOLOGY 2020-21

Teaching staff	E-mail addresses	Credits taught by teacher	Office and hour of attention
BRETON SOLO DE ZALDIVAR, VICTORIANO	victor.breton@udl.cat	9	
ROCA GUERRERO, JOSEP	josep.roca@medicina.udl.cat	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. Recognize the characteristics of the scientific study of food culture and society.
2. Know the complexity of the food fact, especially in its sociocultural dimension.
3. Understand and explain the great social variability in eating behaviors based on intercultural comparison.
4. Know and evaluate the polyfunctionality of food and the complex relationship between food, society and culture.
5. Understand the dynamics of development / underdevelopment processes in the contemporary world and its consequences from the perspective of diet.

Competences

Recognize the characteristics of the scientific study of food culture and society.

Specific:

To know the historical, anthropological and sociological evolution of food, nutrition and dietetics in the field of health and disease.

Transversal: Oral and written communication and expression. Use of critical and scientific thinking.

Subject contents

1.Introduction: culture and society.

2. Social Anthropology, culture and food.

3. Biological determinants of food.

4. Nutrition, culture and adaptation.

5. Social relations and food Social, political and ideological determinants of food.

6. Economic growth and food changes in the contemporary world.

7. Food planning and financial aid programs.

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 introducción: 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

Habrá que realizar dos tipos de tareas en concepto de prácticas

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:

COMPRAR	• Diario • Extraordinario	• Qué tipo de productos • Dónde (pequeños comercios, grandes superficies, mercados, etc.) • Quién compra qué
PREPARAR	• Diario • Extraordinario	• Quién cocina • Cómo se distribuyen las tareas relacionadas con la preparación de los alimentos los diferentes miembros de la unidad
CONSUMIR	• Diario • Extraordinario	• Dónde come cada quién • Cómo se distribuyen las tareas relacionadas con el consumo los diferentes miembros de la unidad • Cómo se distribuyen (reparten) los alimentos, en base a qué criterios (edad, género, estatus) • Qué come cada quién

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

Development plan

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
PRÁCTICA	Exposició, crítica i discussió de textos	9 x 2	2-12	1-5
PRÁCTICA	Exposició dels treballs en grup	6 x 2	13-15	1-5

Evaluation

	Avaluació	% de la nota
	PART TEÒRICA:	20% 20% 20%
	1º control 2º control 3º control	
	PART PRÀCTICA:	
	Treball texts	15%
		25%
	Recerca en grup	

Bibliography

Bibliografía básica

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): *Antropologia 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 incomible, 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. (2992): "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.