



Universitat de Lleida

DEGREE CURRICULUM **ANTHROPOLOGY**

Coordination: BRETON SOLO DE ZALDIVAR, VICTORIANO

Academic year 2021-22

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 Dietetics	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	<p>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.</p> <p>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.</p>			

Teaching staff	E-mail addresses	Credits taught by teacher	Office and hour of attention
BRETON SOLO DE ZALDIVAR, VICTORIANO	victor.breton@udl.cat	9	
TOMAS GUILERA, JORDI	jordi.tomas@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

The subject combines face-to-face classes, in which the active participation of the students will be encouraged, with practical sessions based on group comments to emblematic texts in the field of the subject, and in the development of a small comparative research, also in groups, which will be socialized at the end of the course.

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
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

Evaluation

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

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): *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. (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.
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.