



# DEGREE CURRICULUM **ANTHROPOLOGY**

Coordination: TOMAS GUILERA, JORDI

Academic year 2023-24

## Subject's general information

<b>Subject name</b>	ANTHROPOLOGY			
<b>Code</b>	102754			
<b>Semester</b>	1st Q(SEMESTER) CONTINUED EVALUATION			
<b>Typology</b>	<b>Degree</b>	<b>Course</b>	<b>Character</b>	<b>Modality</b>
	Double bachelor's degree: Degree in Human Nutrition and Dietetics and Degree in Physiotherapy	1	COMMON/CORE	Attendance-based
<b>Course number of credits (ECTS)</b>	6			
<b>Type of activity, credits, and groups</b>	<b>Activity type</b>	PRAULA		TEORIA
	<b>Number of credits</b>	3		3
	<b>Number of groups</b>	1		1
<b>Coordination</b>	TOMAS GUILERA, JORDI			
<b>Department</b>	GEOGRAPHY, HISTORY AND HISTORY OF ART			
<b>Important information on data processing</b>	Consult <a href="#">this link</a> for more information.			

Teaching staff	E-mail addresses	Credits taught by teacher	Office and hour of attention
MARTÍNEZ ALGUERO, ROMINA	romina.martinez@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

### BASIC AND GENERAL COMPETENCES BASIC

CB1 - That students have demonstrated to possess and understand knowledge in an area of study that starts from the base of general secondary education, and is usually found at a level that, although supported by advanced textbooks, also includes some aspects they involve knowledge coming from the forefront of their field of study.

CB2 - That students know how to apply their knowledge to their work or vocation in a professional way and possess the skills that are usually demonstrated through the elaboration and defense of arguments and the resolution of problems within their area of study

CB3 - That students have the ability to gather and interpret relevant data (normally within their area of study) to make judgments that include a reflection on relevant issues of a social, scientific or ethical nature

CB4 - That students can transmit information, ideas, problems and solutions to both a specialized and non-specialized audience

CB5 - That students have developed those learning skills necessary to undertake further studies with a high degree of autonomy

### GENERAL

CG1 - Recognize the essential elements of the dietitian-nutritionist profession, including ethical principles, legal responsibilities and the exercise of the profession, applying the principle of social justice to professional practice and developing it with respect to people, their habits, beliefs and cultures

CG2 - Develop the profession with respect to other health professionals, acquiring skills to work as a team

CG3 - Recognize one's own limitations and the need to maintain and update professional competence, giving special

importance to autonomous and continuous learning of new knowledge, products and techniques in nutrition and food, as well as motivation for quality.

CG4 - Communicate effectively, both orally and in writing, with people, health or industry professionals and the media, knowing how to use information and communication technologies, especially those related to nutrition and life habits.

CG5 - Know, critically assess and know how to use and apply information sources related to nutrition, food, lifestyles and health aspects  
CG6 - Know the limits of the profession and its skills, identifying when interdisciplinary treatment or referral to another professional is necessary.

## **TRANSVERSAL COMPETENCES**

CT1 - Have correct oral and written expression

CT2 - Master a foreign language

CT3 - Master ICT

CT5 - Acquire essential notions of scientific thought.

## **SPECIFIC COMPETENCES**

CE3 - Know statistics applied to Health Sciences

CE4 - Know the psychological bases and bio-psycho-social factors that affect human behavior

CE5 - Know the historical, anthropological and sociological evolution of food, nutrition and dietetics in the context of health and disease

CE6 - Know the different educational methods of application in health sciences, as well as the communication techniques applicable in food and human nutrition

CE7 - Know the bases and fundamentals of food and human nutrition.

CE17 - Coordinate, carry out and participate in the continuous training of professionals related to food and nutrition, on issues of food quality and safety

CE20 - Know the aspects related to the economy and management of food companies

CE31 - Participate in the design of total diet studies.

CE49 - Know national and international health organizations and systems, as well as health policies

## **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): *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 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. (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.