



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE **ANTROPOLOGÍA**

Coordinación: BRETON SOLO DE ZALDIVAR,
VICTORIANO

Año académico 2022-23

Información general de la asignatura

Denominación	ANTROPOLOGÍA			
Código	100607			
Semestre de impartición	1R Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Doble titulación: Grado en Nutrición Humana y Dietética y Grado en Fisioterapia	1	TRONCAL/BÁSICA	Presencial
	Grado en Nutrición Humana y Dietética	1	TRONCAL/BÁSICA	Presencial
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	6			
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	PRAULA	TEORIA	
	Número de créditos	3	3	
	Número de grupos	3	2	
Coordinación	BRETON SOLO DE ZALDIVAR, VICTORIANO			
Departamento/s	HISTORIA DEL ARTE E HISTORIA SOCIAL			
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	Magistral: 30 horas Práctica: 30 horas x 2 grupos (Lleida) Magistral: 30 horas Práctica: 30 horas (Igualada) H Presenciales 60 H. No Presecials 90			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			
Idioma/es de impartición	Castellano y catalán			

Distribución de créditos

ADVERTENCIA: Debido a la situación generada por la pandemia Covid 19, la presencialidad de las clases teóricas y el volumen de sesiones que eventualmente puedan pasar a ser desarrolladas en formato de videoconferencia sincrónica dependerá en todo momento de las recomendaciones emitidas por las autoridades competentes.

4 créditos teóricos que se traducen en clases presenciales y 2 prácticos que se concretan en un trabajo de investigación en grupo y en trabajo personalizado sobre comentarios de texto y materiales de carácter audiovisual.

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\nprofesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
BRETON SOLO DE ZALDIVAR, VICTORIANO	victor.breton@udl.cat	9	
TOMAS GUILERA, JORDI	jordi.tomas@udl.cat	6	

Información complementaria de la asignatura

Introducción a la asignatura y contextualización dentro del Grado

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.

Objetivos académicos de la asignatura

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. Conocer los impactos que los diferentes sistemas agroalimentarios tienen sobre los espacios y las sociedades rurales.
6. Entender la dinámica de los procesos de desarrollo / subdesarrollo en el mundo contemporáneo y sus consecuencias desde la óptica de la dieta.

Competencias

COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES

BÁSICAS

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su

área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

GENERALES

CG1 - Reconocer los elementos esenciales de la profesión del dietista-nutricionista, incluyendo los principios éticos, responsabilidades legales y el ejercicio de la profesión aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional y desarrollándola con respecto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas

CG2 - Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo

CG3 - Reconocer las propias limitaciones y la necesidad de mantener y actualizar la competencia profesional, prestando especial importancia al aprendizaje, de manera autónoma y continuada, de nuevos conocimientos, productos y técnicas en nutrición y alimentación, así como la motivación por la calidad.

CG4 - Realizar la comunicación de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, con las personas, los profesionales de la salud o la industria y los medios de comunicación, sabiendo utilizar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con la nutrición y los hábitos de vida.

CG5 - Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios

CG6 - Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional

3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT1 - Tener una correcta expresión oral y escrita

CT2 - Dominar una lengua extranjera

CT3 - Dominar las TIC

CT5 - Adquirir nociones esenciales del pensamiento científico.

3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE3 - Conocer la estadística aplicada a Ciencias de la Salud

CE4 - Conocer las bases psicológicas y los factores bio-psico-sociales que inciden en el comportamiento humano

CE5 - Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad

CE6 - Conocer los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana

CE7 - Conocer las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana.

CE17 - Coordinar, realizar y participar en la formación continua de profesionales relacionados con la alimentación y la nutrición, en temas de calidad y seguridad alimentaria

CE20 - Conocer los aspectos relacionados con la economía y gestión de las empresas alimentarias

CE31 - Participar en el diseño de estudios de dieta total.

CE49 - Conocer las organizaciones y los sistemas de salud nacionales e internacionales, así como las políticas de salud

Contenidos fundamentales de la asignatura

1. 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.

2. 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?

3. 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.

4. 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.

5. Relaciones sociales y alimentación

- Condicionantes sociales, políticos e ideológicos de la alimentación. El consumo posicional.
- Reciprocidad, redistribución e intercambio: sociedades igualitarias versus sociedades estratificadas.
- Movimientos sociales alrededor de la alimentación. La soberanía alimentaria y la agroecología.

6. Crecimiento económico y cambios alimentarios en el mundo contemporáneo

- Usos y abusos de las teorías del desarrollo.
- Expansión del sistema económico mundial y evolución de las pautas de consumo.
- El desperdicio alimentario.

7. Planificación alimentaria y programas de ayuda económica

- Economía de mercado y crisis de las economías campesinas.
- 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?
- ¿El comercio justo como estrategia para romper la desigualdad norte-sur?
- Banco de alimentos como estrategia de lucha contra la pobreza alimentaria.

Ejes metodológicos de la asignatura

La asignatura combina las clases presenciales, en las que se fomentará la participación activa del alumnado, con sesiones de prácticas fundamentadas en comentarios en grupo a textos emblemáticos en el ámbito de la materia, y en la elaboración de una pequeña investigación comparativa, también en grupos, que será socializada al final de la asignatura.

CARACTERÍSTICAS DE LAS PRÁCTICAS

Habrá que realizar dos tipos de tareas en concepto de prácticas

1. Exposición y discusión de lecturas sobre temas específicos

- Lecturas procedentes del dossier puesto a disposición del alumnado desde el primer día de clase

2. Trabajo a realizar en grupos:

- Trabajo a realizar en subgrupos (de entre cuatro y cinco personas cada subgrupo).
- 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

b. 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	<ul style="list-style-type: none"> • Diario • Extraordinario 	<ul style="list-style-type: none"> • Qué tipo de productos • Dónde (pequeños comercios, grandes superficies, mercados, etc.) • Quién compra qué
PREPARAR	<ul style="list-style-type: none"> • Diario • Extraordinario 	<ul style="list-style-type: none"> • Quién cocina • Cómo se distribuyen las tareas relacionadas con la preparación de los alimentos los diferentes miembros de la unidad
CONSUMIR	<ul style="list-style-type: none"> • Diario • Extraordinario 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

Plan de desarrollo de la asignatura

Tipo de actividad	Descripción resumida de la actividad (Título de tema o actividad práctica)	Dedicación (horas)	Semana	Objetivo Formativo
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		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

Sistema de evaluación

Evaluación	% de la nota
PARTE TEÓRICA:	
1º control 2º control 3º control	20% 20% 20%
PARTE PRÁCTICA:	
Trabajo textos	15%
Investigación en grupo	25%

Bibliografía y recursos de información

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.

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.

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.
- 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.

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.
9. 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
10. 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.