



Universidad
Zaragoza

Grado en Nutrición Humana y Dietética **29203 - Antropología y sociología de la alimentación**

Guía docente para el curso 2010 - 2011

Curso: 1, Semestre: 1, Créditos: 6.0

Información básica

Profesores

- **Gaspar Mairal Buil** gmairal@unizar.es

Recomendaciones para cursar esta asignatura

Gaspar Mairal Buil Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Pza. Constitución s/n

gmairal@unizar.es Despacho 7

Atención al alumno: Martes 9-10 y 12-13

Miércoles 9-11

Jueves: 10-11

Viernes: 10-11

Actividades y fechas clave de la asignatura

Las actividades de esta asignatura constan de las exposiciones del profesor siguiendo un temario, las prácticas basadas en la lectura de distintos textos que se le entregarán al alumno para realizar resúmenes y un comentario final de texto y los audiovisuales que se proyectarán para fomentar la reflexión y el debate. Las fechas específicas para estas actividades se recogen en el calendario que se incluye en el apartado "Actividades y Recursos" de esta guía.

Inicio

Resultados de aprendizaje que definen la asignatura

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

- 1:**
El estudiante para aprobar esta asignatura deberá demostrar que conoce los fundamentos básicos de la Antropología Social y especialmente el concepto de cultura así como una síntesis del origen y evolución histórica de la disciplina.
- 2:**
También deberá demostrar que comprende la dimensión cultural de la alimentación humana y es capaz de distinguir y comparar lo natural y lo cultural en el análisis de la nutrición tanto en la salud como en la enfermedad.
- 3:**
Igualmente tendrá que reconocer y explicar la variabilidad cultural que caracteriza las prácticas y hábitos alimentarios y su contextualización socio-cultural.
- 4:**
Conocerá algunos principios fundamentales de la metodología antropológica aplicada al estudio de la alimentación humana

Introducción

Breve presentación de la asignatura

La Antropología de la Alimentación es una rama de la Antropología Social que estudia los factores culturales que nos permiten comprender y explicar la naturaleza y también el sentido del comportamiento alimentario del ser humano. Tiene como objetivo mostrar la amplitud y diversidad de las prácticas alimentarias que no pueden ser comprendidas sólo en el ámbito de las ciencias de la naturaleza sino también en el contexto de las ciencias sociales. El papel singular que desempeña la Antropología Social viene dado por relación directa que existe entre la amplitud y diferencia que caracteriza a los comportamientos alimentarios del ser humano y la diversidad cultural. Por todo ello nuestro planteamiento principal no es otro que aplicar al fenómeno de la alimentación humana el bagaje teórico y metodológico del que dispone la Antropología Social acerca de la diversidad cultural.

Contexto y competencias

Sentido, contexto, relevancia y objetivos generales de la asignatura

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

Esta asignatura tiene los siguientes ejes temáticos. En primer término tiene que mostrar a los alumnos los fundamentos básicos de la Antropología Social, pues es ésta una disciplina que les va a resultar nueva. Por esta razón hay que abordar esta primera dificultad al comienzo del programa. Lógicamente y tras este primer paso hay que justificar por qué la Antropología Social estudia la alimentación humana y para ello es necesario fundamentar el concepto de cultura en relación a la naturaleza. De este modo la comparación naturaleza/cultura se convierte en el segundo eje temático fundamental a la hora de presentar la Antropología de la Alimentación. Tras este apartado se desarrollará una perspectiva dirigida a mostrar la aportación de la Antropología de la Alimentación descubriendo la gran variabilidad de las prácticas alimentarias a partir de la diversidad cultural. El tercer tema del programa se dedicará a esta cuestión. Finalmente no puede faltar en el programa un apartado metodológico y para ello la revisión de una investigación para analizar en ella su metodología y resultados.

La asignatura incluye también temas prácticos que se refieren a temáticas concretas de la Antropología de la alimentación, como el vegetarianismo o la prohibición de comer carne de cerdo, para informar al alumno en temas alimentarios, fomentar la lectura, favorecer la comprensión y realizar análisis de textos.

Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

Siendo el grado en Nutrición Humana y Dietética una enseñanza inserta en el campo bio-sanitario, la Antropología de la Alimentación no deja de constituir una singularidad pues ofrece la perspectiva de una ciencia social. A partir de esta característica se puede determinar tanto el contexto como el sentido de esta asignatura en el conjunto de la titulación. Fomentar la pluridisciplinariedad, enfatizar la complejidad y la múltiples dimensiones que tiene un objeto de estudio como la alimentación humana, vienen a ser algunos de los sentidos de la esta asignatura. Al concentrar la atención del alumno en otra realidad como la socio-cultural, que es complementaria, estaremos fomentando una mirada más amplia hacia el fenómeno alimentario.

Al superar la asignatura, el estudiante será más competente para...

- 1:** Apreciar y comprender la complejidad y diversidad de la alimentación humana
- 2:** Poder explicar que la alimentación es un universal cultural al que sin embargo cada sociedad e incluso cada grupo humano le confiere unas características especiales.
- 3:** Comprender la dimensión simbólica e identitaria de la alimentación humana para poder identificar los aspectos culturales que tienen las prácticas alimentarias
- 4:** Saber analizar los contextos sociales en los que se desarrollan las prácticas alimentarias y poder establecer con claridad la relación profunda que hay entre la alimentación y la formas de organización social y sociabilidad
- 5:** Adquirir un primer conocimiento de la investigación en Antropología de la Alimentación aproximándose a su metodología.

Importancia de los resultados de aprendizaje que se obtienen en la asignatura:

El conocimiento de la Antropología de la Alimentación suma a los conocimientos propios de esta titulación una perspectiva original que no sólo complementa a otras enseñanzas sino que aporta una mirada indispensable para el análisis y comprensión de los fenómenos alimentarios. En efecto el acto de alimentarse siempre se realiza en un contexto social y es a la vez creativo y expresivo, puesto que producir, cocinar y consumir alimentos siempre posee un sentido que es además muy cambiante. Las práctica alimentarias, sean o no saludables, poseen un significado cuya comprensión, en términos culturales, es esencial para cualquier profesional de la nutrición que ha de abordar el análisis de dichas prácticas para si es necesario intervenir en ellas.

Evaluación

Actividades de evaluación

El estudiante deberá demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos mediante las siguientes actividades de evaluacion

- 1:** *Prueba individual escrita*

Constará de dos preguntas referidas a los cuatro temas teóricos que incluye el programa. Estas preguntas tendrán una formulación precisa y su principal objetivo será verificar el grado de comprensión que posee el alumno respecto a los conceptos fundamentales expuestos en los temas teóricos, así como su capacidad expositiva a través de la escritura. El resultado de esta prueba supondrá el 60 % de la calificación
- 2:** *Trabajo continuo de lectura*

Se basará en las lecturas seleccionadas para desarrollar los tres temas prácticos del programa. El alumno deberá realizar resúmenes de cada una de las lecturas y a final de curso el comentario de un texto seleccionado por el profesor. El resultado de esta prueba supondrá el 40 % de la calificación

Criterios de valoración y niveles de exigencia

1:

Prueba individual escrita

Los criterios para esta prueba pretenden valorar los conocimientos del alumno en su capacidad para la comprensión de los fundamentos básicos de la Antropología de la Alimentación expuestos en clase por el profesor. Para ello, se le dará un valor especial al orden lógico de la ideas, a la claridad expositiva y a la capacidad argumentativa expresada en un texto escrito.

2:

Trabajo continuo de lectura

El objetivo de esta prueba no es otro que verificar la capacidad de lectura y comprensión del alumno. De este modo los resúmenes servirán para calibrar su aptitud para la síntesis, en tanto que el comentario de texto dará preferencia a la creatividad del alumno, pues éste deberá comentar un fragmento de lectura para, entre otras cosas, situarlo en su contexto, compararlo o criticarlo.

Actividades y recursos

Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en lo siguiente:

Las clases presenciales se desdoblarán en dos partes de cincuenta minutos cada una. En la primera parte se desarrollará el programa teórico mediante la exposición del profesor acompañada de los medios y recursos audiovisuales necesarios. A lo largo del cuatrimestre se desarrollará un programa de doce lecciones agrupadas en cuatro temas.

En la segunda parte se le propone al alumno la lectura ordenada de un conjunto de seis textos relativos uno a la Antropología Social y cinco a la Antropología de la Alimentación. Estos textos se agrupan en torno a tres temáticas que configuran el programa práctico de la asignatura. El profesor hará una introducción a cada una de las lecturas para transmitir al alumno una perspectiva que le ayude a comprender el texto. Por otro lado el profesor supervisará estas lecturas y responderá todas aquellas dudas que se planteen. También en esta segunda parte y a lo largo del cuatrimestre se intercalarán tres audiovisuales con temáticas alimentarias y se propondrá a los alumnos realizar exposiciones y debates a partir de estas proyecciones.

Actividades de aprendizaje programadas (Se incluye programa)

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades...

1:

TEMAS TEÓRICOS

TEMA 1 LA ANTROPOLOGÍA COMO CIENCIA DE LA CULTURA

Lección 1.- Una introducción histórica a la Antropología

Lección 2.- La definición de la Antropología

Lección 3.- El concepto de cultura

TEMA 2 ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Lección 4.- La base biológica de la alimentación

Lección 5.- La alimentación entre la naturaleza y la cultura

Lección 6.- Lo incomedible, lo comestible y la cocina

TEMA 3 LA ALIMENTACIÓN Y SU VARIABILIDAD CULTURAL

Lección 7.- Factores ecológicos, tecnológicos y económico-políticos.

Lección 8.- Factores ideológicos

Lección 9.- Adaptación y arbitrariedad.

Lección 10.- La comensalidad, el ritual y la comunicación

TEMA 4 ETNOGRAFÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Lección 11.- Antropología y etnografía

Lección 12.-Una etnografía sobre alimentación

2:

TEMAS PRÁCTICOS.

TEMA 1 ¿QUÉ ES LA ANTROPOLOGÍA?

TEMA 2 TABÚES Y PROHIBICIONES ALIMENTARIAS

TEMA 3 ALIMENTOS, ESTILOS DE VIDA E IDENTIDAD

3:

LECTURAS

Auge, M. y Colleyn, J.P.- 2005 *¿Qué es la Antropología?* Barcelona: Paidós

- *Introducción*
- *El mundo contemporáneo*
- *El trabajo de campo*

Gracia Arnáiz, M. (coord..) - 2002 *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España.* Barcelona: Ariel.

- *Comida de pobre, pobre comida* Isabel González Turmo
- *El vegetarianismo. ¿Dieta prudente o estilo de vida?* Carme García Gimeno
- *Preferencias alimentarias y valores de los neorrurales. Un estudio de Aineto, Ibort y Artosilla en el Serrablo oscense.* Luis Cantarero

Harris, M.- 1985 *Bueno para comer.* Madrid: Alianza Editorial

- *El cerdo abominable*
- *Antropofagia*

4:

BIBLIOGRAFÍA GENERAL

- Contreras, J. y Gracia, M. (2005): *Alimentación y cultura*, Barcelona, Ariel.
- Goody, J., (1995): *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa.
- Fichler, C. (1995): *El (h)omnívoro : el gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama.
- Montanari, M. (2006): *La comida como cultura*, Gijón, Trea.
- Harris, M. (1989): *Bueno para comer*, Alianza, Madrid.
- Kuper J. H. (1985): *La cocina de los antropólogos*, Barcelona, Tusquets.

Planificación y calendario

Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos

TEMAS TEÓRICOS

TEMA 1 LA ANTROPOLOGÍA COMO CIENCIA DE LA CULTURA

(Sesiones presenciales del 22 de Septiembre al 6 de Octubre)

TEMA 2 ALIMENTACIÓN Y CULTURA

(Sesiones presenciales del 13 de Octubre al 2 de Noviembre)

TEMA 3 LA ALIMENTACIÓN Y SU VARIABILIDAD CULTURAL

(Sesiones presenciales del 3 de Noviembre al 14 de Diciembre)

TEMA 4 ETNOGRAFÍA DE LA ALIMENTACIÓN

(Sesiones presenciales del 15 de Diciembre al 18 de Enero)

TEMAS PRÁCTICOS Y LECTURAS

TEMA 1 ¿ QUÉ ES LA ANTROPOLOGÍA?

Auge, M. y Colleyn, J.P.- 2005 *¿ Qué es la Antropología?* Barcelona: Paidós

- *Introducción*
- *El mundo contemporáneo*

(Sesiones presenciales del 22 de Septiembre al 20 de Octubre)

(Entrega de resúmenes el 26 de Octubre)

TEMA 2 TABÚES Y PROHIBICIONES ALIMENTARIAS

Harris, M.- 1985 *Bueno para comer*. Madrid: Alianza Editorial

- *El cerdo abominable*
- *Antropofagía*

(Sesiones presenciales del 26 de Octubre al 16 de Noviembre)

(Entrega de resúmenes el 23 de Noviembre)

TEMA 3 ALIMENTOS, ESTILOS DE VIDA E IDENTIDAD

Gracia Arnáiz, M. (coord..) .- 2002 *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel.

- *Comida de pobre, pobre comida* Isabel González Turmo

- *El vegetarianismo. ¿ Dieta prudente o estilo de vida?* Carme García Gimeno
- *Preferencias alimentarias y valores de los neorrurales. Un estudio de Aineto, Ibort y Artosilla en el Serrablo oscense.*
Luis Cantarero

(Sesiones presenciales del 17 de Noviembre al 12 de Enero)

(Entrega de resúmenes el 19 de Enero)

Referencias bibliográficas de la bibliografía recomendada