

## **Grado en Nutrición Humana y Dietética**

### **29203 - Antropología y sociología de la alimentación**

**Guía docente para el curso 2015 - 2016**

**Curso: , Semestre: , Créditos: 6.0**

---

### **Información básica**

---

#### **Profesores**

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

#### **Recomendaciones para cursar esta asignatura**

#### **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, el trabajo en equipo sobre un tema elegido por los alumnos entre cuatro propuestos 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 superar 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 trastorno alimentario de la anorexia, los riesgos alimentarios, la historia de la alimentación o la carestía de alimentos, para así fomentar la lectura, favorecer la comprensión y realizar análisis de textos y pequeñas investigaciones.

#### 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 prácticas 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 evaluación**

**1:**

*Evaluación presencial de la asignatura*

Constará de una prueba individual escrita con dos preguntas relacionadas con los 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 40 % de la calificación.

Para la evaluación de las prácticas cada estudiante deberá entregar antes de la fecha del examen un informe individual cuyas características se explicarán en clase al comienzo del curso. Junto a este informe se evaluará igualmente a los equipos de trabajo asignándole a cada miembro del equipo el resultado de dicha evaluación conjunta. El resultado de la evaluación de las prácticas supondrá el 60% de la calificación.

**2:**

*Evaluación no presencial de la asignatura:*

De forma alternativa habrá una evaluación para quienes no hayan seguido esta asignatura de forma presencial. Esta evaluación se basará en la prueba individual escrita ya mencionada y en la realización un comentario de texto propuesto por el profesor y sacado de alguna de las tres lecturas propuestas a lo largo del curso. En el comentario de texto el alumno debe analizar, situar en su contexto, comparar o criticar un fragmento de texto que le será propuesto. El objetivo de esta prueba no es otro que verificar la capacidad de lectura y comprensión del alumno así como su creatividad y escritura. En este caso las prácticas representarán un 40% de la nota y la prueba individual escrita el 60%. Junto a esto el alumno deberá

presentar por escrito el día del examen un comentario y análisis de cada una de las lecturas propuestas a lo largo del curso.

---

## 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 organizan en dos bloques de dos horas de duración cada uno. En el primer bloque 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 ocho lecciones agrupadas en cuatro temas.

En el segundo bloque el alumno llevará a cabo la lectura ordenada de un conjunto de cuatro textos relativos a la Antropología de la Alimentación. Estos textos se agrupan en torno a las cuatro 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. Para llevar a cabo estas tareas los alumnos se distribuirán en cuatro equipos, uno para cada tema y de esta manera podrán ampliar sus conocimientos mediante la realización de alguna pequeña investigación en equipo.

### 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 y su definición

Lección 2.- El concepto de cultura

###### **TEMA 2 ALIMENTACIÓN Y CULTURA**

Lección 3.- La base biológica de la alimentación

Lección 4.- La alimentación entre la naturaleza y la cultura

###### **TEMA 3 LA ALIMENTACIÓN Y SU VARIABILIDAD CULTURAL**

Lección 5.- Factores ecológicos, tecnológicos y económico-políticos.

Lección 6.- Factores ideológicos

Lección 7.- La comensalidad, el ritual y la comunicación

###### **TEMA 4 ETNOGRAFÍA DE LA ALIMENTACIÓN**

Lección 8.- Una etnografía sobre alimentación

## **2: TEMAS PRÁCTICOS.**

1. LA CARESTÍA DE ALIMENTOS Y EL HAMBRE
2. EL RIESGO APLICADO AL CONSUMO DE ALIMENTOS
3. HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN.
4. LA ANOREXIA COMO TRASTORNO CULTURAL DE LA ALIMENTACIÓN

## **3:**

### **LECTURAS**

- González Turmo, I.- 2002 "Comida de pobre, pobre comida". En Gracia Arnáiz, M. (coord.) 2002 *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel
- Mairal Buil, G.- 2013 "Una sombra de riesgo: de la "colza" a las "vacas locas". En Mairal Buil, G.- *La década del riesgo. Situaciones y narrativas de riesgo en España a comienzos del siglo XXI*. Madrid: Ediciones de la Catarata
- Felipe Fernández-Armesto.- "Desafiar a la evolución. La comida y el intercambio ecológico". En Fernández-Armesto, F.- 2004 *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona: Tusquets.
- Gracia- Arnaiz, Mabel.- 2014 "Comer o no comer ¿es esa la cuestión?: una aproximación antropológica al estudio de los trastornos alimentarios." *Política y Sociedad*, Vol. 51, Núm. 1, Pp. 73-94 ([http://dx.doi.org/10.5209/rev\\_POSO.2014.v51.n1.42286](http://dx.doi.org/10.5209/rev_POSO.2014.v51.n1.42286))

## **4:**

### **BIBLIOGRAFÍA GENERAL**

- Augé, M. y Colleyn, J.P.- 2005 *¿Qué es la Antropología?*. Barcelona: Paidós
- Contreras, J. y Gracia, M. -2005 *Alimentación y cultura*, Barcelona: Ariel.
- Fernández-Armesto, F.-2004 *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona: Tusquets
- Counihan, C. & Van Esterik, P. 2013 *Food and Culture. A Reader*. New York: Routledge
- 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.
- Harris, M.- 1989 *Bueno para comer*, Alianza: Madrid.
- KuperJ. H.- 1985 *La cocina de los antropólogos*, Barcelona: Tusquets.
- Montanari, M.- 2006 *La comida como cultura*, Gijón: Trea.
- Singer, P. y Mason, J.- 2009 *Somos lo que comemos. La importancia de los alimentos que decidimos consumir*. Barcelona: Paidós.

## **Planificación y calendario**

### **Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos**

( Una vez comenzado el curso se expondrá el calendario de exposiciones y actividades)

### **Referencias bibliográficas de la bibliografía recomendada**

- Alimentación y cultura : necesidades, gustos y costumbres / compilador Jesús Contreras . [1<sup>a</sup> ed.] Barcelona : Universitat de Barcelona, D. L. 1995
- Alimentación, salud y cultura : enfoques antropológicos / [Mabel Gracia y Amado Millán (coordinadores)] . Zaragoza : Asociación Española de Trabajo Social y Salud, 2005
- Arbitrario cultural : racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal : homenaje a Igor de Garine / Amado A. Millán Fuertes (compilador) ; Luis Cantarero ... [et al.] (colaboradores) . Huesca : La Val de Onsera, D.L. 2004

- Contreras Hernández, Jesús. Alimentación y cultura : perspectivas antropológicas / Jesús Contreras Hernández y Mabel Gracia Arnáiz . - 1a. ed. Madrid : Ariel, 2005
- Douglas, Mary. Pureza y peligro : un análisis de los conceptos de contaminación y tabú / por Mary Douglas ; [Traducción de Edison Simons] . - [2ª ed. ampliada] Madrid : Siglo XXI de España, 1991
- Fischler, Claude. El (h)omnívoro : el gusto, la cocina y el cuerpo / Claude Fischler ; traducción de Mario Merlino Barcelona : Anagrama, cop. 1995
- Goody, Jack. Cocina, cuisine y clase : estudio de sociología comparada / por Jack Goody . 1a. ed. Barcelona : Gedisa, D. L. 1995
- Harris, Marvin : Bueno para comer : enigmas de alimentación y cultura / Marvin Harris ; [traductores Joaquín Calvo Basarán y Gonzalo Gil Catalina] . - 3a. ed. Madrid : Alianza, 2011
- Historia de la alimentación / bajo la dirección de Jean- Louis Flandrin y Massimo Montanari . Gijón : Trea, 2004
- La alimentación mediterránea : historia, cultura, nutrición / F. Xavier Medina (ed.) ; R. Alonso...[et al.] ; prólogo de Francisco Grande Covián . 1a ed. Barcelona : Icaria, D.L. 1996.
- Montanari, Massimo. El hambre y la abundancia : historia y cultura de la alimentación en Europa / Massimo Montanari . Barcelona : Crítica, D. L. 1993
- Somos lo que comemos : estudios de alimentación y cultura en España / Mabel Gracia Arnaiz(coord.) . [1ª ed.] Barcelona : Ariel, 2002
- Terrón, Eloy. España, encrucijada de culturas alimentarias : su papel en la difusión de los cultivos americanos / Eloy Terrón . Madrid : Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, D.L. 1992