

## 29203 - Antropología y sociología de la alimentación

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2019/20

**Asignatura:** 29203 - Antropología y sociología de la alimentación

**Centro académico:** 229 - Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte

**Titulación:** 441 - Graduado en Nutrición Humana y Dietética

**Créditos:** 6.0

**Curso:** 1

**Periodo de impartición:** Primer semestre

**Clase de asignatura:** Formación básica

**Materia:** Antropología

## 1. Información Básica

### 1.1. Objetivos 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 o la carestía de alimentos, para así fomentar la lectura, favorecer la comprensión y realizar análisis de textos y pequeñas investigaciones.

### 1.2. 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 las múltiples dimensiones que tiene un objeto de estudio como la alimentación humana, vienen a ser algunos de los sentidos de 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.

### 1.3. Recomendaciones para cursar la asignatura

El alumno debe esforzarse en trabajar su capacidad para la comprensión lectora y la exposición por escrito.

## 2. Competencias y resultados de aprendizaje

### 2.1. Competencias

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

Apreciar y comprender la complejidad y diversidad de la alimentación humana

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.

Comprender la dimensión simbólica e identitaria de la alimentación humana para poder identificar los aspectos culturales que tienen las prácticas alimentarias

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 las formas de organización social y sociabilidad

Adquirir un primer conocimiento de la investigación en Antropología de la Alimentación aproximándose a su metodología.

## 2.2.Resultados de aprendizaje

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

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.

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.

Igualmente tendrá que reconocer y explicar la variabilidad cultural que caracteriza las prácticas y hábitos alimentarios y su contextualización socio-cultural.

Conocerá algunos principios fundamentales de la metodología antropológica aplicada al estudio de la alimentación humana

## 2.3.Importancia de los resultados de aprendizaje

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.

## 3.Evaluación

### 3.1.Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba

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

#### *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 exámen 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. Si la evaluación del equipo de trabajo es positiva y permite subir nota, esta subida solo se aplicará en caso de que el alumno haya aprobado la asignatura. El resultado de la evaluación de las prácticas supondrá el 60% de la calificación.

#### *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 de 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.

#### **Sistema de calificación.**

*La calificación numérica se expresará de conformidad con lo establecido en el art. 5.2 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre), por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional?. Así, las calificaciones se establecerán en el siguiente rango: De 0 a 4,9: Suspenso (S); de 5,0 a 6,9: Aprobado (A); de 7,0 a 8,9: Notable (N); de 9,0 a 10: Sobresaliente (SB). La mención Matrícula de honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0.*

## 4.Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos

### 4.1.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 tres textos relativos a la Antropología de la Alimentación. Estos textos se agrupan en torno a las 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. Para llevar a cabo estas tareas los alumnos se distribuirán en equipos diferenciados para cada tema y de esta manera podrán ampliar sus conocimientos mediante la realización de alguna pequeña investigación colaborativa.

## 4.2.Actividades de aprendizaje

Las actividades de aprendizaje consistirán en las explicaciones del profesor con los recursos audiovisuales necesarios en casa caso, la lectura de los alumnos de los textos entregados, el trabajo en equipo sobre una temática relacionado con el programa de prácticas, el visionado y discusión de audiovisuales y las presentaciones en clase.

## 4.3.Programa

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

### TEMAS TEÓRICOS

#### LA ANTROPOLOGÍA COMO CIENCIA DE LA CULTURA

Lección 1.- Una introducción histórica a la Antropología y su definición

Lección 2.- El concepto de cultura

#### ALIMENTACIÓN Y CULTURA

Lección 3.- La base biológica de la alimentación

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

#### 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

#### ETNOGRAFÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Lección 8.- Una etnografía sobre alimentación

### TEMAS PRÁCTICOS.

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

### 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))

## 4.4.Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave

### Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos

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

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 tres propuestos y los audiovisuales que se proyectarán para fomentar la reflexión y el debate. Las fechas específicas para estas actividades se anunciarán por anticipado a lo largo del curso.

## 4.5.Bibliografía y recursos recomendados

[http://biblos.unizar.es/br/br\\_citas.php?codigo=29203&year=2019](http://biblos.unizar.es/br/br_citas.php?codigo=29203&year=2019)