

Curso Académico: 2021/22

## 29203 - Antropología y sociología de la alimentación

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2021/22

**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:**

## 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, el consumo y el consumidor/a, 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 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/a 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/a debe esforzarse en trabajar su capacidad para la comprensión lectora y la exposición tanto por escrito como oral. Se recomienda al alumno/a mantener tutorías regulares, a fin de poder guiar las actividades de aprendizaje y las pruebas de evaluación.

## 2. Competencias y resultados de aprendizaje

### 2.1. Competencias

**Al superar la asignatura, el/la 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 la 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/la estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...**

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

### *Evaluación presencial de la asignatura*

La nota final se compone de un 40% de la evaluación sobre los contenidos teóricos, y un 60% de la evaluación sobre las prácticas.

La evaluación de los contenidos teóricos constará de dos ejercicios: una **prueba individual escrita** con preguntas relacionadas con los temas teóricos que incluye el programa; y de la entrega de los diferentes **comentarios de textos y/o audiovisuales** propuestos a lo largo de las unidades didácticas, con las características que se explicarán a principio de curso, y que, en todo caso, se entregarán con anterioridad a la convocatoria oficial. El principal objetivo de estas dos pruebas será verificar el grado de comprensión que posee el alumnado respecto a los conceptos fundamentales expuestos en los temas teóricos, así como su capacidad expositiva a través de la escritura. El resultado de estas pruebas supondrá el **40 % de la calificación**.

Para la evaluación de las prácticas cada estudiante deberá entregar antes de la fecha de examen un **informe individual de prácticas** cuyas características se explicarán en clase al comienzo del curso. Junto a este informe se evaluará igualmente a los **equipos de trabajo** en base a los trabajos realizados en las prácticas, 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**.

### *Evaluación única 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 la realización de los **comentarios de textos y/o audiovisuales** propuestos por el/la profesor/a. En los comentarios de texto el alumno/a debe analizar, situar en su contexto, comparar o criticar los textos que le serán propuestos. El objetivo de esta prueba no es otro que verificar la capacidad de lectura y comprensión del alumno/a así como su creatividad y escritura. Junto a esto el alumno/a deberá presentar por escrito el día del examen un **Informe de análisis** de cada una de las lecturas propuestas para las prácticas a lo largo del curso. En este caso las prácticas representarán un **40 % de la nota** y la prueba individual escrita junto al comentario de texto el **60%**.

### *Posible evaluación online de la asignatura*

Dada la excepcional situación para este curso 2020/21, en el caso de que fuera necesario que se produjera un cambio a evaluación online por las situaciones sobrevenidas debido a la Covid 19, las actividades de evaluación podrán realizarse de forma telemática, y los trabajos ser entregados también a través de esta modalidad, a través de la plataforma Moodle/ADD. Si debido a la situación, las pruebas individuales escritas tuviesen que realizarse online, se realizarían con acceso a materiales por parte del alumnado. Se procederá a través de la herramienta "tareas" de Moodle, y en caso de originarse algún problema técnico en la plataforma, deberán ponerse en contacto con el/la profesor/a y, eventualmente, se podrán enviar a través del correo institucional.

## **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 explicaciones del profesor/a con los recursos audiovisuales necesarios en cada caso, la lectura de los/as alumnos/as 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, o, si la situación lo requiere, de forma telemática.

### **4.2. Actividades de aprendizaje**

Las actividades de aprendizaje se desarrollarán en dos bloques. En el primer bloque, las clases teóricas, donde se desarrollará el programa de la asignatura, se impartirán mediante la exposición del profesor/a acompañada de los medios y recursos audiovisuales necesarios, y a través de los textos diferentes presentados que el alumnado deberá trabajar y entregar. En la plataforma Moodle/ADD se alojarán los temas, los textos y los audiovisuales relativos a las diferentes unidades didácticas. Las tutorías y coordinación de trabajos se realizarán por correo electrónico y/o a través de videoconferencias previa solicitud vía correo electrónico al profesor/a encargado/a.

En el segundo bloque, el/la alumno/a 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/la profesor/a hará una introducción a cada una de las lecturas para transmitir al alumno/a una perspectiva que le ayude a comprender el texto. Por otro lado el/la profesor/a supervisará estas lecturas y responderá todas aquellas dudas que se planteen. También en esta segunda parte y a lo largo del cuatrimestre se intercalarán audiovisuales con temáticas alimentarias y se propondrá a los alumnos/as realizar exposiciones y debates a partir de estas proyecciones y estos textos. Para llevar a cabo estas tareas los alumnos/as se distribuirán en equipos diferenciados para cada tema y de esta manera podrán ampliar sus conocimientos mediante la realización de alguna pequeña investigación colaborativa. En este caso la docencia se establecerá de forma presencial con desdoblés en grupos. Según casos, también podrán tutorizarse los trabajos de los grupos de forma telemática.

### **4.3. Programa**

**El programa que se ofrece al/la 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.- Las bases biológicas y socio-culturales 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-simbólicos

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 CONSUMO CON SENTIDO EN UN ENTORNO INDUSTRIALIZADO Y GLOBAL
3. LA ANOREXIA COMO TRASTORNO CULTURAL DE LA ALIMENTACIÓN

#### **LECTURAS**

- Sutcliffe (coord.) (1996) *El incendio frío. Hambre, alimentación y desarrollo*. Icaria
- Singer, P. y Mason, J. (2009) *Somos lo que comemos. La importancia de los alimentos que decidimos consumir*. Paidós
- 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

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

##### **Calendario de sesiones 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/a siguiendo un temario, las prácticas basadas en la lectura de distintos textos que se le entregarán al alumnado 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://psfunizar10.unizar.es/br13/egAsignaturas.php?codigo=29203&Identificador=12365>