

Edifici de Farmàcia, 50 anys

Curs  
2007-08



UNIVERSITAT DE BARCELONA



# ALIMENTACIÓ I CULTURA



Ensenyament de Ciència i  
Tecnologia dels Aliments

**Alimentació i Cultura**

- Codi 246000
- Curs 2007-2008
- Departament 5154500 Dept. Antropologia Cult. i H. d'Amèrica i Àfrica
- Crèdits 4,5

**Objectius****Referits a coneixements**

- Conèixer la complexitat del fet alimentari, sobretot en la seva dimensió sociocultural, considerant la multiplicitat de factors que el condicionen.
- Comprendre i explicar la gran variabilitat intercultural en els comportaments alimentaris a partir de la comparació intercultural. I, d'aquesta manera, superar els prejudicis existents a l'hora d'avaluar els comportaments alimentaris aliens.
- Conèixer i avaluar la polifuncionalitat de l'alimentació i la complexa relació existent entre l'alimentació, la societat i la globalitat de la cultura.
- Proporcionar eines teòriques i metodològiques per a una millor comprensió dels comportaments alimentaris a partir de recerques de caràcter qualitatiu.

**Temari****Alimentació i cultura**

## Tema 1

La complexitat del fet alimentari. L'alimentació humana: un fet, alhora, biològic i cultural. Els significats socials i culturals.

## Tema 2

Avaluació socioantropològica de les estadístiques alimentàries. Les "discrepàncies" entre les normes i les pràctiques; entre allò que es diu i allò que es menja.

## Tema 3

L'alimentació com a sistema d'adaptació sociocultural. Diversitat i variabilitat dels comportaments alimentaris. Els condicionaments ecològics, tecnològics, demogràfics, econòmics, socials, polítics i ideològics de l'alimentació.

## Tema 4

L'estatus i el valor simbòlic dels aliments. Creences, tradicions i prescripcions de caràcter religiós. "Cultes" i "sectarismes" alimentaris. Les creences dietètiques.

Tema 5

Alimentació i diferenciació social. Alimentació i classes socials. Edat, gènere i alimentació.

Tema 6

La qüestió de les eleccions alimentàries. Usos, preferències, gustos i aversions; prescripcions i tabús.

Tema 7

Les funcions socials de l'alimentació. La importància del context. Prestigi i estatus. Menjar, amistat i comunicació. Comensalitat, ritualitat i comunicació social.

Tema 8

Cos, dieta i cultura. Sobre el menjar i el no menjar. La construcció social dels trastorns del comportament alimentari. Els aspectes culturals de l'anorèxia i la bulímia nerviosa. L'especificitat femenina dels trastorns alimentaris.

Tema 9

La dimensió ètnica de l'alimentació. Models de consums alimentaris als països desenvolupats i en via de desenvolupament. Els moviments de població i els canvis alimentaris: conquestes i migracions. Els efectes del colonialisme i del neocolonialisme en les pautes alimentàries del Tercer Món.

Tema 10

Les cultures alimentàries: continuïtats i canvis. Canvis socials i canvis en els comportaments alimentaris a Espanya al llarg del segle XX. L'alimentació «tradicional». Les transformacions socioeconòmiques i la industrialització de l'alimentació. Els impactes de la tecnologia alimentària i l'homogeneïtzació de les pautes de consum.

Tema 11

Sobre el risc alimentari i la seva acceptabilitat. La construcció social del risc i les seves representacions socials. La distància entre els sabers experts i els sabers profans. La construcció social de les incerteses alimentàries. La inseguretat alimentària: per a què i per què? El cas de les vaques boges i la seva dimensió cultural.

Tema 12

Globalització i homogeneïtzació dels repertoris alimentaris. La ruptura dels sistemes de representació alimentària. Les respostes identitàries a la globalització: la recuperació dels particularismes alimentaris. La cuina com a marcador ètnic i el fenomen de la patrimonialització de les cuines regionals.

## **Metodologia**

### **PROGRAMACIÓ TEMPORAL AL LLARG DEL SEMESTRE**

Tema 1: 18 i 20 de setembre

Tema 2: 25 i 27 de setembre

Tema 3: 2 i 4 d'octubre

Tema 4: 9 i 11 d'octubre

Tema 5: 16 i 18 d'octubre

Tema 6: 25 i 30 d'octubre

- Tema 7: 6 i 8 de novembre  
 Tema 8: 13 i 15 de novembre  
 Tema 9: 20 i 22 de novembre  
 Tema 10: 27 i 29 de novembre  
 Tema 11: 11 i 13 de desembre  
 Tema 12: 18 i 20 de desembre  
 Tema 14: 19 i 21 de desembre



### Avaluació

L'avaluació continuada consistirà en la realització d'una sèrie d'exercicis basats, uns en la lectura de textos i, altres, en la observació directa de diferents contextos alimentaris i la seva presentació i discussió a classe.

### Avaluació única

L'avaluació única consistirà en un examen sobre el temari de la matèria a partir de les lectures establertes i de les explicacions desenvolupades a classe.

Es poden admetre altres formes d'avaluació si hi ha un acord previ entre l'alumnat i el professorat.

Data màxima per acollir-se a l'avaluació única: 1 d'octubre de 2007.

### Distribució horària

Tipus	Hores
<i>Hores d'aprenentatge autònom</i>	54
<i>Hores presencials</i>	36
<b>Total</b>	<b>90</b>

### Fonts d'informació bàsica

#### Libres

Ascher F. Le mangeur hypermoderne: une figure de l'individu éclectique. Paris: Odile Jacob; 2005. Enllaç al CCUC.

Contreras J. Compilador. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Servei de Publicacions de la Universitat de Barcelona; 1995.

Contreras J, Gracia M. Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel; 2005.

Farb P, Armelagos G. Anthropologie des coutumes alimentaires. Paris: Denöcl; 1985.

Fieldhouse P. Food and nutrition: customs and culture. 2nd ed. Cheltenham : Stanley Thornes; 1998.

Fischler C. El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona, Anagrama; 1995.

Flandrin JL, Montanari M. Editors. Histoire de l'alimentation. Paris: Fayard; 1996.

Gracia Arnaiz M. Coordinadora. Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España. Barcelona: Ariel; 2002.

Harris M. Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura. Madrid: Alianza Universidad; 1999.

Poulain JP. Manger aujourd'hui: attitudes, normes et pratiques. Toulouse: Privat; 2002.

### **Revistes**

Agriculture, Food, and Human Values; Alimentación, Nutrición y Salud; Alternatives; Appetite; Autrement; American Society for Nutritional Science; Anthropology of food. Ic@f Webjournal (<http://www.icafood.org/AOF-webjour>)

Body and Society;

British Food Journal; Cahiers de l'OCHA; Cahiers de Nutrition et Diététique: versió paper ; versió electrònica; Clinical Sociology Review; Communications; Consommation; Culture and Agriculture

Digest: an Interdisciplinary Study of Food and Foodways; Economie et marketing alimentaires; Ecology of Food and Nutrition; Ethnobiology; Estudis d'Història Agrària

Food and Foodways; Food and Nutrition Bulletin of the United Nations; Food and History; Food and Society; Food Policy; Gender and Health; Health Education Research; Healthy Weight Journal; Human Ecology

International Journal of Sociology of Agriculture and Food ; Journal of the American Dietetic Association: versió paper; versió electrònica; Journal of Food and Society; Journal of Interdisciplinary Food History; Journal of Health and Social Behavior: versió paper; versió electrònica; Journal of Public Health Policy; Journal of Nutrition Education; Journal of Social Medicine

Medical Anthropology; New Internationalist; Nutrition Research; Permaculture International Journal; Public Health Nutrition; Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros (Agricultura y Sociedad); Sciences Sociales et Santé; Social Sciences and Medicine; Social Sciences Information; Vegetarian Journal; World Review of Nutrition; World Review of Nutrition and Dietetics

### **Pàgina web**

Sobre el concepte d'apetit social.

SANE. Aproximacions sociològiques sobre el menjar i la nutrició.

International Commission of Anthropology of Food (ICAF). Web de la comissió de la International Union of Anthropological and Ethnological Science.

Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires (OCHA). Web amb estudis d'antropologia i sociologia sobre

l'alimentació.

Informació sobre temes relatius a les aplicacions biotecnològiques en el camp de l'alimentació i la reproducció humana. Informes, debats, controvèrsies i legislació. Disponible a: <http://www.nrc.ca/ibc/newsgroups.html>.

Informació sobre producció, moratòries, debat d'organismes genèticament modificats (aliments transgènics). Disponible a: <http://www.infogm.org>.

Informació sobre la disciplina *cindynic* o ciència del risc, de base interdisciplinària (ciències d'enginyeria i ciències socials). Disponible a: <http://www.cindyniques.org>.

International Size Acceptance Association.

Associació per avançar en l'acceptació de la grassor (National Association to Advance Fat Acceptance).

Pàgina Yahoo de l'acceptació de la grassor.

Centre d'Informació d'Alimentació i Salut dels Estats Units.

Pàgina web de Salut Pública i Nutrició.

Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació. Web ministerial amb informació sobre política alimentària d'àmbit estatal. Panell de consum alimentari, publicacions, enllaços d'interès.

Ministeri de Sanitat i Consum espanyol.

Pàgina web de l'Organització Mundial per al Comerç.

Pàgina web de la DGXXIVSANCO per a la Sanitat i el Consum a Europa.

Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

Departament de Sanitat. Web del govern autonòmic català amb informació sobre política alimentària sanitària en l'àmbit català. Publicacions, fets i xifres.

Pàgina web de l'Agència Americana de Seguretat Alimentària.

Pàgina de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria

Organització de l'Alimentació i l'Agricultura de les Nacions Unides (FAO). Informe anual sobre l'estat de la fam en el món. Dades sobre inseguretat alimentària i agricultura en el món, especialment en els països en via d'industrialització.

Centro de Estudios de Nutrición Humana y Dietética (CESNID). En l'apartat d'enllaços i notícies hi ha un gran nombre d'organismes, entitats, associacions nacionals i internacionals, de bases de dades i de publicacions de gran interès sobre temes d'alimentació, nutrició i salut.



Pàgina web d'organització danesa amb iniciatives ecologistes. Servei d'informació Eco-village.

Organització Mundial de la Salut. Alimentació, nutrició i salut: estàndards nutricionals, recomanacions. Intervenció nutricional.

Agència francesa de la seguretat sanitària de l'alimentació. Investigacions, activitats i publicacions d'interès sobre temes de seguretat alimentària.

Pàgines web sobre temes alimentaris des de diferents perspectives (cultural, econòmica, nutricional, ecològica).

Pàgina web de McDonald's amb informació sobre nutrició, hàbits alimentaris, accions i activitats d'aquesta cadena de restauració. McSpotlight.

Informació sobre la situació de la fam en el món.

Pàgina web sobre tecnologia i ciència aplicada als aliments. Institute of Food Science and Technology.

Pàgina sobre sociologia de la salut

New England Research Institute.

Pàgina web sobre el creixement sostenible. Sistema de disseny aplicat per a la creació d'un hàbitat humà sostenible. Permaculture International.

Pàgines web sobre vegetarianisme.  
Vegetarian Resource Group (VRG).

Agricultura, alimentació, societat i valors humans.

Alimentació, imatge corporal i salut.

Aliments «estrany». El que és *estrany* en un país pot ser *normal* en un altre.

Pàgina web de Worldwatch (Unesco). Alimentació, població, medi ambient i creixement sostenible.

### **Videos, DVD i pel·lícules cinematogràfiques**

*La Gran Bouffe* (1973, Marco Ferreri, 125 minuts); *El festin de Babette* (1987, Dinamarca, Karen Blixen, 109 minuts); *Eat the Rich* (1987, Peter Richardson, 89 minuts); *El cocinero, el ladrón, su esposa y su amante* (1989, Peter Greenaway, 119 minuts); *El olor a la papaya verde* (1994, Tran Anh Hung, 105 minuts); *Comer, beber, amar* (1994, Ang Lee, 123 minuts); *La alegría está en el campo* (1995, Elienne Chatiliez, 102 minuts); *El banquete de boda* (1996, Ang Lee, 104 minuts); *El Balneario de Battle Creek* (1996, Alan Parker, 119 minuts); *Delicatessen* (1991, Jean-Pierre Jeunet, 95 minuts).

*Chocolat* (2000, Lasse Hallström, 121 minuts); *Tortilla Soup* (2001, Maria Ripoll, 100 minuts); *Fat Chance* (1994, National Film Board of Canadá, 50 minuts). Video en to provocador sobre el perjudici de la grossor; *The way we eat: what food means* (2001, Insight Media, 19 minuts); *Bugs for breakfast: Food and culture*

(2001, Insight Media, 19 minuts); *The Famine Within 1990* (Kondor Productions, Ontario, and Ronin Films, Canberra, 90 minuts). Discussió sobre la imatge cultural i els desordres alimentaris.

Informatius TV3 (Especial sobre les «vaques boges», trastorns dels comportaments alimentaris); *Lisa la vegetariana* (1995, episodi d'Els Simpson, 25 minuts). Una visió divertida del debat vegetarià; *Influences of Food Choices* (1995, Video Education Australia, Bendigo, 40 minuts). Anàlisi de les diferents raons que motiven les eleccions alimentàries a través d'entrevistes a una família, un psicòleg, un executiu de màrqueting, un professor, un vegetarià i un tecnòleg; *The Politics of Food* (1987, Yorkshire Television Leeds, 52 minuts). Anàlisi crítica de la fam en el món, de l'ajut i el desenvolupament.

