

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA**

Codi: 33941
Nom: Alimentació i cultura
Cicle: Grau
Crèdits ECTS: 4,5
Curs acadèmic: 2026-27

TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Període
1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	2	Segon quadrimestre
1211 - Doble Grau en Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	5	Segon quadrimestre

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.	Alimentació i cultura	OBLIGATÒRIA
1211 - Doble Grau en Farmàcia i Nutrició Humana i Dietètica	Assignatures obligatòries del PDG Farmàcia-Nutrició Humanai Dietètica	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

MONCUSI FERRE ALBERT

OJEDA MATA MARIA TERESA

RESUM

Aquesta matèria representa una introducció a l'estudi socioantropològic de l'alimentació. Parteix de la consideració dels costums o hàbits alimentaris com a objecte específic, però també del comportament alimentari en general com una pràctica sociocultural que precisa d'interpretació. L'alimentació està en els viarans que van de la naturalesa a cultura i de cultura a la naturalesa. Aquest recorregut passa per diversos principis que són constitutius d'una mirada socioantropològica i que completen l'enfocament estrictament nutricional que predomina en el seu estudi científic.

1) L'alimentació humana s'ha d'entendre en el context d'una racionalitat sociocultural que tradueix les limitacions i possibilitats biològiques i estableix què és el que els éssers humans de cada societat consideren o no com a part o resultat d'allò que defineixen com a "naturalesa".

2) Partim de la diferència entre les normes dietètiques i les normes socials. Les primeres consisteixen en



les disposicions fonamentades en coneixements procedents de la ciència nutricional i que es difonen pels mitjans mèdics i sanitaris. Les normes socials, en canvi, consisteixen en aquelles convencions que en una determinada societat estructuren les preses alimentàries i la seva composició i els contextos i condicions en què es produeix el consum. El nostre interès recau fonamentalment en les normes socials. Ens interessa més comprendre la forma com s'organitza la construcció sociocultural del fet alimentari més que no pas la recerca de lleis universals que permeten explicar-lo;

3) Els fonaments de la normalització de l'alimentació en una determinada societat i els criteris de racionalitat que es posen en marxa poden passar per prescripcions de caràcter religiós o màgic, originades en creences populars o fonamentades d'alguna manera en la ciència. La Nutrició Humana i Dietètica és, des del prisma socioantropològic, una activitat humana modificable i no un conjunt de disposicions dogmàtiques amb certesa immanent.

4) La perspectiva socioantropològica es fonamenta en l'aplicació d'una doble imaginació. En primer lloc tenim allò que Mills (1974) denominà "imaginació sociològica", que comporta la consciència de la vinculació del que aparentment són pràctiques, discursos i percepcions individuals amb un context sociohistòric i cultural internament heterogeni i particular. En segon lloc tenim el que Hannerz (1993) denominà "imaginació antropològica", que implica un esforç per afilar la comprensió de pràctiques, creences i valors d'uns éssers humans, a través de la comparació implícita o explícita amb aquells que tenen lloc en altres contextos socioculturals.

5) En aquest programa fem referència al medi sociocultural, entès com un entorn en constant transformació i vinculat a dinàmiques estructurals de societats concretes. Ens ocupem, a més, d'allò que les societats occidentals han considerat problemes o particularitats de l'alimentació com són, d'una banda, els trastorns, les crisis i els riscos alimentaris i, de l'altra, les preferències, prescripcions i gustos alimentaris. I ho fem tot procurant fugir de la imatge de l'individu solitari i de l'aliment en si com a referent d'anàlisi i centrant-nos sobretot en l'alimentació en l'actualitat.

CONEIXEMENTS PREVIS

RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENTATGE

1201 -

Actuar amb autonomia en l'aprenentatge, prenent decisions fonamentades en diferents contextos, emetent judicis sobre la base de l'experimentació i l'anàlisi i transferint el coneixement a noves situacions.

Col·laborar eficaçment en equips de treball, assumint responsabilitats i funcions de lideratge i contribuint a la millora i desenvolupament col·lectiu.

Conèixer com es generen diferents actituds entorn al fet alimentari i aprehendre principis teòrics i metodològics bàsics per a l'anàlisi socioantropològic del sistema alimentari i, en particular, el consum, preparació i hàbits alimentaris.



Conèixer els factors socioculturals i psicològics que incideixen en l'origen, desenvolupament i tractament de trastorns de la conducta alimentària, així com de riscos i crisis alimentàries.

Conèixer els límits de la professió i les competències d'aquesta, i identificar quan és necessari un tractament interdisciplinari o la derivació a un altre professional.

Conèixer i comprendre, des del mateix àmbit de la titulació, les desigualtats per raó de sexe i gènere en la societat; integrar les diferents necessitats i preferències per raó de sexe i de gènere en el disseny de solucions i resolució de problemes.

Conèixer l'evolució històrica, antropològica i sociològica de l'alimentació, la nutrició i la dietètica en el context de la salut i la malaltia.

Contribuir en el disseny, desenvolupament i execució de solucions que responguen a demandes socials, tenint en compte com a referent els Objectius de Desenvolupament Sostenible.

Demostrar raonament crític i autocrític en l'àmbit de la titulació, considerant aspectes com ara l'ètica professional, els valors morals i les implicacions socials de les diferents activitats realitzades.

Descriure els fonaments antropològics de l'alimentació humana. Descriure i argumentar les desigualtats culturals i socials que poden incidir en els hàbits d'alimentació.

Desenvolupar la professió amb respecte a altres professionals de la salut, i adquirir habilitats per a treballar en equip.

Proposar solucions creatives i innovadores a situacions o problemes complexos, propis de l'àmbit de coneixement, per a respondre a les diverses necessitats professionals i socials.

Reconèixer la pluralitat de punts de vista amb què es construeix el fet alimentari a través de diferents agents i discursos socials.

Saber comunicar-se de manera efectiva, tant de manera oral com escrita, adaptant-se a les característiques de la situació i de l'audiència.

1205 - Grau Nutr.Hum.Diet.

Capacitat comunicativa oral i escrita en tots els àmbits possibles de l'exercici de la seua professió; esperit crític, adquirint habilitats de treball en equip i assumint-ne el lideratge quan siga apropiat.

Capacitat per obtenir, processar i interpretar dades i informació rellevants en l'àmbit de l'alimentació i la nutrició humana, fent ús de les tecnologies de la informació i la comunicació.

Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb nutrició, alimentació, estils de vida i aspectes sanitaris.

Conèixer com es generen diferents actituds sobre el fet alimentari i aprehendre principis teòrics i metodològics bàsics per a l'anàlisi socioantropològic del sistema alimentari i, en particular, el consum, la preparació i els hàbits alimentaris.

Conèixer els distints mètodes educatius d'aplicació en ciències de la salut, així com les tècniques de comunicació aplicables en alimentació i nutrició humana.



Conèixer els factors socioculturals i psicològics que incideixen en l'origen, el desenvolupament i el tractament de trastorns de la conducta alimentària així com de riscos i crisi alimentària.

Conèixer l'evolució històrica, antropològica i sociològica de l'alimentació, la nutrició i la dietètica en el context de la salut i la malaltia.

Conèixer l'evolució històrica, antropològica i sociològica de l'alimentació, la nutrició i la dietètica en el context de la salut i la malaltia.

Reconèixer els elements essencials de la professió del dietista nutricionista, inclosos els principis ètics, responsabilitats legals i l'exercici de la professió, aplicant el principi de justícia social a la pràctica professional i desenvolupant amb respecte envers les persones, els seus hàbits, creences i cultures, amb perspectiva de gènere.

Reconèixer la pluralitat de punts de vista amb què es construeix el fet alimentari a través de distints agents i discursos socials.

Saber aplicar els elements essencials de la professió del dietista nutricionista al món professional, d'acord amb els drets humans i els principis democràtics, d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi i de foment de la cultura de la pau.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. L'enfocament sociocultural de l'alimentació

Definició de "alimentació"

El concepte de "cultura"

Les dimensions de l'alimentació des d'una perspectiva socioantropològica

Apunts sobre mètodes i tècniques d'investigació social aplicades a l'alimentació

2. L'alimentació com a construcció sociohistòrica

Aspectes històrics

Components i estructura del sistema alimentari: vers un esquema operatiu

Les funcions socioculturals de l'alimentació

3. Alimentació i diferenciació social

Alimentació i edats

Alimentació i gènere

Alimentació i classes socials

Alimentació i etnicitat



4. Alimentación i significat cultural de(l) menjar

La paradoxa de l'omnívor
Ordre culinari i ideologia alimentària
Gustos i sabors
Prescripcions alimentàries de caràcter religiós o màgic
Prescripcions alimentàries secularitzades

5. Riscos i trastorns alimentaris a la modernitat avançada

Caracterització general de la modernitat avançada
Seguretat i inseguretat alimentària
Riscos i crisis alimentàries
Trastorns alimentaris: obesitat, anorèxia, bulímia
Nous aliments

VOLUM DE TREBALL (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Tutories	2,00
Teoria	35,00
Seminari	5,00
Total hores	42,00

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	35,00
Estudi i treball autònom	20,00
Preparació de classes	12,50
Preparació d'activitats d'avaluació	0,00
Resolució de casos pràctics	0,00
Total hores	67,50

METODOLOGIA DOCENT

Es realitzaran cinc tipus d'activitats:

1. Sessions teòriques: exposició del/a professor/a en format de lliçó magistral, per a introduir aspectes teòrics dels diversos temes. El treball dels estudiants consistirà a prendre notes i fer preguntes i comentaris així com llegir els textos que corresponguin, si escau.



2. Seminaris específics de matèria: s'introdueixen aspectes metodològics per a la investigació de l'alimentació, des d'un punt de vista socioantropològic.
3. Tutories: Es realitzaran dues sessions de tutoria en grup, la primera, a partir de la lectura d'un text i la segona per a respondre qüestions de teoria.
4. Seminaris coordinats de curs: Exposició i debat sobre un treball de curs basat amb temes relacionats amb el programa.
5. Examen final sobre teoria, en data oficial.

Durant el curs s'abordan exemples de les aplicacions dels continguts de l'assignatura en relació amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) de l'Agenda 2030. Amb això es pretén proporcionar a l'estudiantat coneixements, habilitats i motivació per a comprendre i abordar aquests ODS, alhora que es promou la reflexió i la crítica.

AVALUACIÓ

En les dues convocatòries, l'avaluació es basarà en:

- a) Informes individuals i col·lectius sobre temes relacionats amb els continguts explicats a l'aula. Es valorarà el nivell de comprensió dels continguts així com les habilitats per a l'exposició i discussió. Aquest apartat contribuirà a la nota final amb un percentatge entre 10% i 30%. L'assistència a les corresponents sessions de seminari i tutoria és obligatòria. Els treballs derivats d'aquest apartat es consideraran no recuperables.
- b) Memòria exposició en seminaris coordinats (10%). Es recorda a l'estudiant l'obligatorietat d'assistència als seminaris coordinats. La no assistència als mateixos sense causa justificada, implicarà un zero a l'apartat d'avaluació corresponent a seminaris. Els treballs derivats d'aquest apartat es consideraran no recuperables. La memòria i l'exposició seran concordes a la normativa de seminari coordinat.
- c) Realització d'una prova escrita per garantir el coneixement i comprensió dels continguts teòrics establerts en la matèria. Aquest apartat contribuirà a la nota final amb un percentatge entre 60% i 70%. Per aprovar la matèria cal superar l'examen de teoria.
- d) Les activitats d'avaluació contínua, que en aquesta assignatura consta que són pràctiques, tutories i seminaris, són d'ASSISTÈNCIA OBLIGATÒRIA i, per tant, NO RECUPERABLES, d'acord amb el que s'estableix en l'article 6.5 del Reglament d'Avaluació i Qualificació de la UV per a títols de Grau i Màster. En cas que, per causa justificada, no es puga assistir a alguna d'aquestes activitats, haurà de comunicar-se amb l'antelació suficient. D'aquesta manera, el responsable de l'assignatura podrà assignar a l'estudiant una sessió en un altre grup.
- e) La còpia o plagi manifest de qualsevol tasca de l'avaluació suposarà la impossibilitat de superar



l'assignatura, sotmetent-se seguidament als procediments disciplinaris oportuns. S'ha de tenir en compte que, d'acord amb l'article 13. d) de l'Estatut de l'Estudiant Universitari (RD 1791/2010, de 30 de desembre), és deure un estudiant abstenir-se en la utilització o cooperació en procediments fraudulents en les proves d'avaluació, en els treballs que es realitzen o en documents oficials de la universitat. Davant pràctiques fraudulentes es procedirà segons allò establert pel "Protocol d'actuació davant pràctiques fraudulentes a la Universitat de València" (ACGUV 123/2020): <https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83.pdf>

* L'alumnat repetidor pot demanar el manteniment de les notes d'avaluació continua que tinga superades del curs anterior.

BIBLIOGRAFIA

- AGUIRRE, Patricia, Matías BRUERA i Mónica KATZ (2010) Comer: puentes entre la alimentación y la cultura, Buenos Aires; Libros del Zorzal.
- BAK- GELLER, Sarah, Raúl MATTA i Charles-Édouard DE SUREIMAN (coords) (2019) Patrimonios alimentarios: entre consensos y tensiones, San Luis de Potosí; El Colegio de San Luis/Institut de Recherche pour le Développement.
- CARRASCO, Sílvia (1992) Antropología i alimentació: una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària, Barcelona; Publicacions de la Universitat Autònoma de Barcelona.
- CONTRERAS, J. y GRACIA, M. (2005), Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas, Barcelona; Ariel.
- CONTRERAS, Jesús (1993) Antropología de la Alimentación, Madrid; Eudema.
- CONTRERAS, Jesús (comp.), (1995) Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres, Barcelona; Publicacions de la Universitat de Barcelona.
- CONTRERAS, Jesús (2022) ¿Seguiremos siendo lo que comemos?, Barcelona; Icaria.
- COUNIHAN, Carole, i Valeria SINISCALCHI. 2014. Food Activism: Agency, Democracy and Economy, London, etc.; Bloomsbury.
- FISCHLER, Claude (1995) El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo, Barcelona; Anagrama.
- GARCÍA LÓPEZ, Isaura C. y Elia María del Carmen Méndez García (coords) (2023). Alimentación, sociedad y salud. Tensiones y alternativas, Montiel & Soriano; Puebla.
- GRACIA-ARNAIZ, Maria Isabel (2015) Comemos lo que Somos. Reflexiones sobre cuerpo, género y salud Barcelona: Icaria.
- GUIDONET, Alícia (2007), L'antropologia de l'alimentació, Barcelona; UOC.
- JACKSON, Peter (ed) (2015) Food Words. Essays in culinary culture, New York; Bloomsbury.
- McINTOSH, William Alex (1996), Sociologies of food and nutrition, New York; Plenum Press.
- MENNELL, Stephen, Anne MURCOTT y VAN OTERLOO, Anneke (1992), The Sociology of Food. Eating, diet and culture, London; Sage.
- POULAIN, Jean Pierre (2002), Sociologies de l'alimentation, Paris; PUF.
- GERMOV, John J. and Lauren WILLIAMS (eds) (1999), A sociology of Food and Nutrition. The Social Appetite, Oxford; Oxford University Press.
- GRACIA ARNAIZ, María Isabel (ed) (2001), Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España, Barcelona; Ariel.
- HARRIS, Marvin (2010). Bueno para comer. Madrid: Alianza Editorial.
- KLEIN, Jakob A., i James L. WATSON (2019) The Handbook of Food and Anthropology. London, etc.: Bloomsbury Academic.
- MACBETH, Helen and Jeremy MACLANCY (eds) (2004), Researching Food Habits. Methods and Problems, Oxford; Berghahn.
- MARIANO JUÁREZ, Lorenzo, Francesc X. MEDINA, i Julián LÓPEZ GARCÍA (2017) Comida y



- Mundo Virtual, Barcelona: Editorial UOC.
- MAURER, Donna and Jeffery SOBAL (eds) (1995), Eating Agendas. Food and Nutrition as Social Problems, New York; Aldine de Gruyter.
 - MEDINA, Francesc Xavier, Lorenzo MARIANO, David CONDE, i Alicia AGUILAR (2021) Consumo Alimentario y Sostenibilidad, Barcelona; MRA Ediciones.
 - MEDINA, Francesc Xavier, David CONDE i Lorenzo MARIANO (2023) Food, Gastronomy, Sustainability and Social and Cultural Development, London; Academic Press.
 - POULAIN, Jean Pierre (2002), Manger Aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques, Paris; Editions du Privat.
 - SÁNCHEZ, Aitor (2016). Mi dieta cojea. Barcelona: Espasa Libros SLU
 - VVAA (2025) Comer importa: desafíos alimentarios en sociedades que envejecen, VALència; Tirant Humanidades.
 - WURGAFT, Benjamin A. y Merry I. WHITE (2024) Modos de comer. Un recorrido por la historia y la cultura de los alimentos, Madrid; RBA.
-
- Association for the Study of Food and Society (ASFS) <http://food-culture.org/>
 - Confederation of the food and drink industries of the United States http://www.ciaa.be/pages_en/homepage.asp
 - Encuesta continua de presupuestos familiares (INE) <http://www.ine.es/inebase/cgi/um?M=%2Ft25%2Fe437&O=inebase&N=&L=>
 - Food Composition Databases and Tables <http://www.fao.org/infoods/COST99Inventory.doc>
 - Fundación slow food para la biodiversidad <http://www.slowfood.com/>
 - International Commission on the Anthropology of Food (ICAF) <http://erl.orn.mpg.de/~icaf/>
 - Ministerio de Sanidad y Consumo (estadísticas) <http://www.msc.es/estadEstudios/estadisticas/sisInfSanSNS/home.htm>
 - Organización de Las Naciones Unidas Para la Agricultura y la Alimentación <http://www.fao.org/>
 - Panel de Consumo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación <http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/consumo/consumo.htm>
 - Sociedad Española para el Estudio de la Obesidad <http://www.seedo.es/>
 - Sociedad para el Estudio Interdisciplinario de la Alimentación y los Hábitos Sociales (SEIAHS) <http://www.seiahs.info/>
 - TERMCAT (diccionari multidisciplinari en català) <http://www.termcat.cat/>
 - WORLD FOOD HABITS. English-Language Resources for the anthropology of food and nutrition <http://lilt.ilstu.edu/rtdirks/>