

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

**Codi:** 33995  
**Nom:** Alimentació i cultura  
**Cicle:** Grau  
**Crèdits ECTS:** 4,5  
**Curs acadèmic:** 2025-26

**TITULACIONS**

Titulació	Centre	Curs	Període
1103 - Grau C.Tecn.Aliments	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	4	Primer quadrimestre

**MATÈRIES**

Titulació	Matèria	Caràcter
1103 - Grau C.Tecn.Aliments	Alimentación y cultura	OBLIGATÒRIA

**COORDINACIÓ**

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 de la interpretació. L'alimentació està en els viaranyos 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 alimentació humana 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.

### **ALTRES TIPUS DE REQUISITS**

## **COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENENTATGE**

### **1103 - Grau C.Tecn.Aliments**

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 humanes, 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 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.

Reconèixer els elements essencials de la professió, incloent-hi 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 a les persones, els seus hàbits, creences i cultures.

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

Saber aplicar aquests coneixements al món professional, contribuint al desenvolupament dels drets humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi i de foment de la cultura de la pau, amb perspectives de gènere.

## 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
<b>Total hores</b>	<b>42,00</b>

#### ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	35,00
Estudi i treball autònom	19,00
Preparació de classes	13,50
Preparació d'activitats d'avaluació	0,00
Resolució de casos pràctics	0,00
<b>Total hores</b>	<b>67,50</b>



## 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'abordaran 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.

"CA\\\"\\\"\\\"\\\"\\\"\\\"\\\"\\\"\\\"\\\"> sp;

## 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.



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 contínua que tinga superades del curs anterior.

nar el manteniment de les notes d'avaluació contínua que tinga superades del curs anterior.p>

## BIBLIOGRAFIA

- CONTRERAS, Jesús (1993) Antropología de la Alimentación, Madrid; Eudema.
- CONTRERAS, J. y GRACIA, M. (2005), Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas, Barcelona, Ariel
- CARRASCO, Sílvia (1992) Antropologia i alimentació: una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària, Barcelona; Publicacions de la Universitat Autònoma de Barcelona.
- GUIDONET, Alícia (2007), Lantropologia de l'alimentació, Barcelona; UOC. POULAIN, Jean Pierre (2002), Sociologies de l'alimentation, Paris; PUF
- McINTOSH, W.A. (1996), Sociologies of food and nutrition, New York; Plenum Press.
- MENNELL, S., A. MURCOTT y VAN OTERLOO, A. (1992), The Sociology of Food. Eating, diet and culture, London; Sage. -FISCHLER, C. (1995) El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo, Barcelona; Anagrama
- CONTRERAS, J. (comp.), (1995) Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres, Barcelona; Publicacions de la Universitat de Barcelona.
- GERMOV, JJ. and L. WILLIAMS (eds) (1999), A sociology of Food and Nutrition. The Social Appetite, Oxford; Oxford University Press.
- GRACIA ARNAIZ, M. I. (ed) (2001), Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España, Barcelona; Ariel.
- MAURER, D. and J. SOBAL (eds) (1995), Eating Agendas. Food and Nutrition as Social Problems, New York; Aldine de Gruyter MACBETH, H. and J. MACLANCY (eds) (2004), Researching Food Habits. Methods and Problems, Oxford; Berghahn.



- POULAIN, J.P. (2002), Manger Aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques, Paris ; Editions du Privat.
- VVAA (2025), Comer importa: desafíos alimentarios en sociedades que envejecen, Tirant Humanidades.
- 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](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/>