

**FICHA IDENTIFICATIVA****DATOS DE LA ASIGNATURA**

Código: 36383
Nombre: Etnogastronomía
Ciclo: Grado
Créditos ECTS: 6
Curso académico: 2026-27

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	3	Primer cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas	Etnogastronomía	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

OJEDA MATA MARIA TERESA

RESUMEN

La gastronomía se refiere a las preparaciones culinarias características de un lugar. La raíz «etnos» apela a las identificaciones y categorizaciones colectivas y constituye un campo de estudio fundamental en el ámbito de las Ciencias Sociales y Humanas en general, y de la Antropología Social y Cultural en particular. Esta materia parte de la interrelación entre lugar, etnicidad y prácticas y preparaciones culinarias para proponer una introducción a su estudio socioantropológico. Parte de la consideración de las prácticas culinarias como objeto específico, pero también del comportamiento alimentario en general como práctica sociocultural que requiere interpretación. La gastronomía se sitúa en los senderos que llevan de la naturaleza a la cultura y de la cultura a la naturaleza. Este recorrido implica diversos principios constitutivos de una mirada socioantropológica que complementan el enfoque estrictamente nutricional que predomina en su estudio científico.

1) La alimentación humana debe entenderse en el contexto de una racionalidad sociocultural que traduce las limitaciones y posibilidades biológicas y establece qué es lo que los seres humanos de cada sociedad consideran o no como parte o resultado de aquello que definen como "naturaleza";

2) Partimos de la diferencia entre las normas dietéticas y las normas sociales. Las primeras consisten en las disposiciones fundamentadas en conocimientos procedentes de la ciencia nutricional y que se difunden por los medios médicos y sanitarios. Las normas sociales, en cambio, consisten en aquellas



convenciones que en una determinada sociedad estructuran las ingestas alimentarias y su composición y los contextos y condiciones en los que se produce el consumo. Nuestro interés recae fundamentalmente en las normas sociales. Nos interesa más comprender la forma como se organiza la construcción sociocultural del hecho alimentario más que la búsqueda de leyes universales que permitan explicarlo.

3) La perspectiva socio-antropológica se fundamenta en la aplicación de una doble imaginación. En primer lugar tenemos aquello que Mills (1974) denominó "imaginación sociológica", que comporta la conciencia de la vinculación de lo que aparentemente son prácticas, discursos y percepciones individuales con un contexto socio-histórico y cultural internamente heterogéneo y particular. En segundo lugar tenemos el que Hannerz (1993) denominó "imaginación antropológica", que implica un esfuerzo por afilar la comprensión de prácticas, creencias y valores de unos seres humanos, a través de la comparación implícita o explícita con aquellas que tienen lugar en otros contextos socioculturales.

5) En este programa hacemos referencia al medio sociocultural, entendido como un entorno en constante transformación y vinculado a dinámicas estructurales de sociedades concretas. Nos ocupamos, además, de aquello que las sociedades occidentales han considerado problemas o particularidades de la alimentación como son, por una parte, los trastornos, las crisis y los riesgos alimentarios y, por otra, las preferencias, prescripciones y gustos alimentarios. Y lo hacemos procurando huir de la imagen del individuo solitario y del alimento en sí como referente de análisis y centrándonos sobre todo en la alimentación en la actualidad.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

OTROS TIPOS DE REQUISITOS

No existen

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1212 - Grado en Ciencias Gastronómicas

Comprender la evolución histórica, antropológica y sociológica de la gastronomía.

Conocer los factores socioculturales que inciden en la selección y clasificación de alimentos e ingredientes y en las elaboraciones culinarias.

Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados y utilizando un lenguaje no sexista.

Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.



Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

Reconocer la pluralidad de puntos de vista con los que se construye el hecho alimentario a través de distintos agentes y discursos sociales.

Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.

Ser capaz de iniciarse en nuevos campos de la gastronomía en general, a través del estudio independiente.

Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Alimentación y Cultura

Definición de alimentación

El concepto de cultura

Las dimensiones de la alimentación desde una perspectiva socio-antropológica

2. Gastronomía: concepto socio-antropológico, historia, productos y usos

El concepto socio-antropológico de gastronomía

Breve historia de la gastronomía

Elementos de la gastronomía

3. Etnografía aplicada a las Ciencias gastronómicas

Introducción a técnicas cualitativas de investigación social

Definición de etnografía

Aplicaciones a las ciencias gastronómicas

4. Alimentación y diferenciación social

Alimentación y edades

Alimentación y género

Alimentación y clases sociales

Alimentación y etnicidad



5. Gastronomía y diversidad cultural

Orden culinario e ideología alimentaria

Procesos interculturales: relativismo cultural, etnocentrismo, racismo y xenofobia

Gustos y sabores

Prescripciones alimentarias de carácter religioso o mágico

Prescripciones alimentarias en sociedades secularizadas: dietes, estilos de vida y medicinas alternativas

6. Las múltiples caras de la globalización

Caracterización general de la modernidad avanzada

Patrimonialización gastronómica y turismo

Seguridad y riesgos

Nuevos alimentos

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Teoría	60,00
Total horas	60,00

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	50,00
Estudio y trabajo autónomo	22,00
Preparación de clases	18,00
Preparación de actividades de evaluación	0,00
Resolución de casos prácticos	0,00
Total horas	90,00

METODOLOGÍA DOCENTE

Se realizarán tres tipos de actividades:

1. Sesiones teóricas: exposición del profesor en formato de lección magistral, para introducir aspectos teóricos de los diversos temas. El trabajo de los estudiantes consistirá en tomar notas y hacer preguntas y comentarios, así como leer los textos que correspondan, en su caso.

2. Seminarios: se introducen aspectos metodológicos para la investigación de la alimentación, desde un punto de vista socio-antropológico. Exposición y debate sobre un trabajo realizado.



3. Examen final sobre teoría, en fecha oficial.

EVALUACIÓN

La evaluación se basará en:

a) Informes individuales y colectivos sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para la exposición y discusión. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje del 40%. Se recuerda al estudiantado la obligatoriedad de asistencia a los seminarios para que las actividades sean evaluadas. Éstas se consideran no recuperables.

b) Realización de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos teóricos establecidos en cada materia. Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje del 60%.

Para aprobar la materia se debe superar el examen de teoría.

BIBLIOGRAFÍA

- 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), L'antropologia de l'alimentació, Barcelona; UOC.
- POULAIN, Jean Pierre (2002), Sociologies de l'alimentation, Paris; PUF.
- JACKSON, Peter. (2013), Food words. Essays in culinary culture, London; Bloomsbury
- MENNELL, S., A. MURCOTT y VAN OTERLOO, A. (1992), The Sociology of Food. Eating, diet and culture, London; Sage.
- 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.
- 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 slowfood 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/>
- FISCHLER, C. (1995) El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo, Barcelona; Anagrama.
- HARRIS, M. (2010). Bueno para comer. Madrid: Alianza Editorial.
- VVAA (2025) Comer importa: desafíos alimentarios en sociedades que envejecen, Tirant Humanidades.