

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

**Codi:** 36383  
**Nom:** Etnogastronomia  
**Cicle:** Grau  
**Crèdits ECTS:** 6  
**Curs acadèmic:** 2026-27

**TITULACIONS**

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	3	Primer quadrimestre

**MATÈRIES**

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Etnogastronomia	OBLIGATÒRIA

**COORDINACIÓ**

OJEDA MATA MARIA TERESA

**RESUM**

La gastronomia fa referència a les preparacions culinàries característiques d'un lloc. L'arrel "ethnos" apel·la a les identifications i categoritzacions col·lectives i configura un camp d'estudi fonamental des del camp de les Ciències Socials i Humanes, en general, i desde l'Antropologia Social i Cultural, en particular. Aquesta matèria parteix de la interrelació entre lloc, etnicitat i pràctiques i preparacions culinàries per a plantejar una introducció a l'estudi socioantropològic de les mateixes. Parteix de la consideració de les pràctiques culinàries com a objecte específic, però també del comportament alimentari en general com una pràctica sociocultural que precisa d'interpretació. La gastronomia 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) En cada context sociocultural es desenvolupen unes normes socials, enteses com les 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;



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.

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.

## CONEXEMENTS 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

No existeixen

## COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENENTATGE

### 1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

Comprendre l'evolució històrica, antropològica i sociològica de la gastronomia.

Conèixer els factors socioculturals que incideixen en la selecció i classificació d'aliments i ingredients i en les elaboracions culinàries.

Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats i utilitzant un llenguatge no sexista.

Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.



Que els estudiants hagen desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per a emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.

Que els estudiants sàpien aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseïsquen les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seua àrea d'estudi.

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

Saber aplicar aqueixos 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 ambient i de foment de la cultura de la pau amb perspectiva de gènere.

Ser capaç d'iniciar-se en nous camps de la gastronomia en general, a través de l'estudi independent.

Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.

## DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

### 1. Alimentació i Cultura

Definició d'alimentació

El concepte de "cultura"

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

### 2. Gastronomia: concepte socioantropològic, història, productes i usos

El concepte socioantropològic de gastronomia

Breu història de la gastronomia

Elements de la gastronomia



### 3. Etnografia aplicada a les Ciències gastronòmiques

Introducció a tècniques qualitatives d'investigació social  
El mètode etnogràfic  
Aplicacions a les ciències gastronòmiques

### 4. Alimentació i diferenciació social

Alimentació i edats  
Alimentació i gènere  
Alimentació i classes socials  
Alimentació i etnicitat

### 5. Gastronomia i diversitat cultural

Ordre culinari i ideologia alimentària  
Processos interculturals: relativisme cultural, etnocentrisme, racisme i xenofòbia  
Gustos i sabors  
Prescripcions alimentàries de caràcter religiós o màgic  
Prescripcions alimentàries en societats secularitzades: dietes, estils de vida i medicines alternatives

### 6. Les múltiples cares de la globalització

Caracterització general de la modernitat avançada  
Patrimonialització gastronòmica i turisme  
Seguretat i riscos  
Nous aliments

## VOLUM DE TREBALL (HORES)

### ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Teoria	60,00



<b>Total hores</b>	<b>60,00</b>
--------------------	--------------

## ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	50,00
Estudi i treball autònom	22,00
Preparació de classes	18,00
Preparació d'activitats d'avaluació	0,00
Resolució de casos pràctics	0,00
<b>Total hores</b>	<b>90,00</b>

## METODOLOGIA DOCENT

Es realitzaran tres tipus d'activitats:

1. Sessions teòriques: exposició del professor 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: s'introdueixen aspectes metodològics per a la investigació de l'alimentació, des d'un punt de vista socioantropològic. Exposició i debat sobre el treball realitzat.
3. Examen final sobre teoria, en data oficial.

ia, en data oficial.

## AVALUACIÓ

L'avaluació es basará 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 del 40%. Es recorda a l'estudiantat l'obligatorietat d'assistència als seminaris perquè siguin avaluable les activitats. Aquests no es consideren recuperables.
- b) Realització d'una prova escrita per garantir el coneixement i comprensió dels continguts teòrics establerts en cada matèria. Aquest apartat contribuirà a la nota final amb un percentatge del 60%.

Per aprovar la matèria cal superar l'examen de teoria.



## 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, Àlícia (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](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.