17-18

GRADO EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL Y CULTURAL
CUARTO CURSO

GUÍA DE ESTUDIO PÚBLICA



ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

CÓDIGO 70024166

UNED

17-18

ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

CÓDIGO 70024166

ÍNDICE

PRESENTACIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN
REQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES PARA CURSAR LA ASIGNATURA
EQUIPO DOCENTE
HORARIO DE ATENCIÓN AL ESTUDIANTE
TUTORIZACIÓN EN CENTROS ASOCIADOS
COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE
RESULTADOS DE APRENDIZAJE
CONTENIDOS
METODOLOGÍA
SISTEMA DE EVALUACIÓN
BIBLIOGRAFÍA BÁSICA
BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA
RECURSOS DE APOYO Y WEBGRAFÍA

Nombre de la asignatura	ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN
Código	70024166
Curso académico	2017/2018
Departamento	ANTROPOLOGÍA SOCIAL Y CULTURAL
Título en que se imparte	GRADO EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL Y CULTURAL
CURSO - PERIODO	GRADUADO EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL Y CULTURAL HASTA 2016/2017 - CUARTOCURSO - SEMESTRE 1
CURSO - PERIODO	GRADUADO EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL Y CULTURAL A PARTIR DE 2017/2018 - CUARTOCURSO - SEMESTRE 1
Tipo	OPTATIVAS
Nº ETCS	5
Horas	125.0
Idiomas en que se imparte	CASTELLANO

PRESENTACIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN

La asignatura “Antropología de la Alimentación” se plantea con la intención de alcanzar los siguientes objetivos:

1) Ofrecer información múltiple teórica y etnográfica que incida en el carácter radicalmente cultural del consumo de alimentos. A ello se encaminarán las presentaciones de teoría y la elección de casos etnográficos. Subsidiariamente se planteará como objetivo el conocimientos de las estrategias de análisis multidisciplinar y los problemas que se advierten cuando se contempla la alimentación desde posiciones exclusivamente nutricionistas y biomédicas en general.

2) Poner en juego la ideología relativista a la hora de analizar la diferencia culinaria. Lejos de etnocentrismo a que conduce, en muchos casos, el nutricionismo universalista y racionalista, se aportarán suficientes ejemplificaciones etnográficas para demostrar que no hay sistemas culinarios superiores e inferiores sino que cada cual está condicionado por el contexto cultural donde está implantado.

3) Destacar la trascendencia de la antropología a la hora de abordar el cambio social en materia alimentaria, de manera que el relativismo ideológico conviva como objetivo con el antirelativismo moral. Los problemas mundiales del hambre y el sufrimiento que en muchas sociedades se padece por la carencia alimentaria justifica sobradamente la implicación antropológica y el lugar destacado como objetivo en un Programa de Antropología de la Alimentación.

4) Proponer las bases metodológicas y técnicas para realización de trabajos de campo en Antropología de la Alimentación. Se trata de las, bases evidentemente cualitativas, que están implícitas en el concepto de trabajo de campo antropológico.

REQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES PARA CURSAR LA ASIGNATURA

EQUIPO DOCENTE

Nombre y Apellidos	JULIAN LOPEZ GARCIA (Coordinador de asignatura)
Correo Electrónico	jlopezg@fsof.uned.es
Teléfono	914203680
Facultad	FACULTAD DE FILOSOFÍA
Departamento	ANTROPOLOGÍA SOCIAL Y CULTURAL

HORARIO DE ATENCIÓN AL ESTUDIANTE

Tutoría telefónica los lunes de 10 a 14,30 y a través de correo lectrónico (jlopezg@fsof.uned.es) o a través de los foros del curso virtual.

TUTORIZACIÓN EN CENTROS ASOCIADOS

COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE

E1.6) Conocer la variabilidad transcultural de los sistemas económicos y la teoría antropológica al respecto
E1.10) Conocer y saber usar el corpus etnográfico generado en la disciplina
E4.4) Saber hacer investigación etnográfica

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Al cursar esta asignatura se esperan lso siguientes resultados:

1. Un conocimiento crítico de los valores culturales de la comida y la cocina.
2. Un conocimiento de los principales aportes teóricos en el campo de la relación alimentación cultura.
3. Aprendizajes sobre algunos de los principales problemas y perspectivas de las culturas alimentarias en el s. XXI
4. Un conocimiento amplio y diverso de etnografías sobre comida y cocina contextualizadas en Guatemala, Bolivia, Ecuador, Colombia, El Valle de Alcudia (Ciudad Real), Campanario (Badajoz) y las Hurdes (Cáceres).

CONTENIDOS

1.Los estudios culturales de la comida en perspectiva antropológica

2.Método en Antropología de la Alimentación

3.Comida y Sociedad.

4.Comida y cultura

5.Anorexia y bulimia desde otro punto de vista

6. La comida como fetiche en el mundo contemporáneo

7. Carne en el s. XXI

8. Hambre en el mundo contemporáneo

9. Estudios Etnográficos en Antropología de la Alimentación

METODOLOGÍA

La formación, el seguimiento y la evaluación del alumnado se realizará, principalmente, a través de los siguientes recursos:
1. Material impreso. El alumno dispondrá de un manual de lectura obligatoria donde se abordarán todos los temas del curso titulado ETNOGRAFÍAS Y TEORÍAS DE ALIMENTACIÓN Y CULTURA.
2. Material audiovisual complementario que se incorporará al curso virtual.
3. Seguimiento de la asignatura a través de tutorías presenciales y en línea

SISTEMA DE EVALUACIÓN

TIPO DE PRUEBA PRESENCIAL

Tipo de examen	Examen de desarrollo
Preguntas desarrollo	1
Duración del examen	120 (minutos)

Material permitido en el examen

Ninguno

Criterios de evaluación

El examen es obligatorio para todos los alumnos matriculados en la asignatura. La convocatoria ordinaria se celebra en enero-febrero y la extraordinaria en las fechas oficiales a consultar en la Guía general del Grado.

La prueba de evaluación presencial constará de tres apartados. El primero de ellos presentará cuatro preguntas sobre los contenidos de la primera parte de la asignatura (temas del 1 al 4); el segundo un comentario crítico sobre un problema de alimentación en el mundo contemporáneo (temas 5 al 8) y el tercero desarrollar la estructura culinaria de uno de los contextos etnográficos propuestos (tema 9) Las preguntas tendrán un peso de 4 puntos, el comentario crítico igualmente 4 puntos y el desarrollo de la estructura culinaria 2 puntos.

Se trata, por tanto, de una prueba de desarrollo con un espacio limitado a dos hojas por las dos caras.

Los criterios de corrección serán los siguientes:

Adecuación de la respuesta a la cuestión formulada en la pregunta

Utilización de la terminología apropiada

Comprensión y adecuada aplicación de los conceptos

Conocimiento y capacidad crítica en relación con los planteamientos o perspectivas teóricas que se desarrollen

Conocimiento y capacidad crítica en relación con posiciones de los distintos autores

Innovación y creatividad en relación con los problemas planteados

% del examen sobre la nota final	100
Nota del examen para aprobar sin PEC	5
Nota máxima que aporta el examen a la calificación final sin PEC	10
Nota mínima en el examen para sumar la PEC	5

Comentarios y observaciones

La calificación final será el resultado de la prueba presencia a la que se podrá sumar hasta un 20% más en función de la evaluación de las PECs

PRUEBAS DE EVALUACIÓN CONTINUA (PEC)

¿Hay PEC?

Descripción

Las PECs consistirán en la realización de dos pequeños trabajos antropológicos sobre dos de los siguientes temas

a) Comparación entre comidas cotidianas y comidas festivas en una familia.

b) Recopilación de recetarios antiguos y discursos de las cocineras respecto a ellos.

c) Restricciones alimenticias contemporáneas en determinados momentos del ciclo de vida.

d) Análisis y comentarios contextualizados de diferentes "cartas" de restaurantes.

e) Determinación de composición familiar de clase, edad y género a través del análisis del contenido de alimentos en frigoríficos.

f) Observación participante en comedores populares

g) Observación participante en tiendas de "chucherías"

h) Valor simbólico de las tapas en diferentes tipos de bares.

i) Menús de bodas y diferencia social. Se puede proponer un estudia sincrónico en diferentes locales de bodas o también uno diacrónico comparando menús de distintas generaciones y los discursos asociados a los alimentos que forman parte de esos menús.

j) Estudio cualitativo sobre el consumo de alcohol en relación con la edad y la clase.

k) Análisis de discursos sobre restaurantes étnicos.

l) Comedores "de caridad" actuales

m) Ideologías en torno al consumo gourmet

Criterios de evaluación

Calidad de trabajo de investigación realizado

Utilización de la terminología apropiada

Comprensión y adecuada aplicación de los conceptos

Conocimiento y capacidad crítica en relación con los planteamientos o perspectivas teóricas que se desarrollen

Conocimiento y capacidad crítica en relación con posiciones de los distintos autores

Innovación y creatividad en relación con los problemas planteados

Ponderación de la PEC en la nota final	Las PECs podrán sumar hasta 2 puntos a la nota del examen siempore que este tenga al menos 5 puntos.
Fecha aproximada de entrega	
Comentarios y observaciones	

OTRAS ACTIVIDADES EVALUABLES

¿Hay otra/s actividad/es evaluable/s?	
Descripción	
Criterios de evaluación	
Ponderación en la nota final	0
Fecha aproximada de entrega	

Comentarios y observaciones

¿CÓMO SE OBTIENE LA NOTA FINAL?

Nota del examen más nota de PECs

Si la nota del examen es menos de 5 puntos, esa será la nota final

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

ETNOGRAFÍAS Y TEORÍAS DE ALIMENTACIÓN Y CULTURA.
Julián López García, Manual que será publicado por ed. UNED.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

RECURSOS DE APOYO Y WEBGRAFÍA

IGUALDAD DE GÉNERO

En coherencia con el valor asumido de la igualdad de género, todas las denominaciones que en esta Guía hacen referencia a órganos de gobierno unipersonales, de representación, o miembros de la comunidad universitaria y se efectúan en género masculino, cuando no se hayan sustituido por términos genéricos, se entenderán hechas indistintamente en género femenino o masculino, según el sexo del titular que los desempeñe.