

ALIMENTACIÓN, CULTURA Y DESARROLLO: SISTEMAS AGROALIMENTARIOS Y DESARROLLO TERRITORIAL

Curso 2013/2014

(Código:30002148)

1. PRESENTACIÓN

La asignatura "Alimentación, cultura y desarrollo: sistemas agroalimentarios y desarrollo territorial" es una asignatura optativa (4 créditos ECTS) que se oferta en el primer semestre del "Máster Universitario en Investigación antropológica y sus aplicaciones" y que forma parte del "Itinerario II: Campos de aplicación del conocimiento antropológico"

En esta asignatura se pretende formar al alumnado para que sea capaz de comprender el funcionamiento actual de los sistemas agroalimentarios y de realizar diagnósticos de recursos alimentarios locales, así como de promover dinámicas de desarrollo territorial sustentadas en la coordinación entre los diferentes actores del territorio y en el establecimiento de acciones colectivas.

2. CONTEXTUALIZACIÓN

La vigencia actual que presentan cuestiones como la introducción del enfoque territorial en las políticas de desarrollo, el reto que supone la integración efectiva del paradigma de la sostenibilidad en el diseño y ejecución de actuaciones, y la necesidad de dar respuesta a los cambios operados en el sistema agroalimentario y en las pautas de consumo alimentario, justifica que el alumnado del Máster dedique parte de su formación a los temas tratados en esta asignatura. Y ello porque las cuestiones relacionadas con la alimentación, los sistemas agroalimentarios locales, las producciones de calidad, el desarrollo territorial - y, de manera, transversal con, el empleo y los mercados de trabajo, el medio ambiente, el mantenimiento del paisaje, los nuevos movimientos sociales, la desigualdad, etc., - poseen una dimensión social que resulta fundamental para completar la formación del alumnado de este Máster. Del mismo modo, son ámbitos relevantes de intervención profesional, sobre todo en el campo del desarrollo territorial, las políticas agroalimentarias, la promoción del empleo, la dinamización del patrimonio cultural y la gestión ambiental.

Las competencias genéricas -propias de la enseñanza universitaria y útiles para el desempeño profesional- que se pretenden fomentar con esta asignatura son:

- Capacidad para relacionar de manera sistemática conceptos y orientaciones teóricas de la Antropología y aplicarlos a contextos etnográficos específicos (desarrollo territorial).
- Capacidad de analizar críticamente procesos de discriminación sociocultural y construcción de la desigualdad de género, clase, grupo étnico, lugar y edad, que experimentan las sociedades contemporáneas.
- Adquisición de competencias para diseñar y aplicar con rigor y profundidad en una investigación etnográfica instrumentos cualitativos y cuantitativos de observación y análisis de los comportamientos y las relaciones sociales y culturales.



- Capacidad para aplicar con la soltura necesaria tanto los conocimientos adquiridos como la propia metodología etnográfica, a problemas nuevos, dentro y fuera del ámbito de la Antropología.
- Competencias para aplicar los saberes etnográficos antropológicos para contribuir a dotar de equidad las relaciones interculturales y las formas de conocimiento que se establecen en situaciones de cambio social y cultural inducido.

La asignatura proporcionará además a los estudiantes del "Master Universitario en Investigación antropológica y sus aplicaciones" las siguientes competencias específicas:

- Capacidad para integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- Capacidad para comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- Promoción de las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

Esta asignatura presenta numerosos puntos de confluencia con varias de las perspectivas exploradas en el ámbito de las Ciencias Sociales como son los Estudios Rurales y Urbanos, La Antropología del Desarrollo, la Demografía, la Estructura Social, la Antropología Económica, la Antropología de la Alimentación, la Ecología Humana o el Patrimonio Cultural.

De la misma forma, por sus contenidos y metodología guarda relación con diversas asignaturas del Máster, tanto con aquellas que tienen un carácter obligatorio: "Construcción y análisis etnográficos del objeto de estudio. Seminario de investigación", "Enfoques intensivo sobre el proceso metodológico en antropología"; como con asignaturas optativas del Itinerario I: "Paisajes Culturales: apropiaciones de la ciudad", "Los pueblos indígenas de América Latina: continuidad y cambio cultural" y, especialmente, del Itinerario II: "Antropología del Turismo: fundamentos teóricos y líneas de trabajo", "Patrimonio Cultural: representaciones y apropiaciones", etc.

3. REQUISITOS PREVIOS RECOMENDABLES

Para el seguimiento correcto de esta asignatura es aconsejable poseer nociones básicas de técnicas de Investigación Acción Participativas. Si no se tuvieran, se facilitará a los estudiantes diversos textos de apoyo. También se recomienda tener conocimientos de inglés a nivel de lectura que permitan la comprensión de materiales escritos.

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El/la estudiante deberá alcanzar los siguientes resultados de aprendizaje:

- Conocerá la diversidad de factores que conforman y determinan la alimentación como hecho social.
- Comprenderá el funcionamiento del Sistema Agroalimentario y conocerá la importancia que han adquirido las fases extra-agrarias en la determinación de la cadena alimentaria.
- Tendrá nociones acerca de las características del consumo y de los comportamientos alimentarios, de los cambios operados en este ámbito en las últimas décadas, y de los nuevos movimientos de afirmación identitaria en torno a la alimentación.
- Valorará las relaciones entre población, actividad agraria, alimentación y medio ambiente, y conocerá diferentes iniciativas que se están desarrollando en diferentes países para trabajar de manera integrada estas dimensiones.
- Tendrá capacidad para realizar labores de identificación y diagnósticos de dinámicas territoriales basadas en la activación de recursos alimentarios locales.
- Tendrá capacidad para evaluar los obstáculos a las que se enfrentan este tipo de experiencias y las posibles sinergias (generación de valor añadido, dinamización mercado trabajo, empoderamiento, generación de redes



actores, valorización de saberes y prácticas locales, etc.) que presentan.

- Podrá formular líneas de acción para la activación de estos recursos en base a la aplicación de estrategias de coordinación de los diferentes actores del territorio y el establecimiento de acciones colectivas.

5. CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

1. Alimentación y cultura
2. El sistema agroalimentario
3. Nuevas pautas de consumo alimentario, entre lo global y lo local, la innovación y la tradición
4. El territorio como eje de desarrollo
5. Estrategias de desarrollo territorial en base a recursos alimentarios.
6. Identificación, diagnóstico y activación de recursos alimentarios localizados
7. Coordinación territorial y acciones colectivas

6. EQUIPO DOCENTE

- [CARMEN MARIA LOZANO CABEDO](#)

7. METODOLOGÍA

Las actividades de aprendizaje concretas a realizar en esta asignatura son las siguientes:

A) TRABAJO AUTÓNOMO DE LOS ESTUDIANTES

A.1) Lectura de la guía II de estudio de la asignatura, que se encuentra disponible en el correspondiente Curso Virtual (plataforma aLF), y estudio de los textos propuestos por el equipo docente en las diferentes unidades didácticas de la asignatura. Estos materiales irán acompañados de otras lecturas complementarias.

A.2) Realización de un trabajo práctico. Los/las estudiantes tendrán que desarrollar, con carácter obligatorio y de forma consensuada con el Equipo Docente, un trabajo en el que tendrán que aplicar los contenidos teóricos a un estudio de caso.

A.3) Realización de las pruebas presenciales (exámenes finales) en los Centros Asociados en las fechas indicadas.

B) INTERACCIÓN CON EL EQUIPO DOCENTES

El Equipo Docente de la Sede Central se encargará de atender las consultas sustantivas sobre el contenido de la asignatura a través de los foros creados a tal efecto en el Curso Virtual, a través del teléfono o del correo electrónico. El alumnado tendrá que ponerse en contacto con el Equipo Docente a través del correo electrónico o por vía telefónica para consensuar el caso práctico elegido para la realización del trabajo (ver datos de contacto en el apartado nº 11 de esta guía).

C) INTERACCIÓN CON OTROS ESTUDIANTES

Se anima a los/las estudiantes a la participación en los temas de discusión propuestos en los foros. El Equipo Docente iniciará, en el Curso Virtual, debates sobre cuestiones de actualidad relacionadas con los retos que afronta, actualmente, el sector agroalimentario, así como con los desafíos que plantea la necesidad de garantizar accesibilidad, la soberanía y la seguridad alimentaria a una población mundial creciente, el empoderamiento de los actores locales ante la creciente industrialización y globalización del sistema agroalimentario y de las pautas de consumo, y la combinación de estos factores con el conservación del medio ambiente, sobre todo en un contexto de agravamiento del cambio climático. Las discusiones podrán ser moderadas por los profesores de la Sede Central, dependiendo del volumen de estudiantes que deseen participar



en la actividad.

8.BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Comentarios y anexos:

Mientras se elabora el manual de la asignatura, TODA LA DOCUMENTACIÓN PARA EL ESTUDIO ESTARÁ DISPONIBLE GRATUITAMENTE EN FORMATO PDF EN EL CURSO VIRTUAL. Allí encontrarán los materiales que corresponden a cada uno de los temas de la asignatura, así como otros materiales complementarios: orientaciones didácticas, glosario, preguntas frecuentes, programas de radio y otros materiales multimedia, etc.

9.BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Comentarios y anexos:

Boucher, F.; Espinoza, A.; Del Roble, M. (2012), *Sistemas agroalimentarios localizados en América Latina: alternativas para el desarrollo territorial*. México: Miguel Ángel Porrúa.

Contreras, J. y Gracia, M. (2005), *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.

Gómez Benito, C. y Díaz Méndez, C. (2008), *Alimentación, consumo y salud*. Barcelona: Obra Social Fundación "La Caixa".

http://obrasocial.lacaixa.es/StaticFiles/StaticFiles/c13fef33006d5210VgnVCM200000128cf10aRCRD/es/vol24_es.pdf

Lozano, C. (2012), *El sabor de la Naturaleza. Agricultura ecológica en Parques Naturales andaluces*. Sevilla: Fundación Blas Infante.

10.RECURSOS DE APOYO AL ESTUDIO

Dada la importancia que están adquiriendo las nuevas tecnologías en la metodología de enseñanza a distancia, el desarrollo docente en esta asignatura se realizará, en su mayor parte, a través de la plataforma aLF. Mediante esta herramienta el alumnado podrá acceder a los materiales obligatorios de la asignatura, realizar consultas al Equipo Docente, enriquecer sus conocimientos con las dudas planteadas por sus compañeros y con los materiales complementarios disponibles, así como intercambiar impresiones, documentos, etc., con otros alumnos de la asignatura. Para ello, el/la estudiante sólo necesitará acceder a la sección Campus Virtual de la UNED desde cualquier ordenador que tenga conexión a internet (los centros asociados ofrecen esa posibilidad en el caso de no tener otro acceso). El acceso a la plataforma aLF sólo está permitido a los alumnos matriculados, por lo que para entrar en él deberán autenticarse con su número de usuario y contraseña.

Para poder acceder a la plataforma aLF hay que pinchar en el cuadro Campus UNED que aparece a la derecha de la página web de la UNED <http://portal.uned.es>. Una vez que el/la estudiante se haya registrado, accederá a su zona privada donde deberá pinchar en el recuadro de color verde "aLF Grados y Másteres" ubicados en la parte final derecha de la pantalla. Si tiene dudas al respecto, diríjase por favor al Servicio de Atención Técnica al Usuario (<http://www.uned.es/satu>)

El Curso Virtual de esta asignatura dispone de diferentes secciones:

- En la pantalla principal tendrán acceso a los diferentes materiales (obligatorios y complementarios) de la asignatura, aunque también podrán acceder a los mismos a través de la sección DOCUMENTOS.
- GUÍA DE LA ASIGNATURA. En esta sección se puede acceder a la *Guía de la Asignatura Parte 2ª: plan de trabajo y orientaciones para su desarrollo*.
- TABLÓN DE ANUNCIOS. Esta sección tiene una gran importancia para la preparación de la asignatura ya que en ella se dan avisos sobre las noticias de la asignatura.
- FOROS. Esta sección es un espacio de diálogo e interacción entre el Equipo Docente y los/las estudiantes. En esta



sección habrá un espacio (FORO DE CONSULTAS GENERALES SOBRE LA ASIGNATURA) para realizar consultas sobre cuestiones de organización de la asignatura, foros específicos para cada uno de los temas (FORO TEMA 1, FORO TEMA 2, etc.) en los que se resolverán cuestiones relativas a los contenidos de las diferentes unidades didácticas, así como un espacio no arbitrado por el Equipo Docente destinado a la comunicación entre el alumnado (FORO DE ESTUDIANTES)

11.TUTORIZACIÓN Y SEGUIMIENTO

Los/las estudiantes podrán hacer consultas al Equipo Docente, tanto a través de los diferentes foros ubicados en la plataforma aLF como a través del correo electrónico de la asignatura y del teléfono de sus respectivos despachos. Se recomienda utilizar estas dos últimas vías de contacto para la revisión de exámenes y para cuestiones de índole personal.

Consultas telefónicas y presenciales: martes de 10 a 14 y de 16 a 20 h. y miércoles de 10 a 14.

Carmen Lozano: 91 398 95 52 clozano@poli.uned.es

Cristóbal Gómez: 91 398 70 49 cgomez@poli.uned.es

Consultas escritas: Profesor de la asignatura. Facultad de Ciencias Políticas y Sociología, calle Obispo Trejo, s/n. Madrid, 28040.

Consultas presenciales: en la misma dirección, despacho 3.15

Fax del Departamento: 91 398 81 24

12.EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES

En esta materia, la evaluación de los estudiantes se llevará a cabo de forma continua, integrando dos modalidades de evaluación que deben ser desarrolladas por el alumnado.

- Trabajo práctico. La realización del trabajo práctico es obligatoria. Dicha actividad consistirá en la redacción de un trabajo escrito sobre una experiencia concreta de localización de un sistema agroalimentario o de activación de los recursos específicos de un territorio. En todo caso, se informará del contenido y plazo de esta actividad a través de la plataforma virtual de la asignatura al inicio del curso. El trabajo supondrá el 40 % de la nota final (la nota mínima del trabajo será 0.0 y la nota máxima 4.0).

- El examen constará de:

a) dos preguntas cortas a responder en una cara de un folio. Estas dos preguntas se evaluarán de 0.0 a 1.5 puntos cada una. La puntuación máxima de las dos preguntas cortas será de 3.0 puntos.

b) una pregunta de desarrollo a responder en un folio por las dos caras. Esta pregunta puede consistir en un comentario de texto, en el análisis de un caso práctico o en contestar a una pregunta de carácter teórico relativa a uno de los epígrafes del temario. La pregunta de desarrollo se evaluará de 0.0 a 3.0 puntos.

El examen solo se corregirá si se ha recibido el trabajo práctico en los plazos indicados. Supondrá el 60 % de la nota final (la nota mínima del examen será 0.0 y la nota máxima 6.0).

Para superar la asignatura hay que obtener un mínimo de 2.0 en el trabajo práctico y de 3.0 en el examen.

13.COLABORADORES DOCENTES

Véase equipo docente.

