26-27

GRADO EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL Y CULTURAL
CUARTO CURSO

GUÍA DE ESTUDIO PÚBLICA

ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

CÓDIGO 70024166

UNED

26-27

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
IGUALDAD DE GÉNERO

NOMBRE DE LA ASIGNATURA	ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN
CÓDIGO	70024166
CURSO ACADÉMICO	2026/2027
DEPARTAMENTO	ANTROPOLOGÍA SOCIAL Y CULTURAL
TÍTULO EN QUE SE IMPARTE	GRADO EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL Y CULTURAL
CURSO - PERIODO - TIPO	- CUARTO - SEMESTRE 1 - OPTATIVAS
TÍTULO EN QUE SE IMPARTE	MICROGRADO DE LAS SOCIEDADES EN EL HORIZONTE DE LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO
PERIODO - TIPO	- SEMESTRE 1 - 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.

Al cursar esta asignatura se esperan los 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).

REQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES PARA CURSAR LA ASIGNATURA

No existe nungún requisito para cursar esta asignatura

EQUIPO DOCENTE

Nombre y Apellidos	JULIAN LOPEZ GARCIA (Coordinador/a 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

Las sesiones de tutoría se imparten presencialmente y en línea desde el Centro Asociado de referencia o, en su defecto, desde otro Centro Asociado. A continuación se muestran los centros asociados y extensiones en las que se imparten tutorías de la asignatura.

COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE

Ver sección de Resultados de Aprendizaje.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS O CONTENIDOS:

CN1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CN2 - 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.

CN5 –Innovación.

CN6 - Compromiso ético.

CN7 - Ética profesional.

CN8 - Saber analizar las instituciones humanas dentro de configuraciones culturales más amplias, con una perspectiva holística.

CN9 - Conocer la incidencia de la cultura, como proceso, en los diversos sistemas de acción social.

CN10 - Saber aplicar los conocimientos teóricos de la antropología a la definición y resolución de problemas aplicados, en contextos de diversidad sociocultural.

CN12 - Saber diseñar, desarrollar y evaluar proyectos de investigación social y cultural en contextos multidisciplinares.

CN14 - Saber identificar y describir las desigualdades observadas en el campo de investigación (étnicas, de clase, de género, de edad y otras) y los procesos de identidad que se les asocian.

CN15 - Saber identificar y evaluar los posibles efectos de las intervenciones en los sistemas de desigualdades existentes.

CN17 - Saber valorar los efectos de la aplicación de modelos expertos de intervención social en los grupos objeto de estudio.

CN18 - Saber diagnosticar situaciones de conflicto intercultural, y presentar públicamente su estructura, con sensibilidad a la diversidad sociocultural.

CN20 - Conocer las teorías relativas a las acepciones del concepto de cultura.

CN21 - Conocer las teorías sobre producción de diversidad social y cultural.

CN22 - Conocer los procesos diversos de relación intercultural.

CN23 - Conocer las teorías sobre la especie humana en su relación con la producción de sociedad y cultura.

CN24 - Conocer la variabilidad transcultural de los sistemas económicos y la teoría antropológica al respecto.

CN25 - Conocer la variabilidad transcultural en el ámbito del parentesco y la teoría antropológica al respecto.

CN26 - Conocer la variabilidad transcultural de los sistemas político-jurídicos y la teoría

antropológica al respecto.
CN27 - Conocer la variabilidad transcultural de los sistemas simbólico cognitivos y la teoría antropológica al respecto.
CN28 - Conocer la historicidad de los sistemas sociales y culturales.
CN29 - Conocer los debates epistemológicos y metodológicos de la disciplina.

HABILIDADES O DESTREZAS:
H1 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
H2 - Habilidad para coordinarse con el trabajo de otros TIPO: Habilidades o destrezas.
H3 - Habilidad para negociar de forma eficaz.
H4 - Habilidad para la mediación y resolución de conflictos.
H6 - Análisis y síntesis.
H7 - Pensamiento creativo.
H8 - Razonamiento crítico.
H9 - Seguimiento, monitorización y evaluación del propio trabajo o de otros.
H10 - Aplicación de medidas de mejora.
H11 - Comunicación y expresión escrita.
H12 - Comunicación y expresión oral.
H13 - Comunicación y expresión en otras lenguas (con especial énfasis en el inglés).
H18 - Saber analizar las condiciones socioculturales previas a la implantación de planes de desarrollo.
H19 - Conocer y saber usar el corpus etnográfico generado en la disciplina.
H20 - Saber aplicar la reflexividad teórico-metodológica para evitar el etnocentrismo en los modelos de análisis.
H22 - Saber producir y registrar la información obtenida con distintas técnicas de observación.

COMPETENCIAS:
CM1 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CM2 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
CM3 - Aplicación de los conocimientos a la práctica.
CM4 - Resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos.
CM5 - Toma de decisiones.
CM6 - Comunicación y expresión científica y tecnológica.
CM9 - Competencia en la gestión y organización de la información.
CM11 - Saber asesorar en el diseño y la coordinación de las políticas públicas, desde una visión sensible con la diversidad sociocultural, y con apreciación holística de los problemas aplicados.
CM12 - Saber incorporar a los distintos segmentos de las poblaciones destinatarias de las

intervenciones como partícipes activos del cambio.
CM13 - Saber distinguir los conceptos teóricos de la antropología de los conceptos nativos de un entorno sociocultural.
CM16 - Saber establecer relaciones de confianza con las personas que estimulen la producción y confiabilidad de los datos.
CM17 - Saber apreciar e incluir en las interpretaciones la dimensión histórica de las instituciones.

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

Metodología de las actividades formativas propuestas y distribución del tiempo asignado (ECTS) a cada una
Antropología de la Alimentación pertenece a la Materia IX- FORMACIÓN OPTATIVA. Que tiene las siguientes actividades formativas:

•Tiempo de interacción con los equipos docentes y tutores 271,3 HORAS/ 0 PRESENCIALIDAD

•Trabajo autónomo 503,8 HORAS/ 0 PRESENCIALIDAD

La asignatura tiene asignados 5 créditos ECTS en el plan de Grado en Antropología Social y Cultural y 125 nº horas, por tanto, tiene la parte proporcional en las dos dimensiones descritas anteriormente. La planificación del trabajo se reparte entre las siguientes actividades:

1.- **Trabajo autónomo del estudiante**. 60% de los ECTS desglosado de la siguiente forma:

•Lectura y estudio de los materiales obligatorios correspondientes a cada tema del programa, y de las aclaraciones y propuestas de desarrollo de dichos temas ofrecidas en la Guía de Estudio y el Curso Virtual: 40% de los ECTS.

•Lectura y estudio de los materiales de apoyo recomendados y asesorados por el Equipo Docente: 10% de los ECTS.

•Realización de un trabajo práctico en base a las directrices del Equipo Docente. Esta práctica será de carácter voluntario, para aquellos opten por la modalidad de Evaluación Continua: 10% de los ECTS. (redacción de un comentario original sobre los audiovisuales etnográficos propuestos y colgados en el curso virtual de la asignatura. A la redacción de este trabajo se prevé que el estudiante dedique aproximadamente el 20% de sus horas de trabajo).

2.- **interacción con el equipo docente y los profesores tutores:** 40% del total de los ECTS, desglosado de la siguiente forma:

•Orientaciones para el estudio de la asignatura, a través de los medios digitales: páginas Web, Cursos Virtuales y otros medios telefónicos y audiovisuales 3%

•Participación en foros y otros espacios comunicativos en internet dirigidos profesores y tutores, con la posibilidad de potenciar el trabajo en equipo: 15% de los ECTS

•Consulta personal de los estudiantes con los profesores de los equipos docentes y tutores de la red de centros asociados por los medios antes mencionados: 15% de los ECTS

•Realización y revisión de exámenes, y supervisión de trabajos por parte de los profesores de los equipos docentes: 7% de los ECTS

Esta asignatura se sirve de la metodología de enseñanza-aprendizaje a distancia propia de la UNED (que incluye asimismo la presencia del alumno en algunas de las actividades propuestas). Los siguientes medios y recursos se pondrán a disposición del alumno en esta enseñanza:

(a) Teléfono, correo postal, correo electrónico y otros espacios comunicativos en internet, programación de radio, audiovisual y videoconferencias. (b) Cada asignatura dispondrá de un programa en el que se ofrecerá al alumno información sobre los textos básicos y sobre las bibliografías recomendadas (c) Se contará igualmente con tutorías presenciales, telefónicas y en línea, apoyadas, según las necesidades docentes, por el trabajo en foros con comunicación bidireccional entre el docente y los estudiantes.

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? Si

Descripción

Las PECs consistirán en lo siguiente:

1ª PEC realización de 10 ejercicios y actividades que abordan aspectos centrales de la Antropología de la Alimentación.

2ª PEC realización de un pequeño trabajo antropológico sobre uno de los siguientes temas

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

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

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

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

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

6) Observación participante en comedores populares

7) Observación participante en tiendas de "chucherías"

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

9) 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.

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

11) Análisis de discursos sobre restaurantes étnicos.

12) Comedores "de caridad" actuales

13) Ideologías en torno al consumo gourmet

13) Comidas y compras de comida en tiempos de Covid-19.

Se podrá realizar un trabajo sobre un tema diferente de acuerdo con el equipo docente.

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 siempre que este tenga al menos 5 puntos.
Fecha aproximada de entrega	
Comentarios y observaciones	

OTRAS ACTIVIDADES EVALUABLES

¿Hay otra/s actividad/es evaluable/s?	No
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.