

CURSOS D'EXTENSIÓ UNIVERSITÀRIA 2006-2007***

OBSERVATORI DE L'ALIMENTACIÓ (ODELA)

CEU 1 Alimentació i cultura (6 cr.)

CEU 2 Història i antropologia de l'alimentació (12 cr.)

Objectius

L'Observatori ofereix dos cursos d'extensió universitària, si bé l'estructura i les matèries ofertades per ambdós cursos és la mateixa. El que distingeix l'un de l'altre és el número de crèdits que l'alumne pot cursar. Tots dos cursos condueixen a l'obtenció d'un Certificat d'Aprofitament d'Extensió Universitària.

L'objectiu del curs consisteix a introduir l'alumne en el camp de la història i l'antropologia de l'alimentació des d'una perspectiva interdisciplinària. L'alimentació és un dels components bàsics de les societats i de les cultures. Avui, a més, és un aspecte bàsic del patrimoni cultural. És a més un àmbit on conflueixen disciplines ben diverses: la Història, l'Antropologia, la Sociologia, el Periodisme, la Filologia, la Geografia, la Nutrició i la Dietètica, etc. Es tracta d'oferir una visió global d'una temàtica molt vasta, que abraça des de la producció, la distribució i el consum d'aliments, fins el turisme i la museografia, passant pels coneixements culinaris i la publicitat alimentària. En aquesta confluència d'interessos, els plantejaments teòrics es combinen amb les aplicacions pràctiques, les reflexions culturals amb les avaluacions dels recursos. El curs ofereix claus per comprendre i explicar les raons dels comportaments alimentaris, tant pretèrits com actuals, i les raons dels canvis; així com per a l'anàlisi, la valoració i la promoció dels patrimonis alimentaris i gastronòmics.

Requisits d'accés (perfil de l'estudiant i titulació d'accés)

No es demana cap titulació d'accés. El curs s'adreça majorment a llicenciats, graduats o estudiants d'Història, Antropologia Social i Cultural, Sociologia, Geografia, Ciències de la Informació, Filologia, Ciència i Tecnologia de l'Alimentació i Nutrició i Dietètica, tot i que es contemplen altres procedències.

L'alumne pot inscriure's en qualsevol de les matèries ofertades fins a un màxim de 6 crèdits en cas de matricular-se del CEU 1 (Alimentació i cultura), o de 12 crèdits en cas de matricular-se del CEU 2 (Història i antropologia de l'alimentació). Les matèries ofertades són les mateixes per ambdós cursos. Es recomana fer una entrevista personal per tal de conèixer els possibles itineraris que oferta el curs, tot i que és l'alumne qui tria les matèries que vol cursar. El curs ofereix matèries de 3 crèdits i matèries d'1 crèdit. Cal mirar els horaris, atès que algunes de les matèries s'imparteixen de manera *intensiva* fora del calendari normal del curs. Aquestes corresponen a les matèries impartides per professors d'universitats estrangeres.

Habilitats i competències

Les habilitats i competències que ofereix el curs poden ser orientades cap els següents àmbits professionals:

*** Aquest curs està pendent encara d'aprobació definitiva.

- Docència en Història de l'alimentació, Antropologia de l'Alimentació, Història de la Cuina, Història de la Gastronomia en escoles professionals de Turisme, Hosteleria i Restauració.
- Promoció del patrimoni alimentari i gastronòmic del territori per ens públics i privats.
- Publicística especialitzada per a editorials, crítica gastronòmica, investigació històrica i antropològica.
- Gestió, valorització i conservació de materials i testimonis relatius a la cultura alimentària en arxius, biblioteques, museus, centres de documentació.
- Planificació d'aconteixements culturals o turístics relacionats amb l'alimentació.

Avantatges i/o innovacions comparatives del curs envers altres ofertes existents internes o externes

El curs cobreix una demanda dels estudiants d'Història, Antropologia, Nutrició i Dietètica i altres ciències afins fins ara no coberta a la UB ni altres institucions d'ensenyament a Catalunya. Ofereix des d'una perspectiva interdisciplinària i amb la participació d'un nombre significatiu de professors d'altres universitats, coneixements teòrics i pràctics dins l'àmbit de l'alimentació, d'interès i aplicabilitat tant acadèmica com professional. L'opionalitat que s'ofereix permet que l'alumne adequi el recorregut docent al seu perfil e interessos específics, comportant un major aprofitament del curs.

Calendari

Data d'inici: 18 d'octubre

Data de finalització: 30 de juny

Horari

Dimecres, dijous i divendres (de 17h a 19h; i de 19h a 21h). Les sessions són de 2 hores.

Les matèries intensives (marcades amb un asterix al programa) s'imparteixen de dilluns a divendres, de 9-13h i de 16-19h.

Seu

Facultat de Geografia i Història

Universitat de Barcelona

C. Montalegre, 8

08001, Barcelona

Títol

Certificat d'Aprofitament d'Extensió Universitària

Càrrega docent

CEU 1 (6 crèdits)

CEU 2 (12 crèdits)

Avaluació

El curs preveu classes magistrals i classes pràctiques (fora i dins de l'aula) com ara: comentari crític de textos; visionatge i anàlisi de materials documentals; pràctiques de camp, sortides i visites a espais relacionats amb l'alimentació com ara mercats, museus, fires, establiments comercials i de restauració.

L'avaluació consisteix bé en la realització d'un breu assaig escrit sobre els continguts impartits; bé en la realització i posterior sistematització de les pràctiques programades. Es contempla també la programació de pràctiques compartides. És obligatòria l'assistència a un 75% de les classes programades.

Professorat

Prof. Cristina Baraglia (Universitat de Bolonia)
Prof. Roberta Becco (Universidad Estatal del Ceara)
Prof. Pere Benito (Université de Paris I/ Laboratoire de Médiévistique Occidentale de Paris)
Prof. Alberto de Bernardi (Universitat de Bolonia)
Prof. Míriam Bertrán (Universidad Autónoma Metropolitana)
Prof. Sílvia Bofill (Universitat de Barcelona/ Dept. Antropologia social)
Prof. Antonella Campanini (Universitat de Bolonia)
Prof. Franco Cazzola (Universitat de Bolonia)
Prof. Pilar Cervera (Universitat de Barcelona/ Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica)
Prof. Jesús Contreras (Universitat de Barcelona/ Dept. Antropologia social)
Prof. Philippe Chassigne (Universitat de Tours)
Prof. Débora Chomski (Universitat Oberta de Catalunya)
Prof. Alcía Guidonet (Universitat de Barcelona/ Dept. Antropologia social)
Prof. Mabel Gracia (Universitat Rovira i Virgili/ Dept. Antropologia social)
Prof. Ana María Macke (Universidad Potiguar)
Prof. Antoni Massanés (Fundació Alimentació i Ciència – ALICIA)
Prof. Massimo Montanari (Universitat de Bolonia)
Prof. Ma Ángeles Pérez Samper (Universitat de Barcelona/ Dept. d'Història Moderna)
Prof. Antoni Riera (Universitat de Barcelona/ Dept. d'Història Medieval)
Prof. Jordi Joan Tresserras (Universitat de Barcelona/ Dept. Prehistòria, Història Antiga i Arqueologia)
Prof. Jean-Pierre Williot (Universitat de Tours)
Prof. Eva Zafra (Universitat de Barcelona/ Dept. Antropologia social)

Programa: llistat complet de matèries impartides per semestres

PRIMER SEMESTRE (18 octubre - 28 febrer)			
Matèria	Crèdits	Professor	Horari
Fuentes y metodología de la historia de la alimentación I: Edad Media	3	Antoni Riera	oct - nov
Fuentes y metodología de la historia de la alimentación	3	Ma Ángeles Pérez	novembre

II: Edad Moderna		Samper	
Arqueología de la alimentación	1	Jordi Joan Tresserras	nov-deseembre
Aprender a menjar a l'escola: educació, cultura i alimentació	1	Eva Zafra	deseembre
Cuina i creativitat	1	Antoni Massanés	gener-febrrer
Religión afrobrasileña y cultura alimentaria	1	Roberta Becco	gener-febrrer
Fams i caresties en la història d'Occident (S. V-XVIII)	1	Pere Benito	febrrer
Solitud y comportamientos alimentarios	1	Sílvia Bofill	febrrer
Geografia della produzione alimentare*	3	Franco Cazzola	15-19 gener 2007 (Intensiu)
Alimentazione e società industriale*	3	Alberto de Bernardi	22-26 gener 2007 (Intensiu)

SEGON SEMESTRE (01 març - 30 juny)			
Matèria	Crèdits	Professor	Horari
Antropología de la Alimentación	3	Jesús Contreras	març
Alimentació i emocions	1	Alícia Guidonet	març
Cuerpo, alimentación y género	1	Mabel Gracia	març
Tiempos y ritmos de la alimentación	3	A. Riera M.A Pérez Samper	març-abril
Alimentación y creencias	3	A. Riera M.A Pérez Samper	març-abril
Alimentación y salud	3	Pilar Cervera	març-abril
Production et consommation alimentaires au Gran Bretagne et aux Etats-Unis (XIXe-XXe siècles)*	3	Philippe Chassaigne	23-29 abril (Intensiu)
Fournir l'approvisionnement des consommateurs (XIX-XX siècles)*	3	Jean-Pierre Williot	7-11 maig (Intensiu)
Alimentazione e società*	3	A. Camapanini M. Montanari	maig (intensiu)
Cinema e alimentazione*	3	Cristina Baraglia	28 maig-1 juny 2007 (Intensiu)
Alimentación y política en América Latina	1	Míriam Bertran	maig
Gastronomía brasileña: tipicidad de norte a sur	1	Ana María Macke	juny
Itinerarios de la cocina sefardí	1	Débora Chomski	juny

* Aquestes matèries s'imparteixen de manera *intensiva* de dilluns a divendres entre 9h i 13h, i entre 16h i 19h.

Per tal de que les matèries d'un crèdit s'impartixin hi ha d'haver un mínim de 5 alumnes matriculats.

Les matèries s'imparteixen en la llengua en què apareixen al programa.

Els horaris poden variar lleugerament. Els horaris definitius s'anunciaran en el transcurs del mes de setembre.

Direcció i coordinació

CEU 1. Dr. Antoni Riera (codirector) i Dra. Sílvia Bofill (codirectora)

CEU 2. Dr. Antoni Riera (director) i Dra. Sílvia Bofill (coordinadora)

Import matrícula*

CEU 1 (6 cr.): 540 €

CEU 2 (12 cr.): 900 €

*Hi ha un nombre limitat d'ajut de matrícula sencera o mitja matrícula. A la pàgina web (www.odela-ub.es) s'hi pot trobar el formulari que s'ha d'omplir.

Preinscripció

Fins el 10 d'octubre del 2006

Informació

Tel. 934 034 559

bguidalli@yahoo.com.br (Bárbara Guidalli)

joanribas@hoyllueve.com (Joan Ribas)

<http://www.odela-ub.edu> (Observatori de l'Alimentació)

Breu sinopsi de les matèries impartides

Fuentes y metodología de la Historia de la Alimentación I: Edad Media (A. Riera)

Fuentes y metodología de la Historia de la Alimentación II: Edad Moderna (M.A. Pérez Samper)

Se pretende introducir al alumno –provenientes de licenciaturas diversas- en las corrientes metodológicas por las que ha pasado la Historia de la alimentación a lo largo de los últimos cien años, así como instruirlos en el manejo de las fuentes escritas e iconográficas.

Aprendre a menjar a l'escola: educació, cultura i alimentació (Eva Zafra)

Més enllà de la importància dietètica i nutricional del que ingereixen els escolars, hi ha la manera en que aquests “aprenen a menjar”. La seva socialització influeix directament en les seves actituds cap al menjar amb relació als seus gustos, preferències i aversions, coneixements sobre els aliments i plats, conductes socialment i nutricionalment acceptables, etc. Conèixer les raons que condicionen les pràctiques i les actituds alimentàries d'aquests nens i nenes al menjador escolar és l'objectiu d'aquest curs; això esdevé un primer pas imprescindible cap a la reflexió i la capacitat crítica davant el camp de l'enculturació alimentària en tots aquells que treballen dins del camp de la salut i l'alimentació.

Cuina i creativitat (Antoni Massanés)

Es durà a terme una repassada a la creativitat culinària des dels sistemes més bàsics per transformar i coure els aliments (el paisatge és la cassola) fins a la recerca actual més tecnològicament complexa i estèticament arriscada. Es tractaran: les tradicions culinàries i la cuina tradicional; la cuina hedonista (i el cuiner que la fa); el restaurant, l'externalització del banquet; escoffier o l'estructura; la *nouvelle cuisine* (la imaginació al poder); la restauració a l'Espanya i Catalunya postfranquistes, la transició cap al reconeixement mundial; les avantguardes que es mengen (la revolució Adriàtica); la globalització (multiculinarietat i fusió); guies, crítica i crítics; panorama de futur.

Religión afrobrasileña y cultura alimentaria (Roberta Becco)

Se trata de ofrecer al alumno una perspectiva antropológica de interpretación del proceso de formación y de la dinámica de las religiones afrobrasileñas, subrayando sus diálogos con la cultura brasileña en términos de comportamiento, estilo de vida y producción simbólica. El curso se inicia, con una perspectiva diacrónica de la formación de las religiones afrobrasileñas a partir de las principales matrices que las han generado: la matriz africana, el catolicismo popular y las religiones indígenas. Considerando la religión como un sistema cultural, el curso discute a continuación y en un abordaje sincrónico los dos modelos más conocidos de la religiosidad afrobrasileña: el “candomblé” y la “umbanda” en términos de cosmologías, estructura ritual, gestión del sagrado, liturgia, objetos sagrados, jerarquía religiosa, tabúes alimentarios, etc. Finalmente, propone, una discusión acerca de los diálogos de la religiosidad afrobrasileña con algunas esferas de la cultura brasileña.

Fams i caresties en la història d'Occident (S. V-XVIII) (Pere Benito)

L'objectiu d'aquesta matèria és oferir a l'alumne de manera sintètica un estat actual de la qüestió sobre les crisis alimentàries (fams i caresties) que afectaren l'Occident Europeu des de les darreries de l'Antiguitat fins a les transformacions econòmiques del segle XIX. Seran matèria d'anàlisi i discussió, entre d'altres aspectes: els mecanismes i les causes de les crisis; els diferents models historiogràfics construïts sobre les crisis de cycle curt; les conseqüències de les crisis sobre l'economia (endeutament, mercat de la terra) i la societat (malnutrició, epidèmies, crisis de mortalitat); i les polítiques dutes a terme des del poder per a fer front a les caresties.

Solitud y comportamientos alimentarios (Sílvia Bofill)

Se trata de abordar el análisis de la relación compleja entre solitud y alimentación. El curso pondrá el énfasis en el análisis del caso de las personas mayores, cómo incide la solitud en su práctica alimentaria, qué significados se proyectan en el comer solo/acompañado y de qué manera dichos significados pueden revertir en determinados trastornos del comportamiento alimentario, como por ejemplo, la inapetencia y la desnutrición. Se trata de contraponer los modelos nutricionista y sociocultural que explican la conducta alimentaria, a fin de resaltar cómo los aspectos sociales, culturales y emocionales condensados en la vivencia de solitud inciden en la práctica y los comportamientos alimentarios. La noción de solitud se analizará en contraposición a las nociones de comensalidad y sociabilidad.

Antropología de la alimentación (Jesús Contreras)

El curso pretende dar cuenta de la complejidad del hecho alimentario, sobre todo en su dimensión sociocultural; considerando la multiplicidad de factores que lo condicionan (ecológicos, económicos, sociales, ideológicos...). Pretende, también, comprender y explicar la gran variabilidad intercultural en los comportamientos alimentarios a partir de la comparación intercultural, así como conocer y evaluar la polifuncionalidad de la alimentación y la compleja relación existente entre la alimentación, la sociedad y la globalidad de la cultura.

Alimentació i emocions (Alicia Guidonet)

Aquesta matèria té dos objectius fonamentals. En primer lloc, fer un repàs a les diferents teories antropològiques que fins ara s'han dedicat a analitzar el tema de les emocions. En segon lloc, i a partir de documentació diversa, observar les relacions intrínseques entre l'alimentació i les emocions. Més concretament, es treballaran detingudament els següents casos: por, fàstic, indignació, plaer, ironia, i finalment, frustració.

Cuerpo, alimentación y género (Mabel Gracia)

Se analizarán los cambios habidos en las representaciones sociales del cuerpo, los comportamientos alimentarios y sus razones. Se abordarán cuestiones como: ricos flacos, pobres gordos; la obesidad desde una perspectiva sociocultural: biología, cultura e historia; comer mucho, comer poco: una aproximación antropológica al estudio de los trastornos del

comportamiento alimentario; ¿por qué la comida, por qué la cultura, por qué las mujeres? Se abordará la reflexión sobre el debate *estructura/agency* en el análisis de la construcción social de la delgadez corporal.

Alimentación y creencias (A. Riera i M.A. Pérez Samper)

Se examinará como condicionaron, entre los siglos I y XIX, los comportamientos alimentarios de los europeos una serie de prescripciones de naturaleza diversa que, por el hecho de sobrepasar su capacidad de análisis, aceptaron por fe, intuición o presión social. Se concederá un interés especial a las restricciones alimentarias de carácter religioso (tabúes, ayunos, abstinencias), así como a los ideales dietéticos de los principales credos.

Tiempos y ritmos de la alimentación (A. Riera i M.A. Pérez Samper)

La alimentación, como tantos otros procesos biológicos, está condicionada por el tiempo: se analizarán los diversos “relojes” y calendarios que han regido las alimentaciones europeas desde la Antigüedad hasta la Revolución Industrial, relacionándolos con las estructuras económicas, sociales y culturales coetánias.

Alimentación y política en América Latina (Míriam Bertrán)

El objetivo del curso consiste en proporcionar herramientas para el análisis antropológico de los programas de alimentación en América Latina, como uno de los puntos centrales en las políticas de subsidios y desarrollo social. Creemos que puede ser útil para un público interesado en alimentación, programas de ayuda alimentaria, cooperantes y miembros de ONG´s.

Itinerarios de la cocina sefardí (Débora Chomski)

La cocina sefardí es una de las más antiguas y menos conocidas de España. En el curso, descubriremos las huellas de su legado en las cocinas de diferentes países del mundo. También conoceremos las pautas dietéticas y culturales que la sustentan y los alimentos y productos que podemos hallar en el mercado para recrear un menú tradicional.

Gastronomía brasileña: tipicidad de norte a sur (Ana Maria Macke)

Se trata de discurrir a través de las diversas regiones del Brasil sobre el origen y la influencia de la culinaria, su modo de preparación, las recetas originales, los cambios ocurridos con el tiempo y sus adaptaciones, desde la época del descubrimiento –con la interferencia de los portugueses, holandeses y españoles– hasta nuestros días. Se abordará el análisis de los alimentos peculiares y los ingredientes más utilizados y representativos; se identificarán las reparaciones reconocidas como patrimonio gastronómico de cada región del país y la auténtica gastronomía brasileña.

