

ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA

Equipo docente: Gustavo Laborde.

Unidad académica: Escuela de Postgrados – Maestría en Nutrición.

Referente académico: Mag. Silvia Delgado – Directora de Maestría en Nutrición.

Dirigido a: Licenciados en Nutrición, Medicina, Enfermería, Fisioterapia, Psicología y demás profesionales afines a las ciencias de la salud, apuntando también a los profesionales vinculados al ejercicio y el deporte, y las ciencias de los alimentos.

Resumen

El propósito del curso es que los estudiantes de nutrición incorporen múltiples perspectivas culturales para favorecer una comprensión holística del hecho alimentario. El curso se concibe como una mirada panorámica sobre la historia de la alimentación desde el proceso de hominización hasta la alimentación contemporánea. Para ello se propone aportar un corpus de conocimientos y nociones básicas con una concepción interdisciplinaria que combina aportes de la arqueología, la historia y la antropología.

Objetivos

Al finalizar este curso, el estudiante:

- Tendrá un conjunto de conocimientos y nociones que le permitirán comprender los diversos factores culturales que se ponen en juego en el hecho alimentario.
- Desarrollará una visión global de la historia de la alimentación, los sistemas alimentarios y la cocina.
- Tendrá una mejor comprensión sobre la relación que existe entre los procesos históricos, la organización social, el desarrollo tecnológico y las elecciones alimentarias de los individuos.

Resultados de aprendizaje

Al finalizar exitosamente el curso el estudiante:

- Incluye la perspectiva cultural a la práctica profesional, docente o de investigación en nutrición.

- Planifica eventos, productos culturales o itinerarios turísticos vinculados a la cocina y la gastronomía.
- Asesora a empresas del sector agroalimentario interesadas en dotar a sus productos o actividades de un valor añadido de carácter cultural

Contenido

- La alimentación humana: un fenómeno biocultural.
- Agricultura y jerarquización social.
- Alimentación, nutrición y creencias.
- Globalizaciones alimentarias.
- Transformaciones en la cocina y maneras en la mesa.
- Paradojas de la alimentación contemporánea.

Métodos de enseñanza:

- Clases teórico – prácticas, con exposición de los principales conceptos teóricos del tema y ejercicios prácticos.
- Trabajos de talleres para discusión de temas específicos.
- Foros de discusión.
- Práctica en laboratorio dieto-técnico de preparación y degustación.

Estrategias de evaluación:

- Participación y desempeño en las clases.
- Presentación escrita: informe aplicado a un servicio específico.

Modalidad: virtual con un único encuentro presencial (encuentros por zoom más actividades asincrónicas, y un solo encuentro presencial que se realiza un sábado).

Carga horaria total: 21,3 horas.

Días y horarios: jueves de 18:00 a 21:00h.

Único encuentro presencial sábado 25 de noviembre de 09:00 – 13:00h.

Fecha de inicio: jueves 26 de octubre de 2023.

Fecha de finalización: jueves 16 de noviembre de 2023.

Costo total:

\$16.000 pesos uruguayos (1 cuota a través de redes de cobranza o transferencia bancaria y hasta 6 cuotas financiadas en tarjeta de crédito) - Beneficios: Estudiantes UCU 25% - Alumni UCU 25% - Personal docente y administrativo UCU 20%

Bibliografía y referencias básicas

Contreras, J. (Ed.). (1995). Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. Edicions Universitat Barcelona.

Fernández-Armesto, F. (2019) Historia de la comida: Alimentos, cocina y civilización. Editorial Tusquets

Fischler, C. (1990). El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama.

Freedman, P. (2009) Gastronomía. Historia del paladar. Publicacions Universitat de Valencia

Goody, J. (2000). Cocina, cuisine y clase. Gedisa.

Harris, M. (2009). Bueno para comer. Alianza.

Montanari, M., & Flandrin, J. L. (2011). Historia de la alimentación. Ed. Trea, SL.

Wrangham, R. (2009). Catching fire: how cooking made us human. Basic books.