



Master bienal europeo de Historia y cultura de la alimentación

Impartido conjuntamente por la Universidad de Barcelona, Universidad de Bolonia y Universidad François Rabelais, de Tours

Año académico 2008-2009



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITA DI BOLOGNA



PRESENTACIÓN

La Universidad de Barcelona ha programado para el curso 2008-2009 los primeros 41 másters oficiales, integrados en el Espacio Europeo de Educación Superior. Figura entre ellos el máster de *Historia y cultura de la alimentación*, que impartirá conjuntamente con la Universidad de Bolonia y la Universidad de Tours. El equipo de gobierno que preside concede un interés especial a este máster tanto por su originalidad temática como por favorecer el intercambio de profesores y estudiantes a escala europea. Lo ha incluido en el Programa Oficial de Postgrado de Alimentación y Nutrición, una de las principales apuestas estratégicas de la Universidad de Barcelona, que abarcará desde la Tecnología de los Alimentos y la Dietética hasta la Historia y la Antropología de la Alimentación. El Instituto de Investigación en Nutrición y Seguridad Alimentaria, el Campus de la Alimentación y el máster de *Historia y cultura de la alimentación* constituyen tres apuestas decididas por la pluridisciplinariedad, por la sinergia entre las ciencias experimentales y sociales.

Marius Rubiralta i Alcañiz

Rector de la Universidad de Barcelona

A pesar del reciente fenómeno de la deslocalización, Catalunya sigue contando con la principal concentración de industrias agroalimentarias de España. Desde 1990, algunos restauradores catalanes vienen impulsando una profunda renovación culinaria, a partir de los productos de la tierra y de la reestructuración creativa de recetas tradicionales. El turismo gastronómico se ha convertido en una realidad; su rentabilidad económica y política ha inducido a las fundaciones privadas y a las instituciones públicas a colaborar en la defensa, valoración y difusión del patrimonio alimentario, generando una creciente necesidad de mano de obra altamente cualificada.

La Universidad de Barcelona, con una larga experiencia investigadora tanto en el campo de la biomedicina como en el de la tecnología y seguridad de los alimentos, ha decidido complementar esta vertiente experimental con la cultural, en un intento de abarcar las numerosas posibilidades de estudio que van desde la biología molecular y la dietética hasta la antropología y la historia de la alimentación. El actual equipo rectoral, además de crear un Instituto de Investigación en Nutrición y Seguridad Alimentaria, está concentrando los laboratorios y bibliotecas especializados en el análisis de la alimentación en un único Campus, a fin de potenciar los estudios transversales y agilizar la creación de redes científicas. El máster de *Historia y cultura de la alimentación* constituye uno de los primeros resultados de este proyecto. Los alumnos no sólo podrán cursar un amplio conjunto de materias relacionadas con la cultura alimentaria, sino que podrán seleccionar además los créditos de libre elección entre una oferta amplia de disciplinas, tanto humanísticas como experimentales.

Antoni Riera-Melis

Director del máster de *Historia y cultura de la alimentación*

CUESTIONES GENERALES

El máster de *Historia y cultura de la alimentación* tiene unos contenidos distribuidos en 120 créditos, a cursar a lo largo de dos cursos académicos. Está incluido el Programa Oficial de Postgrado de Alimentación y Nutrición de la Universidad de Barcelona. Se adscribe a la Facultad de Geografía e Historia y está coordinado por el Departamento de Historia Medieval y Paleografía.

Se imparte conjuntamente por la Universidad de Barcelona www.ub.edu, la Universidad de Bolonia (Italia) www.unibo.it y la Universidad de Tours (Francia) www.univ-tours.fr.

De acuerdo con la normativa de los Másteres Europeos, implica la circulación preceptiva de docentes y de alumnos entre las diferentes universidades asociadas, así como el desarrollo de un programa didáctico común y la concesión de un título reconocido por las tres universidades.

INSCRIPCIÓN

Pueden acceder al máster *Historia y cultura de la alimentación* los licenciados y/o graduados en Historia, Antropología Social y Cultural, Sociología, Geografía, Ciencias de la Información, Filología, Ciencia y Tecnología de la Alimentación y Nutrición y Dietética. Otras procedencias son posibles una vez aprobadas por el Consejo de Estudios.

-2-

El número de plazas ofertado es de 25 para el primer curso.

La **preinscripción** se efectuará del **1 al 22 de julio** y del **1 al 30 de septiembre de 2008** a través de la aplicación telemática disponible en esta dirección web <http://www.ub.edu/acad/eees/preinscripcio.htm>

La **matrícula** se formalizará en **octubre** de 2008 en la Secretaría de la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad de Barcelona, calle Montalegre, 6-8, 08001 Barcelona www.ub.edu/facgh/gh.htm

Para la obtención del título de máster se exige una asistencia de al menos dos tercios de las horas lectivas establecidas.

SEDE DEL MASTER

Facultad de Geografía e Historia
Secretaría de estudiantes y docencia
Universidad de Barcelona
C/ Montalegre, 6-8
08001, Barcelona

Transportes



L3 - Liceu; Pl. Catalunya
L1 Pl. Catalunya;
Pl. Universitat
L2. Pl. Universitat



14, 38, 58, 59, 91, 141



INFORMACIÓN

Para cuestiones de tipo académico:



odela

Observatorio
de la Alimentación

Parc Científic de Barcelona
Edifici Florensa
Observatori de l'Alimentació
Despatx, 21
C/ Adolf Florensa s/n
E-08028 Barcelona

Tel. (+34) 93 403 45 59
Fax (+34) 93 403 45 60
www.odela-ub.com

Dr. Antoni Riera
Coordinador de la Unidad docente
de la Universidad de Barcelona
ariera@iecat.net

Dr. Jesús Contreras
Jefe de estudios
contreras@ub.edu

Para cuestiones de tipo administrativo:

Facultad de Geografía e Historia
Secretaría de estudiantes y docencia
Universidad de Barcelona
C/ Montalegre, 6-8
08001, Barcelona

www.ub.edu/facgh/gh.htm
secretariagih@ub.edu

Sección másters UB
www.ub.edu/ub/postgrau/

FINALIDAD Y OBJETIVOS

La comida es uno de los componentes básicos de las sociedades y de las culturas. Hoy, además, es un aspecto básico del patrimonio cultural. La alimentación constituye un campo en el que confluyen aproximaciones y experiencias muy diversas, procedentes de los ámbitos de la Historia, la Antropología, la Sociología, el Periodismo, la Filología, la Geografía, la Nutrición y Dietética, etc., cuyos estudiosos -a quienes se concede una atención creciente- entrecruzan las propias competencias con las de economistas, técnicos de la producción de alimentos, nutricionistas y dietistas, cocineros, gastrónomos, etc. La cultura alimentaria emerge, en consecuencia, como un área de convergencia interdisciplinar de notable envergadura, capaz de ofrecer una visión global de una temática muy vasta, que abarca desde la producción, la distribución y consumo de alimentos hasta el turismo y la museografía, pasando por los conocimientos culinarios y la publicidad alimentaria. En esta confluencia de intereses, los planteamientos teóricos se combinan con las aplicaciones prácticas, las reflexiones culturales con las evaluaciones de los recursos.

La demanda de formación cultural es actualmente muy fuerte en todos los sectores laborales relacionados con la alimentación y la gastronomía. Precisamente, el máster *Historia y cultura de la alimentación* pretende construir esta nueva profesionalidad y, concediendo una atención preferente a las ciencias humanas, formar profesionales capaces de:

- Comprender y explicar las razones de los comportamientos alimentarios, tanto de los pretéritos como de los actuales, así como las razones de los cambios.
- Analizar, valorar y promocionar los patrimonios alimentarios y gastronómicos.

-4-

SALIDAS PROFESIONALES

Las competencias proporcionadas por el máster de *Historia y cultura de la alimentación* se orientan hacia los siguientes ámbitos profesionales:

- Docencia en Historia de la Alimentación, Antropología de la Alimentación, Historia de la Cocina e Historia de la Gastronomía, en escuelas profesionales de Turismo, Hostelería o Restauración.
- Promoción del patrimonio alimentario y gastronómico del territorio por entidades públicas y privadas.
- Asesoramiento en empresas del sector agroalimentario interesadas en dotar de un valor añadido de carácter cultural a sus productos y actividades.
- Publicística especializada para editoriales, crítica gastronómica, investigación histórica o antropológica.
- Gestión, valoración y conservación de materiales y testimonios relativos a la cultura alimentaria en archivos, bibliotecas, museos, centros de documentación.
- Planificación de acontecimientos culturales o turísticos relacionados con la alimentación.

ESTRUCTURA DIDÁCTICA

El máster de *Historia y cultura de la alimentación* tiene una duración de dos años (de noviembre de 2008 a octubre de 2010). Está estructurado de acuerdo con los parámetros de la didáctica universitaria europea, sobre la base de 120 créditos formativos (ECTS), que se obtienen mediante:

1. Cursos integrados por seminarios, conferencias y prácticas **(78 créditos)**.
2. Un stage en instituciones de carácter cultural, empresas agroalimentarias, Administraciones, Medios de Comunicación, Fundaciones relacionadas con la Alimentación, etc. **(12 créditos)**.
3. Redacción de trabajos monográficos (1 por cada uno de los tres primeros cuatrimestres **(21 créditos)** y una memoria final **(9 créditos)**.

Las enseñanzas se imparten en tres idiomas: español, italiano y francés, según la procedencia de los docentes y de las Universidades asociadas (Barcelona, Bolonia y Tours).

En el primer curso, los docentes se desplazan entre las diferentes universidades y los estudiantes han de obtener 18 créditos, impartidos en su respectiva universidad por profesores extranjeros. En el segundo curso, se desplazan los estudiantes a las universidades de Bolonia y de Tours. Los estudiantes inscritos en la Universidad de Barcelona han de obtener un mínimo de 18 créditos en la universidades de Bolonia y de Tours.

ENSEÑANZAS

Horarios para el curso 2008-2009

I. PRIMER CURSO

1. Fuentes y metodología de la Historia de la Alimentación. 6 créditos ETCS

Del 12 de noviembre al 10 de diciembre de 2008. De 17 a 20 h.

Profesores: Jordi Joan Tresserras, Maria Angels Pérez Samper y Antoni Riera Melis

12 de noviembre. Prof.: Antoni Riera Melis, "Viejas y nuevas historias de la alimentación".

13-14 de noviembre. Prof.: Jordi Joan Tresserras, "La fuentes arqueológicas".

19-20-21 y 26 de noviembre. Prof.: Antoni Riera Melis, "Las fuentes escritas medievales".

27-28 de noviembre y 3-4 de diciembre. Profa.: M. Angeles Pérez Samper, "Las fuentes escritas modernas".

10 de diciembre: Prueba final.

2. Memoria I. 9 créditos ETCS

3. Alimentación y salud. 3 créditos ETCS

20-21-22-23-26 y 27 de enero de 2009, de 17 a 20 h.

Prof.: Pilar Cervera

4. Tiempos y ritmos de la alimentación. 3 créditos ETCS

28-29-30 de enero y 2-3-4 de febrero de 2009, de 17 a 20 h.

Profesores: Antoni Riera Melis y Maria Angels Pérez Samper

Prof. Antoni Riera Melis, "La aclimatación y la difusión de plantas orientales en Europa durante la Edad Media".

Profa. Maria Angels Pérez Samper. "La llegada de los alimentos americanos".

5. Arqueología de la alimentación. 3 créditos ETCS

5-6, 8-9-10-11 de febrero de 2009, de 17 a 20 h.

Prof.: Jordi Joan Tresserras

Memoria 3 créditos ETCS. Exclusivamente para estudiantes de Tours y Bolonia

6. Antropología de la alimentación. 3 créditos ETCS

12-13-16-17-18-19 de febrero del 2009, de 17 a 20 h.

Prof.: Jesús Contreras

7. Alimentación y creencias. 3 créditos ECTS

Del 3 al 13 de marzo de 2009, de 17 a 20 h.

Prof. Antoni Riera Melis y Profa. Maria A. Pérez Samper

Prof. Antoni Riera : 23, 24 y 25 de febrero

Profa. M^a Angels Pérez Samper: 26, 27 de febrero y 2 de marzo

Materias impartidas por profesores de la Universidad de Tours a Barcelona

Del 3 marzo al 5 de abril

Initiation a l'archéozoologie. 3 créditos ECTS

3, 5, 6 y 9 de marzo, de 17 a 20 h.

4 de marzo de 9,30 a 12,30 y de 17 a 20 h.

Prof. Marie-Pierre Horard Herbin.

Ler devoloppement des industries agroalimentaires à l'époque contemporaine: étude des filières des produits laitiers, de la viande, de la confiserie-chocolaterie et des alcools. 3 créditos ECTS.

10, 12, 13 y 16 de marzo, de 17 a 20 h.

11 de marzo, de 9,30 a 12,30 y de 17 a 20 h.

Prof. Jean-Pierre Williot Universidad de Tours.

Produire et manger en Angleterre et aux USA, durant l'époque contemporaine. 3 créditos ECTS

17, 19, 20 y 23 de marzo, de 17 a 20 h

18 de marzo, de 9,30 a 12,30 y de 17 a 20 h.

Prof. Philippe Chassaigne

Materias impartidas por profesores de la Universidad de Bolonia a Barcelona

Del 15 de abril a 29 de mayo

Alimentazione e società industriale. 3 créditos ECTS

15 d'abril, de 9,30 a 12,30 y de 17 a 20 h.; 16,17, 20 y 21, de 17 a 20 h.

Prof. Paolo Capuzzo.

Geografia della produzione alimentare. 3 créditos ECTS.

11,12, 14 y 15 de mayo, de 17 a 20 h.

13 de mayo de 9,30 a 12,30 hras y de 17 a 20 h.

Prof. Franco Cazzola

Cucine indigene d'America I. 3 créditos ECTS

18,19, 21 y 22 de mayo, de 17 a 20 h.

20 de mayo, de 9,30 a 12,30 h. y de 17 a 20 h.

Prof. Davide Domenici

8. Materia de libre elección, a elegir entre las ofrecidas por otros másters. 3 créditos ECTS

9. Materia de libre elección, a elegir entre las ofrecidas por otros másters. 3 créditos ECTS

10. Memoria II. 6 crédits ECTS

Total 1º curso: 60 créditos

II. SEGUNDO CURSO

A. Estancia en Tours. Del 10 de noviembre al 13 de diciembre del 2008

1. L´espaces alimentaires 1: Produits et métiers 6 créditos ECTS

Prof. Marc de Ferrière Le Vayer Univ. Tours

2. L´espaces alimentaires 2: Villes, techniques et qualité. 6 créditos ECTS

13-14, 20-21, 27-28 de noviembre y 5 de diciembre

Prof. Jean-Pierre Williot, Univ. Tours

3. Colloque La pomme de terre: De la Renaissance au XXI siècle: Histoire, société, économie et culture, 1,5 créditos ECTS.

Univ. Tours

4. Forum “Qu´est-ce qu´un “bon” restaurant? 1,5 créditos ECTS.

Prof. Universidad de Tours

Total Tours: 15 créditos

B. Curso en Barcelona

5. Tecnologías alimentarias. 3 créditos ECTS

12-13-14-15-16 y 19 de enero de 2009, de 17 a 20 h.

Prof. Andreu Ferran

C. Estancia en Bolonia, febrero-abril del 2009

8. Storia dell'alimentazione. 4 créditos ECTS

Prof. Massimo Montanari

9. Storia della cucina. 4 créditos ECTS

Prof. Alberto Capatti

10. Cinema e alimentazione, 4 créditos ECTS

Prfa. Cristina Bragaglia

11. Cucine indigene d'America II. 3 créditos ECTS

Total Bolonia: 15 créditos ECTS

6. Proyecto de investigación. 6 créditos ECTS

D. En cualquiera de las tres sedes

Memoria final de investigación. 21 créditos ECTS

Total 2º curso: 60 créditos

Materias impartidas por docentes de la UB para estudiantes de la UB

Materias impartidas por Docentes de la UB para estudiantes de la UB, U. Bolonia y U. Tours, en Barcelona

Materias impartidas por docentes de la U. Bolonia o de la U. Tours para estudiantes de la UB, en Barcelona

Materias impartidas por docentes de la U. Tours para estudiantes de la UB, U. Bolonia y U. Tours, en Tours

Materias impartidas por docentes de la U. Bolonia para estudiantes de la UB, U. Tours y U. Bolonia en Bolonia

EL PROFESORADO

Estas materias serán impartidas por:

Bruno Andreolli
Universidad de Bolonia

Alberto de Bernardi
Universidad de Bolonia

Cristina Bragaglia
Universidad de Bolonia

Antonella Campanini
Universidad de Bolonia

Pilar Cervera
Universidad de Barcelona

Philippe Chassaine
Universidad de Tours

Alberto Capatti
Universidad de las Ciencias
Gastronómicas, Bra/Pollento

Jesús Contreras
Universidad de Barcelona

Jean-Pierre Corbeau
Universidad de Tours

Marc de Fèrrieres le Vayer
Universidad de Tours

Marie-Pierre Horard-Herbin
Universidad de Tours

Alen J, Grieco
Universidad de Harward

Jordi Joan Tresserras
Universidad de Barcelona

Massimo Montanari
Universidad de Bolonia

Maria Ángeles Pérez Samper
Universidad de Barcelona

Antoni Riera Melis
Universidad de Barcelona

Massimo Tosí Fontana
Universidad de Bolonia

Jean-Pierre Williot
Universidad de Tours

-10-

EL STAGE

El recorrido didáctico del máster se completa con un stage laboral de 300 horas que, de acuerdo con los intereses específicos de cada alumno o alumna, puede realizarse en entes públicos dedicados a la promoción de la cultura alimentaria y gastronómica, en empresas y asociaciones, entidades culturales del territorio (museos, bibliotecas, centros de documentación, hemerotecas, etc.)

A tal efecto, la Universidad de Barcelona establecerá acuerdos con instituciones y empresas para ofrecer a los estudiantes una amplia opcionalidad.

EVALUACIONES Y MEMORIA FINAL

La verificación del aprendizaje se ha concebido de acuerdo con criterios dinámicos: a cada alumno se le exige que produzca reflexiones teóricas y conocimientos prácticos, integrables en el aprendizaje laboral que efectuará en el stage.

Se exige, además, la redacción de tres memorias (de carácter cuatrimestral) y una memoria final, para la cual cada alumno contará con la tutoría de uno o más docentes. Dicha memoria será evaluada por el conjunto de los docentes del máster. La superación de la defensa de la memoria final dará derecho a la obtención del título de *Máster en Historia y cultura de la alimentación*.

LINKS

Observatorio de la Alimentación ODELA (España)

<http://www.odela-ub.com>

Facultad de Geografía e Historia de la Universidad de Barcelona

www.ub.edu/facgh/gh.htm

Sección de másters de la Universidad de Barcelona

www.ub.edu/ub/postgrau/

Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA)

<http://www.ub.edu/insa>

Máster Universidad de Bolonia (Italia)

<http://www.unibo.it/Portale/Offerta+formativa/Master/Master+Universitari/2005-2006/Storia+e+cultura+dell'alimentazione.htm>

Máster Universidad de Tours (Francia)

http://formatours.univ-tours.fr/HMRALIM_42/0/fiche_formation/

Institut Européen d'Histoire et de Cultures de l'Alimentation IHECA (Francia)

http://www.ieha.asso.fr/premier_master_europeen/rubrique40.html