

Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación

Grado en Antropología Social y Cultural

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA :

**Antropología de los Sentidos
(2022 - 2023)**

1. Datos descriptivos de la asignatura

Asignatura: Antropología de los Sentidos	Código: 119490908
<ul style="list-style-type: none">- Centro: Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación- Lugar de impartición: Facultad de Ciencias Sociales y de la Comunicación- Titulación: Grado en Antropología Social y Cultural- Plan de Estudios: 2013 (Publicado en 2010-06-24)- Rama de conocimiento: Ciencias Sociales y Jurídicas- Itinerario / Intensificación:- Departamento/s: Sociología y Antropología- Área/s de conocimiento: Antropología Social Sociología- Curso: 3- Carácter: Optativa- Duración: Primer cuatrimestre- Créditos ECTS: 6,0- Modalidad de impartición: Presencial- Horario: Enlace al horario- Dirección web de la asignatura: http://www.campusvirtual.ull.es- Idioma: Castellano	

2. Requisitos para cursar la asignatura

No tiene prerequisites

3. Profesorado que imparte la asignatura

Profesor/a Coordinador/a: CARMEN MARINA BARRETO VARGAS
- Grupo: 1 (teórico) y PA201 (práctico).
General <ul style="list-style-type: none">- Nombre: CARMEN MARINA- Apellido: BARRETO VARGAS- Departamento: Sociología y Antropología- Área de conocimiento: Antropología Social

Contacto - Teléfono 1: 922317741 - Teléfono 2: - Correo electrónico: cbarreto@ull.es - Correo alternativo: - Web: http://www.campusvirtual.ull.es						
Tutorías primer cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Miércoles	09:00	15:00	Sección de Geografía e Historia - Edificio departamental - GU.1B	A1-18
Observaciones: Las tutorías se realizarán en el despacho de la profesora.						
Tutorías segundo cuatrimestre:						
Desde	Hasta	Día	Hora inicial	Hora final	Localización	Despacho
Todo el cuatrimestre		Miércoles	09:00	15:00	Sección de Geografía e Historia - Edificio departamental - GU.1B	A1-18
Observaciones:						

4. Contextualización de la asignatura en el plan de estudio

Bloque formativo al que pertenece la asignatura: **Módulo IV: Formación en Antropología Social y Cultural**
 Perfil profesional: **Todos los perfiles**

5. Competencias

Competencias Específicas

- CE2** - Conocer los sistemas diversos de adaptación cultural al entorno.
- CE3** - Conocer la variabilidad transcultural de los sistemas económicos y las teorías antropológicas al respecto.
- CE4** - Conocer las construcciones culturales relativas a sexo, género y sexualidad.

Competencias Generales

CG2 - Adquirir habilidades generales de comunicación (capacidad de comprensión y expresión oral y por escrito, en castellano y en un segundo idioma, dominio del lenguaje especializado y desarrollo de estrategias de búsqueda, uso e integración de la información).

CG8 - Interactuar con culturas, poblaciones y grupos distintos al propio sin prejuicios etnocéntricos, haciendo posible la resolución de conflictos (capacidad de relacionarse desde la diversidad haciendo frente a la resolución mediada y pacífica de conflictos).

CG9 - Reconocer la complejidad de los fenómenos sociales (capacidad de analizar con criterios los fenómenos sociales teniendo en cuenta la interacción de procesos globales y locales en situaciones concretas, identificando nexos causales y actores clave en cada situación).

CG10 - Analizar la diversidad cultural (capacidad de aplicar el razonamiento crítico a los diferentes contextos locales y de las diversas áreas regionales del mundo, definiendo sus particularidades, las identidades y las interrelaciones entre los distintos aspectos culturales)

6. Contenidos de la asignatura

Contenidos teóricos y prácticos de la asignatura

- Profesor/a: Carmen Marina Barreto Vargas

- Temas (epígrafes):

TEMA 1. Antropología y sensorium.

1. Paradigmas y estrategias de la antropología de los sentidos.
2. Afectos, embodiment y percepción sensorial.
3. Las emociones y el control de los sentidos.
4. Del placer y el dolor.
5. Sentidos humanos y divinos.
6. Mercantilización de los sentidos: marketing sensorial.

TEMA 2. Mirar y escuchar: estrabismos y cacofonías culturales.

1. Antropología visual y ocularcentrismo.
2. La mirada erótica, pornográfica y postpornográfica.
3. El mal de ojo y el ojo abatido.
4. World music y los discursos de autenticidad étnica.
5. Iconografía musical: Madonna y Michael Jackson.
6. 'Un minuto de silencio': estéticas y narrativas de la muerte.

TEMA 3. Odorologías y emanaciones sociales.

1. Representaciones sociales, mensajes corporales y olores heredados.
2. Orden sensorial y orden social: el olor sensual de la 'femme fatale', la sudorosa clase obrera y el olor del extranjero.
3. Lo putrefacto y las estrategias de la desodorización.
4. Un mundo floral: género y cultura material.
5. Memoria olfativa.
6. La aromaterapia, otras medicinas, otras antropologías.

TEMA 4. Sabores y ocurrencias del gusto.

1. El papel cultural de los alimentos, la comida y el paladar.
2. Antojos, apetitos y seducción.

3. Comensalidad y modales en la mesa.
4. 'Comerte a besos': el canibalismo amoroso.
5. El buen gusto y los gustos inciertos.
6. El sabor de la etnografía.

TEMA 5. Del tacto y los contactos.

1. El uso social del tacto.
2. El tacto como gesto.
3. La pigmentocracia.
4. 'Ni se mira ni se toca': realeza divina y poder en África.
5. Enfermedades de la piel y contagio.
6. La piel como dominio artístico.

TEMA 6. Los sin-sentidos.

1. El sexto sentido: intuición y presentimiento.
2. Alucinación cultural.
3. La magia como percepción sensorial.
4. Interconexiones sociales y cósmicas: la sinestesia.
5. Emociones extremas: nostalgia, morriña, saudade y magua.
6. Dentro y fuera: cuando el antropólogo/a pierde sus sentidos.

Actividades a desarrollar en otro idioma

- Profesor/a: Carme Marina Barreto Vargas
- Temas (epígrafes):

Se desarrollarán conceptos y lecturas antropológicas en inglés. Vídeos en inglés sobre diferentes aspectos de la materia.

7. Metodología y volumen de trabajo del estudiante

Descripción

En la metodología que se seguirá se emplearán los siguientes instrumentos:

- Las clases teóricas de la asignatura se centran en la exposición, explicación y razonamiento de los contenidos del temario, complementado con indicaciones acerca de fuentes de información, bibliografía y claves de análisis. Estas actividades en el aula tienen como objetivo guiar el trabajo autónomo de los alumnos/as, ofreciéndoles las claves para elaborar sus trabajos teóricos o prácticos, o bien actividades presenciales dirigidas. Las clases teóricas se conciben como un escenario en el que el debate y la discusión a partir de textos recomendados deben también estar presentes para construir continuamente el conocimiento durante el proceso de aprendizaje.
- A diferencia de las sesiones teóricas, en las prácticas de aula, se intenta que el alumnado sea protagonista de un conjunto de actividades centradas en vídeos, textos o presentaciones de textos en un contexto de trabajo tanto individual como grupal donde la profesora tiene el papel de supervisar, animar y dinamizar dichas tareas. En este contexto, el alumnado puede y debe formar parte activa de la asignatura, descubriendo ejemplos concretos complementarios a lo expuesto mediante recursos tales como la prensa diaria, los temas de actualidad u otras fuentes. Se utilizará una metodología que fomente el descubrimiento de conocimientos por los estudiantes. La cooperación y el trabajo en grupo será especialmente valorado, así como la exposición de los trabajos realizados.
- El trabajo autónomo del estudiantado integra todas las actividades destinadas a reforzar y complementar los contenidos

indicados en el aula, mediante estudio personal, trabajo en biblioteca, búsquedas de información en bases de datos, Internet, prensa escrita o digital, etc. La capacidad de esquematización y análisis de textos será una habilidad a fomentar en este ámbito. Además comprende las tareas destinadas a la elaboración de ensayos o trabajos, tanto individuales como en grupo y su presentación en el entorno virtual.

- Las actividades de tutoría tienen como función retroalimentar el aprendizaje del alumnado, proporcionando orientación y supervisión para garantizar su proceso hacia los objetivos previstos y promoviendo su implicación y creatividad. Al mismo tiempo, se trata de revisar contenidos y materiales presentados en clase, potenciar el desarrollo del trabajo autónomo e impulsar el uso de herramientas que pueden ser útiles para el aprendizaje.

La evaluación es el proceso de análisis y cuantificación en una escala del aprendizaje del alumnado, teniendo en cuenta sus intervenciones en el aula así como un conjunto de pruebas orales, escritas, trabajos o actividades en el entorno virtual.

De acuerdo con el Plan de Prácticas del Área de Antropología Social y los Proyectos de Innovación educativa, se contempla la realización voluntaria de salidas de campo y/o estancias de campo a concretar una vez iniciado el cuatrimestre.

Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Actividades formativas	Horas presenciales	Horas de trabajo autónomo	Total horas	Relación con competencias
Clases teóricas	37,50	0,00	37,5	[CG10], [CG9], [CG8], [CG2], [CE4], [CE3], [CE2]
Clases prácticas (aula / sala de demostraciones / prácticas laboratorio)	15,00	0,00	15,0	[CG10], [CG9], [CG8], [CG2], [CE4], [CE3], [CE2]
Estudio/preparación de clases teóricas	0,00	15,00	15,0	[CG10], [CG9], [CG8], [CG2], [CE4], [CE3], [CE2]
Estudio/preparación de clases prácticas	0,00	22,00	22,0	[CG10], [CG9], [CG8], [CG2], [CE4], [CE3], [CE2]
Preparación de exámenes	0,00	51,00	51,0	[CG10], [CG9], [CG8], [CG2], [CE4], [CE3], [CE2]
Realización de exámenes	3,00	0,00	3,0	[CG10], [CG9], [CG8], [CG2], [CE4], [CE3], [CE2]
Asistencia a tutorías	4,50	2,00	6,5	[CG10], [CG9], [CG8], [CG2], [CE4], [CE3], [CE2]
Total horas	60,00	90,00	150,00	
		Total ECTS	6,00	

8. Bibliografía / Recursos

Bibliografía Básica

- Le Breton, D. 1999. Las pasiones ordinarias. Antropología de las emociones. Buenos Aires: Nueva Visión.
- _____ 2007. El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos. Buenos Aires: Nueva Visión Argentina.
- Corbin, A. 2002. El perfume o el miasma. El olfato y lo imaginario social. Siglos XVIII y XIX. México: FCE.
- Fischler, C. 1995. El (H) Omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama.

Bibliografía Complementaria

- Classen, c. 1998. The Color of Angels. Cosmology, gender and the Aesthetic imagination. Londres: Routledge.
- Classen, C. (ed.). 2005. The Book of Touch. Montreal: Berg Publishers Ltd.
- Classen, C.; Howes, D.; Synnott, A. 1994. Aroma. The Cultural History of Smell. London: Routledge.
- Contreras, J.; Gracia, M. 2005. Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel.
- Edwards, E.; Gosden, C.; Phillips, R. B. 2006. Sensible Objects. Colonialism, Museum and Culture Material. Oxford, New York: Berg.
- Erlmann, V. (ed.). 2004. Hearing Cultures. Essays on Sound, Listening and Modernity. London: Berg Publishers.
- Fabian, J. 1983. Time and the Other: How Anthropology Makes Its Object. Nueva York: Columbia University Press.
- Foucault, M. 2003. El nacimiento de la clínica. Una arqueología de la mirada médica. Argentina: Siglo XXI.
- Goody, J. 1995. Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada. Barcelona: Gedisa.
- _____ 1993. The Culture of Flowers. Cambridge: Cambridge University Press.
- Howes, D. ; Classen C. 2014. Ways of Sensing. Understanding the Senses in Society. London: Routledge.
- Howes, D., (ed.). 2004. Empire of the Senses. The Sensual Culture Reader. Oxford and New York: Berg.
- Howes, D. 2003. Sensual Relations: Engaging the Senses in Culture and Social Theory. Ann Arbor, MI: University of Michigan Press.
- Laporte, D. 1998. Historia de la mierda. Valencia: Pre-textos.
- Le Breton, D. 1995. Antropología del cuerpo y modernidad. Buenos Aires: Nueva Visión.
- _____ 1999. Antropología del dolor. Barcelona: Seix Barral.
- Lévi-Strauss, C. 1978. Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido. México: FCE.
- Merleau-Ponty, M. 1984. Fenomenología de la percepción. Barcelona: Planeta.
- Korsmeyer, C. (ed.). 2005. The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink. London: Berg Publishers.
- Pieterse, J. N. 1992. White on Black: Images of Africa and Blacks in Western Popular Culture. New Haven, Con.: Yale University Press.
- Rowley, A. 2008. Una historia mundial de la mesa. Estrategias de paladar. Gijón: Ed. Trea.
- Sánchez Romera, M. 2001. La cocina de los sentidos. La inteligencia y los sentimientos del arte culinario. Barcelona: Planeta.
- Stoller, P. 1989. The Taste of Ethnographic Things: The Senses in Anthropology. Filadelfia: University of Pennsylvania Press.
- Stoller, P. 1995. Embodying Colonial Memories: Spirit Possession, Power and the Hauka in West Africa. Nueva York: Routledge.
- Stoller, P. y Olkes, C. 1987. In Sorcery's Shadow: A Memoir of Apprenticeship among the Songhay of Niger. Chicago: University of Chicago Press.
- Taussig, M. 1993. Mimesis and Alterity: A Particular History of the Senses. Londres y Nueva York: Routledge.
- Vignarello, G. 1991. Lo limpio y lo sucio. La higiene del cuerpo desde la Edad Media. Madrid: Alianza Editorial.

Otros Recursos

Se utilizarán recursos y enlaces on line sobre la materia impartida.

9. Sistema de evaluación y calificación

Descripción

La evaluación del alumnado se llevará a cabo, de acuerdo con la normativa al respecto, según dos modalidades: Evaluación Continua y Evaluación Única.

Evaluación Continua:

Para poder acogerse a la evaluación continua el alumnado deberá asistir al menos al 80% de las clases (teóricas y prácticas). Las pruebas que hay que realizar en esta modalidad y su ponderación son las siguientes: • Examen final de carácter individual y obligatorio dentro de la evaluación continua. Se evaluará la capacidad de síntesis de los contenidos teóricos, las metodologías, las experiencias, los resultados de las actividades prácticas desarrolladas y el aprendizaje de conceptos en el marco de cada asignatura. Se realizarán tres preguntas de microtemas a elegir dos. Se utilizará para contestar a cada una de ellas un folio por las dos caras. Ponderación en la asignatura: 60% • Ejercicios prácticos etnográficos y ensayos, presentados mediante el aula virtual, que serán desarrollados individualmente o en pequeños grupos (no más de cuatro personas) y que serán evaluados conforme a la precisión, coherencia y pertinencia de los contenidos, así como la capacidad de resolución de los problemas y preguntas que se plantean. Ponderación en la asignatura: 10%. • Presentación oral en el aula del ensayo individual realizado. Ponderación en la asignatura: 10%. Presentación escrita del ensayo. Ponderación en la asignatura: 20%. El alumnado que no se presente al examen final individual y obligatorio, en los períodos reservados por la Facultad al efecto al final de cada cuatrimestre y que se recogen en el calendario académico, obtendrá la calificación de No Presentado. El alumnado se evalúa con evaluación continua, salvo que exprese lo contrario en el primer mes de clase (procedimiento en el aula virtual). Se mantendrá la Evaluación Continua en la segunda convocatoria.

Evaluación Única:

Consiste en el desarrollo de una prueba única (examen escrito), consistente en el desarrollo de cinco preguntas relacionadas con la práctica teórica y práctica de la asignatura. Cada una de ellas tiene que ser contestada en las dos caras de un folio. La ponderación en la asignatura es del 100%. Cada una de las preguntas tiene una calificación máxima de dos puntos. Según el Reglamento de Evaluación, el alumnado podrá optar a la Evaluación Única, y será comunicado a la coordinadora de la asignatura, a través de un procedimiento habilitado en el aula virtual, en el plazo de un mes desde el inicio de cuatrimestre. Circunstancias como enfermedad, accidente, incompatibilidad con la jornada laboral permitirán que el alumnado realice el cambio en el sistema de evaluación. Esta evaluación es solo para el alumnado que lo solicite durante el primer mes de clase. El alumnado de evaluación continua que no entregue alguna prueba obligatoria o no cumpla con algún criterio obligatorio no tiene derecho a presentarse por evaluación única, aparecerá como No presentado. Hay que resaltar que cualquier plagio en las diversas tareas sometidas a evaluación será tratado con el máximo rigor que permita la normativa. Tanto en los trabajos escritos como en los exámenes se requerirá pulcritud con el lenguaje, pudiendo haber reducción en las calificaciones por faltas de ortografía. Cualquier forma de plagio será castigada con un cero en la evaluación, sin menoscabo de las posibles medidas disciplinarias que pudieran aplicarse.

Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
Pruebas objetivas	[CE2], [CE3], [CG2], [CG8], [CG9], [CG10], [CE4]	Examen escrito. Se evalúa el nivel de conocimiento de la materia, la capacidad de relación, la organización y la claridad expositiva.	60,00 %

Trabajos y proyectos	[CE2], [CE3], [CG2], [CG8], [CG9], [CG10], [CE4]	Se evaluará conforme a la precisión, coherencia y pertinencia de los contenidos, capacidad de resolución de problemas y la aportación personal (crítica reflexiva de las lecturas realizadas).	20,00 %
Presentación oral en clase.	[CE2], [CE3], [CG2], [CG8], [CG9], [CG10], [CE4]	Se evaluará la organización y claridad expositiva, las aptitudes descriptivas y analíticas, el sentido crítico y la originalidad en las exposiciones.	10,00 %
Participación activa en el aula virtual.	[CE2], [CE3], [CG2], [CG8], [CG9], [CG10], [CE4]	Se valorará la participación y las aportaciones realizadas en el aula virtual.	10,00 %

10. Resultados de Aprendizaje

- Conoce y comprende los objetos de estudio que forman los campos de la Antropología de los Sentidos.
- Realiza trabajos de profundización y síntesis basados en fuentes bibliográficas relacionadas con los campos de estudio.
- Comprende las causas de las situaciones de poder, desigualdad de clase y género, etnicidad y exclusión social a partir del conocimiento del campo de estudio de la Antropología de los Sentidos.
- Comprende la construcción cultural del género y de los sentidos, así como sus variaciones culturales.

11. Cronograma / calendario de la asignatura

Descripción

La distribución de las actividades por semana es orientativo, puede sufrir cambios según las necesidades de organización docente. Los temas están distribuidos por semanas. El trabajo se organiza a través de clases magistrales, trabajos sobre bibliografía, recursos audiovisuales y recursos didácticos on line. Se especifican las semanas y fechas estimadas para la realización de las pruebas de la evaluación continua.

Primer cuatrimestre

Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:	Tema 1	Exposición y explicación del tema. Práctica y discusión correspondiente.	3.50	4.00	7.50
Semana 2:	Tema 1	Exposición y explicación del tema. Práctica y discusión correspondiente.	3.50	4.00	7.50
Semana 3:	Tema 1	Exposición y explicación del tema. Práctica y discusión correspondiente.	3.50	4.00	7.50

Semana 4:	Tema 2	Exposición y explicación del tema. Práctica y discusión correspondiente. Semana estimada para realización de pruebas de la evaluación continua. Día 20 de octubre, presentación de tarea en el aula virtual.	5.50	4.00	9.50
Semana 5:	Tema 2	Exposición y explicación del tema. Práctica y discusión correspondiente.	3.50	4.00	7.50
Semana 6:	Tema 3	Exposición y explicación del tema. Práctica y discusión correspondiente. Semana estimada para realización de pruebas de la evaluación continua. Día 3 de noviembre, presentación de tarea en el aula virtual.	4.50	5.00	9.50
Semana 7:	Tema 3	Exposición y explicación del tema. Práctica y discusión correspondiente.	3.50	4.00	7.50
Semana 8:	Tema 4	Exposición y explicación del tema. Práctica y discusión correspondiente. Semana estimada para realización de pruebas de la evaluación continua. Día 17 de noviembre, presentación de tarea en el aula virtual.	4.50	5.00	9.50
Semana 9:	Tema 4	Exposición y explicación del tema. Práctica y discusión correspondiente.	3.50	4.00	7.50
Semana 10:	Tema 5	Exposición y explicación del tema. Práctica y discusión correspondiente.	3.50	5.00	8.50
Semana 11:	Tema 5	Exposición y explicación del tema. Práctica y discusión correspondiente.	3.50	4.00	7.50
Semana 12:	Tema 6	Exposición y explicación del tema. Práctica y discusión correspondiente. Semana estimada para realización de pruebas de la evaluación continua. Día 15 de diciembre, presentación de tarea en el aula virtual.	5.50	5.00	10.50
Semana 13:	Tema 6	Exposición y explicación del tema y estudio y discusión de la práctica correspondiente.	3.50	4.00	7.50

Semana 14:	Tema 6	Exposición y explicación del tema. Práctica y discusión correspondiente. Semana estimada para realización de pruebas de la evaluación continua. Día 11 de enero, presentación del ensayo individual.	4.50	4.00	8.50
Semana 15:	Semana 15 y 16. Evaluación y trabajo autónomo del alumnado.	Evaluación y trabajo autónomo del alumnado para la preparación de la evaluación. Examen presencial y tutorías.	4.00	30.00	34.00
Total			60.00	90.00	150.00