XXVII JORNADES ODELA

OBSERVATORI DE L´ALIMENTACIÓ

DIA: **Dilluns 19 de Març de 2018**
LLOC: Campus de l'Alimentació de Torribera (UB)
Ed. Verdaguer. Av. Prat de la Riba, 171
E-08921 Santa Coloma de Gramenet. **AULA 1**

MATÍ

10h. Presentació

De 10,15h a 11h.

"Bajo el 'peso' de la normas: las concepciones del comer sano entre dietistas y mujeres jóvenes francesas, españolas y brasileñas"

Maria Clara Prata, Observatori de l'Alimentació - ODELA

Esta tesis explora la articulación entre normas dietéticas y socioculturales a partir de la categoría "comer sano" y utiliza un abordaje comparativo basado en entrevistas con dietistas y mujeres jóvenes de Francia, España y Brasil. En primera instancia, un análisis de las dietistas y de las mujeres jóvenes reveló que la frontera que separa al grupo profesional del lego es tenue, dado que estos dos grupos parecen influenciados por sistemas normativos similares. En una segunda etapa, hemos analizado sus modelos alimentarios y corporales. Esos análisis revelan la complejidad implicada en las relaciones con la alimentación y el cuerpo. Además, si bien se detectan rasgos compartidos entre las informantes de los tres países, existen, dentro de cada contexto, concordancias entre las dietistas y las jóvenes de una misma nacionalidad, en relación a sus prácticas y elecciones alimentarias, significados sobre la comida y la actividad culinaria, así como con su relación con el cuerpo. Finalmente, hemos analizado la influencia de los sistemas normativos sobre las concepciones del "comer sano". Esta noción está envuelta a una normatividad y es polisémica. Dos concepciones principales fueron identificadas. Por un lado, una "concepción nutricional fisiológica", respaldadas por una racionalidad científica nutricional y asociada a una visión "alimento-medicamento". Por otro, encontramos una "concepción holística" que privilegia las dimensiones del "cómo" comer, así como la calidad de los alimentos. Aunque estas dos concepciones estén presentes en los tres países, las brasileñas privilegian la primera concepción y las francesas priorizan la segunda, las españolas se ubican en una situación intermediaria. Asimismo, según el contexto, la medicalización de la alimentación tiene un impacto diferenciado. De esta manera, este

estudio verifica que el "comer sano" no es solamente el resultado de un discurso científico generalizado "uniformizante", sino también el resultado de sistemas normativos socioculturales de orden global y local que se articulan dentro de cada realidad social.

De 11h a 11,45h.

Sentidos, sentimientos y experiencias en el desarrollo de las preferencias y aversiones alimentarias de escolares

Claudia Claudia Juzwiak, *Universidade Federal de São Paulo, Brasil*
Colaboran: Xavier Allirot, Mariona Cest, Joan Ribas. Basque Culinary Center, Observatori de l'Alimentació –ODELA

Las preferencias y aversiones determinan la selección alimentaria a lo largo de la vida. Para comprenderlas, escolares del País Vasco, a través del método de "dibuja y cuenta" participaron de dos etapas: 1) Dibujaron una situación alimentaria con consumo de alimentos apreciados y otra de alimentos no apreciados (n=118); 2) En grupos focales contaron sobre las situaciones dibujadas (n=17). Los alimentos más apreciados fueron "fast foods, fritos y ricos en grasa" (52%), mientras los menos apreciados fueron las hortalizas (52%). El Análisis del Contenido de los discursos resultó en cuatro categorías: a) "Los sentidos y las percepciones": cuando resaltan los aspectos sensoriales para la aceptación de los alimentos; b) "¡Qué asco!": cuando reportan experiencias de consecuencias anticipadas, las actitudes de los padres frente al rechazo y cómo el valor "saludable", les motiva a comer algo que no les gusta; c) "Comer lo que gusta con quién se quiere": la importancia del aspecto social de la comida y un ambiente que favorece la aceptación de los alimentos; d) "Nuevas experiencias": qué les motivaría a experimentar nuevos alimentos. Aunque los aspectos sensoriales sean los más importantes para la determinación de preferencias y aversiones, ya se observa la preocupación por la salud y la fuerte influencia de las experiencias alimentarias con la familia y el comedor escolar, lo que sugiere que hay que crear espacios de intercambio entre familias y escuela para que los escolares dispongan de herramientas para hacer frente a sus dificultades alimentarias relacionadas con la persistencia de las aversiones.

De 11,45h a 12,30h.

Precarización social y alimentación: un análisis de los comedores sociales de la ciudad de Barcelona

Ursula Verthein, Observatori de l'alimentació- ODELA

Este estudio se desarrolla en un contexto de crisis económica que afecta a Europa (y, consecuentemente al Estado español) desde el año 2008. El proceso de precarización cualitativo y cuantitativo que surge como consecuencia de esta situación socioeconómica ha transformado las prácticas de consumo y los modos de vida de tal forma que, en los últimos años, los servicios asistenciales han visto como se ha ampliado el perfil de sus usuarios, así como un aumento de la demanda (en número de personas) de su utilización. En estas circunstancias, esta investigación analiza, a través de un abordaje etnográfico, los contextos y situaciones de consumo alimentario en comedores sociales de la ciudad de Barcelona. El análisis tiene como objetivo explicar las relaciones existentes entre el consumo alimentario y sus contextos (social, económico, espacial, temporal, entre otros), estableciendo, así, posibles vínculos entre la precariedad y las situaciones de consumo alimentario en los comedores sociales. Observamos, con especial atención, los efectos del proceso de precarización económica y social sobre la convivialidad y la comensalidad en los comedores sociales.

De 12,30 a 13,15h.

Pausa per dinar: 13,30 a 15h.

Prácticas alimentarias e identidades en la escuela: una etnografía sobre el cotidiano alimentario de escolares

Edleuza Oliveira Silva, Universidade Federal da Bahia/Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Brasil

Las prácticas alimentarias en la escuela están asociadas a múltiples intencionalidades además del hambre, el placer y la salud. Sin embargo, el cotidiano escolar está constituido por discursos y prácticas impregnados por símbolos y relaciones de poder capaces de influenciar, de modo diverso, los procesos de identidad de los escolares. Así, el objetivo de este estudio es comprender las interacciones entre los procesos de identidades de escolares y prácticas alimentarias en el contexto de una escuela pública de la enseñanza fundamental de un municipio del Estado de Bahía, Brasil. Se trata de una investigación etnográfica, teniendo como universo empírico una comunidad escolar y como sujetos principales del estudio los escolares de las series del sexto al noveno año, que corresponde a la franja de edad de once a catorce años. A partir del material producido por la observación del cotidiano alimentario de la escuela durante siete meses y de veintitrés entrevistas narrativas con escolares y otros actores clave, se pretende hacer una descripción de la tríada: del sujeto que come, de la comida que se consume, de la institución en que esto ocurre. Y a partir de esa descripción, analizar, en un movimiento dialéctico, sus microrrealidades y sus factores macrossociales, buscando comprender, a partir de la experiencia de los sujetos, cómo esa tríada constituye identidades.

TARDA

De 15h a 15,45h.

El despilfarro, una herramienta de la captura corporativa para la capitalización de la industria de alimentos. Análisis de sus repercusiones en la sustentabilidad alimentaria

Jocelyn Cortés Arellanes, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

La consecución de la Seguridad Alimentaria es un tema que ha ganado relevancia a nivel global, sobre todo después del 2008 y el incremento descomunal en los precios de los alimentos más demandados a nivel mundial como el maíz, arroz y trigo. El discurso dominante fomenta la idea de que la oferta de alimentos no es suficiente para toda la población. El creciente control de las empresas sobre los sistemas alimentarios, los espacios públicos en que convergen las instituciones y políticas, es decir la captura corporativa, supone un gran riesgo para el ejercicio pleno del derecho a la alimentación, pues controla espacios que debieran ser de orden público y cuestiona la gobernanza sobre los grandes corporativos del sector alimentario y su regulación en favor de la población.

El mayor exponente de ello es la sobreproducción alimentaria, la cual está provocando la catastrófica desaparición del campesinado, generando cuantiosas ganancias a los enormes corporativos que se benefician de éste modelo. Al respecto, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés), cuantifica que más de un tercio de todos los alimentos producidos a nivel global se pierden antes de que lleguen a los consumidores, es decir, alrededor de 1, 600 millones de toneladas (o 1,300 millones si sólo se contemplan los que

van destinados al consumo humano). Este alimento despilfarrado podría alimentar al total de la población proyectada para el 2050 en el planeta, es decir, a 9 mil millones de personas.

Bajo este panorama, se expone la dicotomía de tener en el mundo casi 1 mil millones de personas en estado de subalimentación, frente a 500 millones que padecen obesidad, se evidencia que los actuales sistemas de producción y distribución de alimentos no permiten alimentar al mundo y no son sostenibles. Habría que cuestionarse ¿cuánta comida necesitamos realmente? ¿Por qué se sobre producen alimentos? ¿qué podría cultivarse si los recursos naturales no se estuvieran desperdiciando en productos que nadie consume y se terminan tirando?

15,45 a 16,30h.

Alimentación, salud y cuerpo en el mundo digital: el uso de aplicaciones móviles y dispositivos digitales para la alimentación saludable.

Arantza Begueria, Universität Siegen, Observatori de l'Alimentació- ODELA

En esta sesión se presentará un proyecto de tesis cuyo objetivo es hacer un análisis prospectivo de las múltiples formas en que el uso de las tecnologías móviles está influenciando los hábitos alimentarios y las maneras en que los ciudadanos pensamos en la alimentación, la salud y nuestros cuerpos.

Las tecnologías objeto de este estudio son aquellas ubicadas bajo el nombre del Internet de las cosas (apps móviles, espectrómetros, lectores de códigos de barras, wereables, etc) que se centran específicamente en "alimentación saludable" como su objetivo principal.

El proyecto se interesa por la relación corporal que las personas establecen con la tecnología, la producción y gestión del conocimiento sobre salud y riesgo alimentario mediado por la tecnología, los discursos y percepciones sobre salud y riesgo de sus usuarios, y las prácticas culinarias y dietéticas que se articulan alrededor de estos dispositivos. Asimismo, el proyecto pretende conocer qué tipos de discursos, cuerpos y prácticas corporales quedan fuera del espectro de uso de estas tecnologías.

El proyecto presenta un enfoque antropológico en la intersección entre los estudios de ciencia y tecnología, la antropología médica, la antropología del cuerpo y los estudios de alimentación y nutrición. Se propone un tema de estudio innovador, ya que no existen estudios etnográficos detallados sobre cómo se utilizan las aplicaciones y los dispositivos móviles para las prácticas relacionadas con la alimentación saludable. También tiene como objetivo utilizar una metodología novedosa basada en la etnografía digital para ampliar sus caminos en los desafíos planteados por la realidad tecnológica actual.

De 16,30. a 17,15h.

Era una vez un pueblo pesquero…
Manuela Grace de Almeida Rocha Kaspary, Universidade Federal da Alagoas

O presente estudo busca refletir sobre a transformação de dois povoados de gente pesqueiro-campesinas em territórios voltados para atividade turístico-imobiliária em conjunturas espaciais distintas, a costa do Nordeste do Brasil e a costa do mediterrâneo catalão. Busca-se compreender como povoados em contextos sociais, históricos, culturais, geográficos diferentes, mas que entre suas similitudes se retrata uma vida pretérita conectada ao mar e a terra e de maneira semelhante passaram a coexistir com processos e fluxos de características efêmeras advindos da espacialização turísticas e seu corolário mais prolífero, o turismo residencial. Este trabalho, pressupõe a hipótese, fundamentado na teoria *spetial fix* de David Harvey (1975, 1982, 1985, 2001), que os poderes que movem o desenvolvimento da atividade turística, em uma das facetas do capitalismo

contemporâneo, vêm concebendo lógicas, dinâmicas, estruturas sociopolíticas e culturais análogas nos territórios que se apropria, mesmo em contextos dessemelhantes. Propõe-se para esse fim a adoção de uma metodologia de viés qualitativo de caráter descritivo, fazendo uso da investigação etnográfica, observação e entrevistas abertas semiestruturadas atreladas ao levantamento documental e bibliográfico como técnicas de coleta de dados. Através do emprego da decodificação hermenêutica pretende-se examinar ambas as sociedades, no decorrer dos seus tempos históricos, e apreender suas realidades e contradições.

De 17,15h. a 18h.

De prostitutas y mercados. Las leyes sobre las prostitutas en la Corona de Aragón a través de los libros del *mostassà* (siglos XIV-XV)

Pau Alcover, Universitat de Barcelona, Observatori de l'Alimentació- ODELA

El oficio más antiguo del mundo está documentado ampliamente en la Corona de Aragón durante la Edad Media. Cuando se iba al mercado, había unas normas morales que regían la conducta de compradores y vendedores. La actitud de los moralistas católicos y autoridades municipales tendía a moverse hacia la ambigüedad, ya que la prostitución aunque perniciosa evitaba pecados peores como la sodomía. Es dentro de esta ambigüedad, que hemos de comprender la prostitución desde las leyes que la regulan. Quizá comprobemos que eran ciertas las palabras de Ronald Reagan al afirmar que "La política es la segunda profesión más antigua de la historia. A veces creo que se parece mucho a la primera."

18h. Clausura de les Jornades

JORNADES DE L'OBSERVATORI DE L'ALIMENTACIÓ – ODELA-

Dimecres, 31 de maig de 2017

Laboratori d'Antropologia (primera planta)

9,30h. – 10,15h. Análisis de los conductos de resistencia en comunidades pesqueras frente al proceso de turistificación en la zona costera: estudios de casos comparativos en las comunidades del mediterráneo (España) y del norte de Alagoas (Brasil).

Manuela Grace de Almeida Rocha Kaspary, Universidade Federal de Alagoas

Resumen: Ciudades costeras han sufrido, predominantemente, procesos de apropiación espacial a través de modernas espacialidades impregnadas de nuevas formas de valor de uso asociadas al turismo. Es visible la existencia de sociedades que rápidamente aceptan estos procesos y se homogeneizan frente al turismo. En este contexto, no son frecuentes los casos de disputa para garantízar los territorios, sobretodo el pesquero. Analizando las acciones de resistencia en esos lugares, surgió el interés por saber las semejanzas, en el caso de que las hubiera, entre las sociedades que presentan algún tipo de resistencia a la turistificación de su territorio, considerando contextos históricos, económicos y sociales diferentes. En este sentido, se propone realizar un análisis comparativo de dos recortes territoriales - uno en la costa de Mediterráneo y otro, en desarrollo, en pequeños pueblos pesqueros de la costa de Alagoas, en el nordeste brasileño - que en sus contextos lidian con dos territorialidades concomitantes, la pesquera y la turística. El objetivo de este estudio es saber las estrategias y las tácticas adoptadas como mecanismos de resistencias para garantizar el uso de su territorio frente a nuevos procesos. Entendiendo, así, las situaciones, condiciones y temporalidades en las que son tejidas las redes que los unen en el mundo, en las dimensiones espacial, cultural y social; cómo se mantienen ciertas tradiciones relacionadas con saberes y sentimientos de pertenencia, y cómo estas

contribuyen con las relaciones de poder y con las resignificaciones de sus formas organizativas dentro del territorio. Sin olvidar que también es necesario analizar la influencia que el poder político-económico desencadenado por el turismo ejerce sobre su estructura social.

10,15-11h. NA ROÇA, NA MESA; NA VIDA: uma viagem sobre as rotas da mandioca ao fazer-se beiju em Araí, Pará, Brasil.

Miguel de Nazaré Brito Picanço, PPGCS-UNISINOS

Resumo: Esta apresentação compõe o escopo de minha tese doutoral que se encontra em andamento e que se inscreve nos estudos contemporâneos sobre as agências da cultura material na vida coletiva, considerando a trajetória de singularização ou de "coisificação" de algumas espécies do mundo natural cultivadas por indivíduos. Assim, neste trabalho busco estudar as ressignificações que estão acontecendo na cultura material contemporânea, numa ordem de interação entre objetos, elementos e espécies da natureza que compõem essa cultura material, e sua interação com humanos e não humanos. Nessa perspectiva, estou trabalhando com a mandioca e seus ciclos na região nordeste do Pará, onde ela estabelece redes de interações com e entre os sujeitos que a cultivam e a transformam em outros bens de consumo, agenciando e sendo agenciada por esses sujeitos. Especificamente, num vilarejo chamado Araí, no meio rural do município de Augusto Corrêa, onde ocorre um fenômeno próprio da região que é a singularização e ressignificação da mandioca em um bolo denominado de beiju, produzido e coletivizado nas celebrações locais da Semana Santa católica. A exposição objetiva descrever tal fenômeno operado nos ciclos da mandioca, a partir do seu uso ritual, nas interações dos moradores em torno dos processos de produção, troca e consumo do beiju, com o intuito de: identificar como ocorrem as interações entre natureza e cultura no circuito do beiju; reconhecer como são negociadas e estabelecidas as relações que se formam nesse processo; analisar os processos pelos quais os ciclos rituais da mandioca e sua transformação em alimento (beiju) possibilitam o estabelecimento das redes de interações entre as pessoas.

11-11,45h. Alimentación ecológica en Barcelona: discursos de consumidores en torno a la alimentación y el cuerpo.

Arantza Beguería, ODELA, Universitat de Barcelona

Los alimentos ecológicos son uno de los fenómenos alimentarios con más crecimiento en los últimos años en la ciudad de Barcelona. Este crecimiento ha generado numerosos debates sociales, mediáticos y académicos. El objetivo de esta ponencia es presentar la investigación que se encuentra tras el libro "Un equilibrio imperfecto: alimentación ecológica, cuerpo,

toxicidad" (Editorial UOC, 2016). Se trata de una etnografía con consumidores de alimentos ecológicos en la ciudad de Barcelona que se centra en analizar los discursos y las ideas en torno a los alimentos y al cuerpo humano, así como las diversas prácticas alrededor de estos alimentos. Esta investigación, realizada con consumidores de cooperativas, supermercados, huertos urbanos y ferias, examina tanto la dimensión física y nutricional de la alimentación, como los aspectos médicos, espirituales, éticos, políticos, o económicos. Así, se analiza una extensa red de discursos que convergen en la alimentación ecológica: ideas dietéticas y nutricionales, prescripciones de medicinas alternativas, nociones espirituales de tipo *new age*, discursos sobre soberanía alimentaria y justicia económica, o narrativas sobre riesgo y toxicidad corporal o ambiental, entre otros. Este trabajo explora cómo esos discursos remiten a una manera particular de percibir el mundo y cómo son, en realidad, una expresión simbólica de valores sociales.

11.45-12.15h. Pausa cafè

12,15-13h. ¿Una ciencia de frontera?: Epidemiología Sociocultural Latinoamericana y traducción intercultural

Seba Medina, Universidade de Coimbra

Resumen: A partir de los marcos conceptuales de la Crítica Postcolonial, los Estudios Sociales de la Ciencia y la Antropología Médica, el trabajo se propone comprender la emergencia de nuevas hermenéuticas entorno al Proceso de Salud/Enfermedad/Atención en contextos multiculturales. La Epidemiología Sociocultural Latinoamericana se presenta a sí misma como una corriente de integración conceptual y metodológica (entre la Epidemiología y la Antropología Médica) que intenta superar las limitaciones de una "Epidemiología convencional" de corte positivista y monocultural. Trabajando sobre el diálogo simétrico con una diversidad de agentes habitualmente ausentes de las discusiones sociosanitarias (p.ej. representantes del saber popular, del mundo indígena y del activismo), la Epidemiología Sociocultural sería capaz de abrir un espacio similar a una "Ecología de Saberes" donde produciría conocimientos y acciones útiles para transformar las injustas condiciones socioecosanitarias locales. ¿Cómo esta ciencia emergente logra abrirse campo entre las rígidas fronteras del "rigor científico sanitario"? ¿Cómo crea los espacios para el diálogo intercultural? ¿Qué formas de "traducción" produce? ¿Cómo son afectados sus agentes y territorios por estas prácticas? En función de abordar empíricamente estas interrogantes, se propone una "etnografía de las prácticas de conocimiento" que acompañe estos procesos de investigación y acción en el Sur de Chile.

13-13,45h. Abordaje de los Alimentos Transgénicos en los Cursos de Nutrición en Rio de Janeiro – Brasil

Célia Maria Patriarca Lisbôa (NUTES/UFRJ)

Resumen: Según el Ministerio de Salud (Brasil, 2005), una de las características saludables de alimentación es la seguridad física, química y biológica - la inocuidad alimentaria. El nutricionista es uno de los profesionales que contribuyen a la promoción de la salud de los individuos y las comunidades, basado en la calidad de los alimentos y sus implicaciones para la salud humana y del medio ambiente. Se espera, de ese modo, que tenga formación crítica y sea capaz de actuar para contribuir a mejorar la calidad de vida de la sociedad. La producción de alimentos transgénicos está estrechamente relacionada con los aspectos de Seguridad Alimentaria y Nutricional, con respecto al consumo de alimentos libres de riesgos para la salud de los seres humanos. Por lo tanto, analizamos cómo el tema se aborda en cursos de nutrición en las universidades públicas en Río de Janeiro - Brasil y sus posibles implicaciones para la formación y perfil del nutricionista teniendo en cuenta los límites, posibilidades y lagunas frente a los problemas sociales contemporáneos. Presupuestos teóricos: conceptos centrales de la educación de Freire y el enfoque CTS; concepción dialógica-dialéctica del currículo de Gadotti; los usos sociales de la ciencia, según Bourdieu; el concepto de riesgo en el punto de vista socio-cultural y la idea de precaución y controversia, según Latour. A través del análisis de los menús y los programas de las asignaturas de los cursos de nutrición y entrevistas con maestros, intentamos entender los esquemas conceptuales subyacentes a cómo se aborda el tema.

13.45h. 16h. Dinar

16-16,45h. Quinua. El espejismo del desarrollo

Jordi Gascón, ODELA - Universitat de Barcelona

Resumen: El consumo post-fordista ha propiciado la aparición de lo que podríamos denominar nuevas formas de alimentación. Este proceso se ha caracterizado por la revalorización de productos y alimentos (y de su preparación) tradicionales, así como el surgimiento de otros hasta entonces ajenos a la cultura culinaria. A estos productos alimentarios (nuevos o revalorizados) se les asoció características que les hacen especialmente apropiados para su consumo. En algunos casos, tiene un valor medioambiental, pues permite recuperar especies locales en decadencia (i.e., el auge del pan basado en cereales "antiguos" como al espelta). En otros, se le atribuye propiedades parafarmacéuticas (i.e. la leche de soja).

El *boom* de la quinua en los últimos 20 años se explica porque agrupa ambos elementos. Por un lado, es un cultivo que se produce tradicionalmente en explotaciones campesinas: se supone que el incremento de su consumo y una mayor vinculación al mercado han de permitir consolidar esas economías y su ecosistema. Por otro, investigaciones de laboratorio, posteriormente difundidas en revistas de divulgación científica, descubrieron que la quinua tiene propiedades beneficiosas para la salud: mayor aporte de proteinas que los cereales, grasas insaturadas, ácido Omega 6, etc. De esta manera, la comercialización y consumo de quinua fuera del área andina se multiplicó exponencialmente.

Aunque en los países consumidores no andinos se trata de un nicho de mercado pequeño, el impacto en los países productores ha sido notable, ya que la zona de producción (Andes centrales) no es muy grande. Hasta hace relativamente pocos años, la quinua era uno más de los productos que se cultivaban en explotaciones campesinas muy diversificadas. Y su vocación era el autoconsumo y el mercado local. Hasta que los precios de este producto se hundieron en 2015, el espacio dedicado a la producción de la quinua en cada explotación no había dejado de crecer (se ha multiplicado por cinco en década y media), y la práctica totalidad de la cosecha se destinaba a mercados internacionales.

¿Cómo ha afectado la apertura de un producto de autoconsumo a los mercados globales en las economías campesinas? A partir de la comparación entre tres zonas andinas (Chimborazo, Ecuador; Uyuni, Bolivia; y Puno, Perú), veremos que el impacto ha sido diferenciado, resultado de procesos y contextos locales diferentes.

16,45-17,30h. Políticas Públicas de Seguridad Alimentaria y Nutricional, Salud Pública, Derecho Humano a Alimentación Adecuada y Saludable y antropología de la alimentación: diálogos posibles en la interdisciplinariedad.

Anelise Rizzolo de Oliveira, Univesidad de Brasília

Resumen: La presentación busca sintetizar las actividades desarrolladas en el período de postdoctorado en ODELA/UB identificando la investigadora, su enfoque y línea de trabajo, proyectos y posibilidades futuras de estudios. Las actividades se dividen en tres partes: (1) revisión bibliográfica con lecturas sobre antropología de la alimentación y participación en clases del grado de antropología de la alimentación (Jesús Contreras), (2) apoyo y participación en el equipo del Proyecto Confianza y responsabilidad en el consumo alimentario de las muj eres embarazadas y lactantes" y (3) realización de dos entrevistas con antropólogos del ODELA sobre cuestiones contemporáneas de la

antropología de alimentación: cambios alimentarios, gastro-anómia, obesidad y trastornos alimentarios, despilfarro, migraciones, cultura alimentaria, modernidad alimentaria etc; para publicación en periódicos científicos brasileños (RACA y Interface). Una otra tarea reciente es el desarrollo de nuevo proyecto - *cross cultural* - sobre el enfoque cultural en el tratamiento de personas con obesidad en unidades básica de salud pública en España y Brasil. La propuesta es hacer entrevistas en profundidad con profesionales de salud. Al final está indicado posibilidades futuras de articulación de los aprendizajes en el campo de trabajo e estudio en la Universidade de Brasília.

17,30h. Conclusions de les Jornades

XXV JORNADAS DE INVESTIGACION DEL ODELA

Dirigidas a investigadores y estudiantes de máster y doctorado
Facultad de Geografía e Historia
Laboratorio de Antropología
(1ª Planta)

Día 30 de enero de 2017

[9h30-10h30] **Joan Ribas – Universidad de Barcelona**
"MEDFEST: MED Culinary heritage experiences: how to create sustainable tourist destinations".

[10h30-11h30] **Araceli Muñoz i Cristina Larrea – Universidad de Barcelona**
"Confianza y responsabilidad en el consumo alimentario: abordaje metodológico en una investigación con mujeres embarazadas y lactantes".

15 min: Pausa

[11h45-12h45] **Anelise Rizzolo - Universidade de Brasília:**
"La antropologia de la alimentación: diálogos y construcción del conocimiento en el contexto de las políticas públicas de seguridad alimentaria, salud y nutrición".

[12h45-13h45] **Priscila Koritar – Universidade de São Paulo:**
"Concepto de alimentación saludable entre los estudiantes de Nutrición de São Paulo – Brasil".

14h: Almuerzo

XXV JORNADAS DOCTORALES Y DE INVESTIGACIÓN DEL OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACIÓN (ODELA)

Fecha: 08/06/2016
Horario: 9:30 – 17:30
Local: Laboratorio de Antropología, 1ª planta de la Facultat de Geografía i Historia, Universitat de Barcelona

PROGRAMA:

9:30 – 10:30
"*Hábitos alimentarios, sobrepeso y obesidad en personas adultas de la localidad de Usaquén, Bogotá D.C.: Una aproximación socioecológica desde la antropología*"
Raul Alberto Angulo Munoz

10:30 – 11:30
"*Bajo el peso de las normas: discursos sobre la alimentación sana entre dietistas y mujeres jóvenes francesas, españolas y brasileñas*"
Maria Clara de Moraes Prata Gaspar

11:30 – 12:00
Pausa

12:00 – 13:00
Food Neophobia
Orsolya Szalontay

13:00 – 14:00
"*Comida de Candomblé y cocina contemporánea: las transacciones de las formas de comer en los Terreiros de Candomblé y en los espacios de alimentación en Recife*"
Bruno Celso Vilela Correia

14:00 – 15:30
Pausa

15:30 – 16:30
"*Para mí, lo nutritivo es lo hecho en casa. Desde la cocina a la alimentación y la salud. Habilidades culinarias y decisiones alimentarias*"
Priscila Lopez

16:30 – 17:30
"*Cocinas itinerantes. La reestructuración de las fronteras alimentarias a partir de la migración de retorno en el Altiplano norcentral de México*"
José Antonio Vázquez

Jornadas doctorales y de investigación del ODELA

Fecha: 18 de diciembre de 2015
Horario: 9:30 - 18:30
Lugar: aula 202 de la Facultad de Geografía e Historia de la Universitat de Barcelona

Programa:

Mañana:

Pau alcover: "¿Cómo se regulaban los mercados alimentarios municipales en la Corona de Aragón (siglos XIII-XVIII)? El "mostassaf" y la Historia de la Alimentación, una propuesta abierta a debate".

Alessandra Pecci: "El aporte de los residuos orgánicos para el estudio de la alimentación en el pasado: arqueología, etnoarqueología y arqueología experimental".

Walison Rogerio: "El aprendiz de panadero y la panadería: Etnografía a cerca de la artesania y tradición en Barcelona"

Jose Ignacio Arévalo: "Utopías y distopías del hecho alimentario en el hombre tardomoderno: Comportamientos alimentarios y dinámica social".

Tarde:

Gustavo Laborde: "De los recetarios al foodporn: Exhibicionismo, fetichismo, placer vicario y otras aventuras gastronómicas en la era digital".

Simona Stano: "La alimentación entre naturaleza y cultura: el caso de la dieta mediterrània".

Claudia Juzwiak: "La trayectoria de un estudio sobre el proceso de elección alimentaria de atletas".

Claudia Giacoman: "Las ingestas alimentarias en la jornada de los adultos santiaguinos".

XXIV JORNADAS DOCTORALES Y DE INVESTIGACION DEL ODELA

Facultad de Geografía e Historia
Laboratorio de Antropología
(1ª Planta)

Día 22 de mayo de 2015

[9h30-10h15] **Zandy P. Montes:** "*Prácticas alimentarias y seguridad alimentaria y nutricional de los colombianos residentes en Barcelona".*

[10h15-11h00] **Irene Vázquez:** "*Gastronomía y territorio en la Ruta Caminos del Mezcal en Oaxaca".*

[11h00-11h45] **L. Alejandra Vázquez:** "*La comensalidad en trabajadores de una empresa electrónica en zona urbana de Zapopan, Jalisco, México".*

15min: Pausa

[12h00-12h45] **José Antonio Vázquez:** "*De la nostalgia culinaria a la identidad alimentaria transmigratoria: la preparación de alimentos en restaurantes mexicanos en Estados Unidos".*

[12h45-13h30] **Claudia Juzviak:** "*Percepciones sobre el comer de atletas deficientes visuales de alto rendimento".*

14h: Almuerzo

XXIII JORNADAS DOCTORALES Y DE INVESTIGACION DEL ODELA

Facultad de Geografía e Historia
Laboratorio de Antropología
(1ª Planta)

Día 6 de marzo de 2015

[9h15-10h30] Zandy Patricia Montes Sánchez: "*Prácticas alimentarias y seguridad alimentaria y nutricional de los colombianos residentes en Barcelona"*.

[10h30-11h30] Ana María Ulloa: *"Los Saberes y Quehaceres del Sabor: Un estudio etnográfico sobre ciencia, industria y gastronomia".*

15min: Pausa

[11h45-12h45] Priscila López: *"Habilidades culinarias y decisiones alimentarias".*

[12h45-13h45] Claudia Juzwiak: *"Consumo alimentario de deportistas – elecciones alimentarias y construcción de una cultura alimentaria atlètica".*

14h: Almuerzo

XXII JORNADAS DOCTORALES Y DE INVESTIGACION DEL ODELA

Campus de la Alimentación de Torribera

Aula 5 – La Masia

Día 17 de diciembre de 2014

[9h30-10h15] José Antonio Vázquez: *Los restaurantes como unidades de análisis. Apuntes metodológicos.*

[10h15-11h] Tiago Oliveira: *"Kumida di téra é Sabi": hábitos alimentares, identiade e memória"*

[11h-11h45] Arlette Martínez-Katić: *Eating hybrid identities in the globalised world.*

[12h15-13h] Joan Frigolé: *Retóricas de la autenticidad en el capitalismo avanzado.*

[13h-13h45] Toni Riera: *Perquè no s'admet un llegat culinariislàmic a l'Occident?*

14h: Almuerzo

XXI JORNADAS DOCTORALES Y DE INVESTIGACION DEL ODELA

Facultad de Geografía i Historia

Día 18 de junio de 2014

Seminario del Departamento de Antropología 2ª planta

[9h30-10h15] Jordi Gascón: *Malbaratament alimentari: una visió des de la sobirania alimentaria.*
[10h15-11h] ODELA: *Malbaratament a les cantines de la UB: primeres observacions*.
[11h-11h45] Ursula Werthein: *Precarización social y alimentación: un análisis de los comedores sociales de la ciudad de Barcelona*.
[12h15-13h] Toni Riera: *Crisis Frumentàries, iniciatives privades i polítiques publiques de proveïment a les ciutats catalanes durant la baixa edat mitjana*.
[13h-13h45] Cristina Larrea y Araceli Muñoz: *Riesgos y confianza en los alimentos: corporalidad tóxica y contaminación interna por Compuestos Tóxicos Persistentes* y *"Health risk assessment of organochlorine compounds and mercury in food and their impaction pregnant women*.

Día 19 de junio de 2014
Laboratorio de Antropología 1ª planta

[9h30-10h15] José Antonio Vázquez: *La preparación de alimentos en cocinas de restaurantes mexicanos en Estados Unidos: De la nostalgia culinaria a la identidad alimentaria transmigratoria*.
[10h15-11h] Priscila López: *Desde la cocina a la alimentación y la salud. Prácticas culinarias y decisiones alimentarias*.
[11h-11h45] Matteo Guidi: *Cocinar en máxima seguridad: actividades culinarias en las células de los regímenes penitenciarios sometidos a alta vigilancia*.
[12h15-13h] Alicia Robles: *Prácticas alimentarias en ambiente laboral de oficina. Estudio de caso: registro civil de CD. Guzmán, Jalisco*.
[13h-13h45] Cynthia Luderer: *El papel de los chefs -celebridades en la construcción del espectáculo de la alimentación- un análisis discursivo de las revistas [brasileñas] de gastronomía de lujo*.

14h: Almuerzo

Universitat de Barcelona

odela
Observatorio
de la Alimentación

XX Jornadas Doctorales y de Investigación del Observatorio de la Alimentación

Campus de Alimentación Torribera
Universidad de Barcelona

11 de Diciembre de 2013

Programa

11h00 – 12h15 Dietética y Gastronomía en la Edad Media
Antoni Riera (Universidad de Barcelona)

12h30 – 13h00 Campus de l'Alimentació de Torribera: present i futur
Màrius Rubiralta (Universidad de Barcelona)

13h00 – 14h00 Programa TAS: Un exemple de recerca i transferència en promoció de bons hàbits
Toni Massanés y Sara Lucía Pareja Sierra (Fundación Alicia)

14h00 – 16h00 pausa para comida

16h15 Más allá de los menús: discursos y prácticas en torno al comer en la escuela
Barbara Atie Guidalli (Universidad de Barcelona)

16h45 Identidad uruguaya en cocina. Narrativas sobre el origen
Gustavo Laborde (Universidad de Barcelona)

17h15 Vida Podrida: algunas ideas acerca de una clasificación
Lis Blanco (Universidad Estadual de Campinas – UNICAMP, Brasil)

17h45 Intoleràncies alimentàries. Vivències i ambivalències entorn la prevenció i reducció del dolor
Mariona Castellvi (Universidad de Barcelona)

XIX Jornadas Doctorales y de Investigación del Observatorio de la Alimentación

Universidad de Barcelona

Facultad de Geografía e Historia

Laboratorio de Antropología

19 de Junio de 2013

Universitat de Barcelona

odela
Observatorio
de la Alimentación

Universitat de Barcelona

odela
Observatorio
de la Alimentación

Programa

9h30 Comer o no comer: una investigación de los discursos relacionados a la alimentación en una red social digital y la creación de rumores.
Vanessa Krenzinger Zanolete, Universidad de Barcelona

10h10 Habilidades culinarias y elecciones alimentarias.
Priscila López, Universidad de Barcelona

10h50 Entre estética y salud. La actividad profesional de nutricionistas brasileños y españoles.
Maria Clara Prata Gaspar, Universidad de Barcelona

11h30 Pausa café

11h50 Estudio y promoción de los hábitos alimentarios saludables y de actividad física entre los adolescentes españoles: programa TAS (Tú y Alicia por la Salud)
Sara Lucía Pareja Fundación Alícia/ Universidad de Barcelona

12h30 Local food strategies for children and youth in public institutions: Perspectives on students participation and action competence in the LOMA –Nymarkskolen case study, Denmark".
Dorte Ruge, Aalborg University, Copenhagen

13h10 Students Across Nations Examining and Comparing Their Own Eating Practices In& Out of School: *The Food Profile Project*".
Barbara Atie Guidalli, Universidad de Barcelona
Tony Torralba, University of Hawaii at Manoa

XVIII Jornadas Doctorales y de Investigación del Observatorio de la Alimentación (ODELA)

01 de marzo de 2013

XVIII Jornadas Doctorales y de Investigación del Observatorio de la Alimentación
01 de marzo de 2013
10h a 14h
Facultad de Geografía e Historia de la Universidad de Barcelona (Calle Montalegre, 6)

10h: ***Marginación, Ambientes Alimentarios y Prácticas de la Alimentación en Escolares del Área Metropolitana de Monterrey***. Shunashii Silva Hurtado

10h30: ***(Des) Encuentro de saberes: La influencia de las recomendaciones de la medicina institucional en las creencias sobre alimentación durante el embarazo***. Rocío Flores Torres

11h: ***Corporalidad tóxica y percepción del riesgo químico***. Araceli Muñoz

11.30h - 12h pausa

12h: ***Intoleràncies alimentàries, comensalitat i "alteracions" de les relacions socials*.** Mariona Castelvi

12h30: ***Comer en tiempos de crisis: nuevos contextos alimentarios y de salud en España.*** Maria Isabel Gracia Arnaiz

XVII Jornadas Doctorales y de Investigación del Observatorio de la Alimentación Universidad de Barcelona

Campus de la Alimentación de Torribera

Santa Coloma de Gramenet

28 de noviembre de 2012

odela
Observatorio de la Alimentación

Universitat de Barcelona

Campus de l'Alimentació
Universitat de Barcelona

Programa

- **10h/10h30:** ***Comportamientos alimentarios y preocupación por el aumento de peso y la imagen corporal de estudiantes universitarios de la ciudad de Barcelona*** [Tamiris GAETA y Alessandra PICCHI].
- **10h30/11h:** ***Europa carnívora: comprar y comer carne en el mundo urbano bajomedieval*** [Dr. Ramón BANEGAS].
- **11h/11h30:** ***Percepciones y prácticas culinarias: una visión contemporánea*** [Priscila LOPEZ].

11h30/12h: Pausa

- **12h/12h30:** ***Presentación del Proyecto Campus de l'Alimentació de Torribera (UB)*** [Dr. Marius RUBIRALTA, Director del Campus de la Alimentación de Torribera].
- **12h30/13h30:** ***El ingrediente mapuche: de la cocina al estado-Nación*** [Isabel AGUILERA].

13h30/16h: Comida

- **16h/16h30:** ***L'allevamento ittico medievale*** [Dario LIGUORO].
- **16h30/17h:** ***Espacios y sentido de los dulces criollos en Santa fe de Bogotá (1850-1870)*** [Andrea ALVAREZ].
- **17h/17h30:** ***El calendari pastisser a Catalunya: continuïtats i canvis*** [Marta MANZANARES].
- **17h30/18h:** ***Identidad uruguaya en cocinas: recetarios y memorias*** [Gustavo LABORDE].
- **18h/18h30:** ***Productors i consumidors d'aliments ecològics de la Garrotxa: de la pràctica política a l'espiritual*** [Laia JUEZ]

XIV JORNADES DOCTORALS I DE RECERCA DE L'OBSERVATORI DE L'ALIMENTACIÓ

1. Lorea Egaña — **9:30 – 10:10**

"Los alimentos transformados a partir de recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación: Problemáticas y propuestas para su catalogación"

2. Carla Maria Vieira — **10:10 – 10:50**

"Significados Psicológicos e culturais do Comportamento Alimentar de Adoecidos Crônicos por Síndrome Metabólica:Um Estudo Clínico-Qualitativo"

3. Adriana Arista Zerga — **10:50-11:30**

"La cocina como bien cultural: El caso Peruano"

Pausa 11:30 – 11:45

4. Ursula Peres Verthein — **11:45 – 12:25**

"El Movimento Antropofágico Brasileño.
Transformación del carácter subalterno a través de la incorporación de bienes simbólicos"

5. Angelo Sátyro — **12:25 – 13:05**

"El Valor Simbólico del Alimento en el Ámbito Religioso Hare Krishna"

6. Nana Caetano — **13:05 – 13:50**

"Identidad Brasileña a la mesa: Historia y análisis de prensa y cartas de restaurantes"

Dimecres , 15 de Juny de 9:30 – 14:00
Campus de l'Alimentació de Torribera. Edifici Verdaguer
Prat de la Riba, 171
08921 Santa Coloma de Gramenet
Com arribar: http://www.ub.edu/web/ub/galeries/documents/universitat/torribera_acces.pdf

Jornadas Doctorales del Observatorio de la Alimentación

06 de marzo de 2012
Facultad de Geografía e Historia de la Universidad de Barcelona
(Calle Montealegre, 6 Barcelona)
Laboratorio de Antropología
Hora: 10.30 h

Programa

- **José Antonio Vázquez Medina**

Cocinas itinerantes. Migración, alimentación y género en las cocinas públicas mexicanas en el contexto trasnacional México-EUA.

- **Ursula Verthein**

Individualismo alimentario y sociabilidad en una sociedad de consumo en crisis: dietas de elección, dietas prescritas, dietas de necesidad y dietas de precariedad.

- **Maria Clara Prata Gaspar**

Normas médicas y normas estéticas: el sano, el delgado y el bello en Francia, España y Brasil.

- **Joan Ribas**

VEREMA: Terminus exiguus, sterilis terra, incola pauper. Si en treus el vi, a Alella no hi queda res. Sobre la mercantilització de l'autèntic.