

**Memòria de l'Observatori de l'Alimentació  
ODELA 2018**



## Índex

1. Objectius, compromís, línies de treball
2. Investigació i anàlisi
3. Incidència i difusió
4. Socis i xarxes
5. Procediment en el disseny de projectes i intervencions
6. Balanç econòmic



---

## 1. Objectius, compromís, línies de treball

---

L'Observatori de l'Alimentació ODELA és un grup de recerca consolidat vinculat al Departament d'Antropologia Social de la Universitat de Barcelona interessat en la gestió del coneixement sobre l'alimentació i la salut.

Està integrat per un equip d'investigadors i investigadores qualificades de diferents especialitats (antropologia, comunicació, economia, estadística, història, lingüística, nutrició i sociologia), i majoritàriament relacionades amb les universitats catalanes i entitats socials amb seu a Barcelona. Té una àmplia experiència en l'estudi de les pràctiques i actituds alimentàries en qualsevol de les fases de la cadena agro-alimentària (producció, distribució, consum) i està al servei dels i de les actors i actrius de la vida econòmica i social.

Des de la seva constitució ha desenvolupat i difós estudis sobre les maneres de vida, opinions, percepcions, aspiracions, actituds i pràctiques de consum, utilitzant les metodologies de recerca més avançades (qualitatives, quantitatives, etnografia real i virtual).

### Objectiu general

L'objectiu general de l'ODELA és observar, descriure, explicar i interpretar la variabilitat i l'evolució dels hàbits i els comportaments alimentaris per aconseguir una major i millor comprensió dels mateixos. I això, des d'un enfocament crític que analitzi els aspectes relacionats amb la salut, l'impacte sobre les societats productores, i les conseqüències dels actuals hàbits de consum alimentari en els ecosistemes.

### Objectius específics

- ☞ Produir dades i informació d'utilitat per a la comunitat acadèmica, entitats socials i administracions públiques
- ☞ Assessorar des d'un punt de vista científic i tècnic a les entitats sense ànim de lucre, professionals relacionats amb l'alimentació, mitjans de comunicació i institucions públiques interessades a promoure polítiques alimentàries i nutricionals
- ☞ Identificar críticament els fenòmens que generen efectes no desitjables per a les societats i els ecosistemes al llarg de la cadena agro-alimentària, i analitzar, difondre i denunciar les seves causes
- ☞ Ajudar a les institucions públiques educatives i sanitàries, així com a organitzacions socials, a donar una millor resposta a les necessitats de consumidors i consumidoras
- ☞ Aportar coneixements a la ciutadania i a les organitzacions de consumidors/es per a una alimentació més satisfactòria i saludable, tant per al consumidor/a final com per al productor/a i agents que participen en tota la cadena agro-alimentària.

## Compromís

ODELA treballa amb administracions públiques, fundacions, entitats socials, cooperatives, federacions professionals, col·lectivitats territorials, organitzacions de consumidors i mitjans de comunicació. Per a ells, l'ODELA constitueix una garantia de:

☞ Professionalitat i experiència, pel seu domini de les tècniques d'obtenció, tractament, contextualització i anàlisi de la informació

☞ Qualitat en recerca científica

### Línies de treball iniciades o en execució als últims anys

#### Malbaratament alimentari

El fenomen del malbaratament alimentari està cada vegada més present en l'agenda social i els mitjans de comunicació. No obstant això, predomina una visió que carrega la responsabilitat en el consumidor, o considera que el problema és la mala gestió i problemes logístics a la cadena alimentària. Una anàlisi detallada del fenomen demostra, però, que les relacions desiguals de poder entre els diferents agents que participen en aquesta cadena (agricultors, intermediaris, consumidors, etc.) juga un paper important. D'altra banda, existeix la idea que els aliments rebutjats podrien servir per combatre la pobresa alimentària. L'ODELA vol debatre aquestes percepcions hegemòniques de forma crítica.

#### Alimentació, patrimoni, turisme

La relació entre gastronomia i turisme ha crescut a mesura que s'ha consolidat el turisme post-fordista i la segmentació d'aquest sector. En moltes zones rurals, la conversió de l'alimentació en patrimoni i en atractiu turístic està impulsant la recuperació d'espècies agràries locals que estaven en vies de desaparició. A partir d'aquestes espècies es recuperen o actualitzen formes d'elaboració gairebé oblidades. Cada vegada és més comú que un element obligat en la visita a una determinada zona rural sigui el consum d'un plat tradicional o menjar en alguns dels seus restaurants. I que entre els souvenirs disponibles per al visitant es trobi un vi de denominació d'origen local, un formatge autòcton o qualsevol altre tipus de producte alimentari.

Els estudis sobre patrimoni han identificat aquest fenomen, i cada vegada és major la literatura acadèmica que analitza el patrimoni alimentari d'una determinada localitat o regió, o si funciona (o com pot funcionar) la seva simbiosi amb el turisme. No obstant això, s'ha estudiat poc els efectes que té sobre els models de producció agrària. Comporta una revaloració del model de producció camperol, caracteritzat per la diversitat i que és qui proveeix aquests aliments locals? La conversió de l'alimentació en patrimoni i en atractiu turístic és, llavors, un vector que frena l'expansió d'una agroindústria que es caracteritza per homogeneïtzar paisatges i aliments? O per contra, pot portar al fet que l'explotació camperola tendeixi a incrementar l'espai i els esforços destinats a la producció d'aquest aliment concret en detriment d'una producció més diversificada?

### **Anàlisi dels sistemes alimentaris**

El consum post-fordista ha propiciat el sorgiment de noves formes d'alimentació i la introducció de nous aliments. Aquest procés s'ha caracteritzat per la revaloració de productes tradicionals i de la seva preparació, així com l'aparició d'uns altres fins llavors aliens a la cultura culinària. A aquests productes alimentaris (nous o revaloritzats) se'ls ha adherit valors específics. En alguns casos, mediambientals: permet recuperar espècies locals en decadència o formes de producció sostenible (p.ex. el consum ecològic). En uns altres, se li atribueix propietats per a-farmacèutiques (p.ex. els aliments funcionals). En uns altres, s'introdueix un valor ètic o de solidaritat amb els productors (p.ex. el comerç just).

Aquests canvis en els hàbits del consum estan tenint conseqüències en les societats rurals encarregades de produir els aliments. Els requeriments de nous productes, o dels mateixos però ara amb característiques peculiars, impulsa canvis en l'estructura productiva, en les relacions socials de producció, en les formes de comercialització i la relació amb el mercat, etc. Afavoreix, també, l'aparició de nous agents en el cicle agroalimentari (cooperatives de consumidors, neo rurals, ONGD, etc.)

Aquesta línia de recerca busca analitzar aquests canvis: Quina influència tenen aquests nous agents en les societats rurals? A qui afavoreixen les transformacions en els sistemes productius? La distribució dels costos i dels beneficis que comporten aquestes transformacions és equitativa? Redueix o incrementa la capacitat de negociació del productor en el circuit agroalimentari? Afavoreix formes de treball comunitàries (cooperativisme) o impulsa la competència individual?

### **Cos, alimentació i salut ambiental**

Les representacions del cos són el reflex de processos soci-històrics i culturals a través dels quals les societats estableixen les normes relacionades amb el cos, definint el que és considerat lleig o bell, sa o insà, acceptat o rebutjat, i els valors associats a aquestes normes. Mai com avui s'havia parlat tant del cos, l'alimentació i la salut. El sobrepès i l'obesitat són preocupacions constants donat l'augment significatiu de les taxes de prevalença. Paral·lelament, un model de bellesa associat a la primesa és cada vegada més valorat i s'observa un augment dels trastorns alimentaris, com per exemple l'anorèxia i la bulímia. En la construcció de les representacions del cos incideixen factors mèdic-biològics i socioculturals que fan necessari un abordatge interdisciplinari per intentar comprendre la producció i estabilització de determinades representacions. Entre la multitud de dimensions que determinen l'acte alimentari, les representacions del cos tenen una influència important, i l'alimentació es torna cada vegada més una eina de control i construcció de el "cos ideal", tant des d'un punt de vista mèdic com des d'una perspectiva sociocultural. Per això, en aquesta primera línia de recerca ([www.ub.edu/toxicbody](http://www.ub.edu/toxicbody)) es proposa analitzar les representacions del cos considerant les diferències de gènere, edat, classe social i grup ètnic, i les seves implicacions en els hàbits alimentaris. Igualment es busca la comprensió de les dimensions socials, culturals i de gènere, relacionada amb els problemes de l'obesitat i els trastorns alimentaris.

Les preocupacions pel cos es relacionen a més amb el medi ambient. La percepció social del risc i els perills de la contaminació es focalitza en el cos i en els efectes que l'exposició als compostos químics té sobre la salut humana. En aquesta segona línia de recerca s'analitza com es construeixen i representen corporalment aquestes amenaces. La contaminació interna que

fa dels cossos objectes vulnerables als efectes que el medi ambient té sobre la salut permet indagar sobre les fronteres entre naturalesa i cultura i entre individu i medi ambient. La permeabilitat d'aquestes fronteres posa al cos contemporani al centre de l'experiència i del discurs social, de manera que aquest esdevé la sorra on es representa una important amenaça per a la salut i per al futur, tant individual com a col·lectiu. Malalties causades per baixes dosis a l'exposició de químics sintètics (pesticides, conservants, dioxines, etc.), així com el desenvolupament de disruptors endocrins que afecten a la fertilitat i altres problemes hormonals representen un fet vinculat a nous problemes de salut global al segle XXI. Pensar sobre la creació de noves identitats corporals que evitin l'amenaça química com una experiència incerta i permeable implica submergir-se al món de les restriccions alimentàries o el retorn a la “naturalesa”, com a opció alternativa al desenvolupament capitalista.

### **Noves tendències en el consum alimentari**

Les percepcions, representacions i valors associats als aliments, la seva preparació i consum, es transformen juntament amb els contextos de vida dels consumidors. Els canvis econòmics i tècnics, la importància que ha guanyat la indústria alimentària, la profusió de discursos respecte de la “bona alimentació”, les formes d'habitar les grans ciutats, els fluxos globals de persones i aliments, entre molts altres factors, incideixen en l'emergència de nous patrons de consum que responen a aquestes percepcions, representacions, valoracions, i que s'ajusten a noves necessitats, condicionaments i preferències: l'interès per productes agro-ecològics, de proximitat i pel benestar animal està en augment, així com també el desig de formes de consum més responsables. La necessitat d'alimentar-se “bé” i en curt temps es reflecteix al creixent mercat de “menjars per portar” i al mateix temps en pràctiques casolanes cada dia més freqüents, per exemple: el fenomen “tupper”.

Els fluxos migratoris incideixen fortament en la cultura alimentària dels llocs d'acolliment, en les pràctiques alimentàries dels immigrants i en conformació dels mercats. Juntament amb les persones es mobilitzen aliments i formes de preparació que solen ser replicades en els llocs d'acolliment i, paral·lelament, s'adopten productes i receptes fins llavors alienes. Les poblacions locals també entren en contacte amb nous productes i receptes que poden incorporar en els seus consums quotidians o provar fora de casa. La proliferació de restaurants ètnics, així com la presència i consum de “aliments ètnics”, són exemples de com la migració modifica els paisatges alimentaris d'una ciutat i crea espais de trobada inèdits. Les possibilitats obertes al consum d'aliments de “uns altres” són molt nombroses en ciutats amb poblacions d'orígens diversos i d'aquí es deriven algunes de les preguntes que guien aquesta línia de recerca: com es modifiquen les cuines locals com a conseqüència de les noves incorporacions?; quin tipus d'aliments són més adoptats o més rebutjats?; com incideix la presència de “altres aliments” en la percepció dels productes alimentaris de locals i migrants?; quins són les combinacions o preparacions noves en el context multicultural?; com s'adapta l'alimentació dels immigrants en el nou context de vida?; quins sentits cobra l'alimentació entre els immigrants?, etc.

A partir de les constatacions d'un fenomen d'especialització i particularització del consum alimentari, ja sigui per raons biomèdiques, socioculturals o econòmiques, aquesta línia de recerca inclou també: a) descriure i comprendre la proliferació de "alimentacions particulars" aparegudes en la nostra societat contemporània i veure la possible relació amb factors tals com la progressió de l'individualisme, el multiculturalisme i la medicalització de l'alimentació; b) analitzar les possibles conseqüències de la progressiva individualització alimentària i el possible qüestionament del valor tradicionalment atribuït al menjar i a la comensalitat com aglutinador social.

## **Gastronomia i restauració**

La gastronomia és un fenomen multidimensional que ha adquirit alta rellevància en les societats actuals. S'ha revelat com una poderosa eina per a la indústria turística. Ha ingressat de manera privilegiada en els discursos patrimonials i s'ha convertit en aliat per afegir valor a aliments “de la terra”, “artesans”, “tradicionals” o que es produeixen d'acord a paràmetres que s'han tornat prestigiosos com “de proximitat”, “ecològic” o “sostenibles”, diversificant i enfortint al sector productiu. Cuinar s'ha tornat una activitat glamorosa, com es reflecteix en els cada vegada més nombrosos cursos de cuina i en els mitjans de comunicació, on la gastronomia té una presència mai abans registrada. Aquesta línia de recerca pretén analitzar la cultura alimentària vinculada a l'etiqueta “gourmet”, així com la difusió de plats, aliments i menjars en espais públics com a fires, mercats, congressos alimentaris i festes gastronòmiques i les formes de comensalitat que aquestes pràctiques generen.

## **Història de l'alimentació**

Menjar és un fet cultural, social i biològic. No solament som el que mengem, sinó que ho mengem dóna forma al que som. La història de l'alimentació no desitja elaborar visions monogràfiques exclusivament, com una història de la patata o del moniato, sinó esbrinar sobretot, des d'una mirada oberta i interdisciplinària, perquè per exemple a Espanya els menjars s'acompanyen amb pa o perquè es menja assegut en cadires. Aquest corrent es caracteritza per la seva transversalitat, ja que pot abastar i estudiar qualsevol època i espai habitat. A més, utilitza nombrosos tipus de fonts, des de l'arqueologia, a la documentació d'arxius arribant a la memòria dels nostres ancians. Els investigadors d'aquest corrent centren la seva atenció en la relació de les societats passades amb els aliments, i com aquests formen part vital de la cultura dels pobles.






---


## 2. Investigació i anàlisi

---

Cal destacar que l'Observatori de l'Alimentació conforma un grup de recerca de la Universitat de Barcelona, adscrit al Departament d'Antropologia Social, consolidat per la AGAUR (Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca) de la Generalitat de Catalunya amb el codi 2017-2019 (2017 SGR 506).

### Estudis i investigacions en actiu al 2018

 2016-2019. (UE-Programa Interreg): MEDFEST: MED Culinary heritage experiences: how to create sustainable tourist destinations. ODELA - University of Barcelona. Membres del grup d'investigació: Joan Ribas, Jesús Contreras, Oriol Beltrán, Ferran Estrada, Camila del Màrmol.

 2015-2018. Confianza y responsabilidad en el consumo alimentario de las mujeres embarazadas y lactantes en España: narrativas y etnografías sobre los riesgos de la contaminación interna por CTP. Finançat per el Ministeri d'Economia i Competitivitat. IP Cristina Larrea. Membres del grup d'investigació: Eva Zafra, Edda Marimón, Araceli Muñoz, Jaume Mascaró, Aina Palou, Lina Casadó, Montserrat Fábregas, Joan Pedro Arrébola, Miguel Company, Andrés Fontalba, Arantza Beguería, Esther Herrera.

### Estudis i investigacions finalitzats abans del 2018 (històric)

2017. Consum alimentari i salut: Efectes en la salut materna i infantil dels compostos tòxics persistents presents en els aliments. Associació Observatori de l'alimentació. (1/1/2017-31/12/2017). IP: Cristina Larrea Killinger. Membres del grup d'investigació: Eva Zafra, Edda Marimón, Araceli Muñoz, Jaume Mascaró, Aina Palou, Lina Casadó, Montserrat Fábregas, Joan Pedro Arrébola, Miguel Company, Andrés Fontalba, Arantza Beguería, Esther Herrera, Maria Clara de Moraes Prata Gaspar. Financiat per l'Ajuntament de Barcelona.

2016. Malbaratament alimentari a Barcelona: desentranant i difonent com es produeix. ODELA. Finançat per l'Ajuntament de Barcelona (Consum responsable). IP: Jordi Gascón. Membres del grup d'investigació: Jordi Gascón, Cristina Larrea, Joan Ribas, Carlota Solà.

2013-2015. Individualismo y sociabilidad en una Sociedad en crisis: dietas de elección, dietas prescritas, dietas de necesidad y dietas prescritas. ODELA - Universitat de Barcelona. Finançat pel Ministeri de Ciència i Innovació. IP Jesús Contreras Hernández. Membres del grup d'investigació: Jesús Contreras, Joan Ribas.

2012-2014. Comer en la escuela y sus circunstancias: aprendizaje, cultura y salud. ODELA-Universitat de Barcelona. Finançat pel Ministeri de Ciència i Innovació. IP Jesús Contreras Hernández. Membres del grup d'investigació: Sílvia Bofill Poch, Amado Millán Fuertes, Barbara Atie Guidalli, Joan Ribas Serra, Elena Roura Carvajal, Isabel Aguilera Bornand, Ursula Perez Verthein, Sara Lucía Pareja Sierra, Clara Mas, Maria Clara Prata de Moraes Gaspar.

2010-2013. Cuerpos Tóxicos. Epidemiología sociocultural de la contaminación interna por compuestos tóxicos persistentes. Finançat pel Ministeri de Ciència i Innovació. IP Cristina

## Observatori de l'Alimentació ODELA

Larrea. Membres del grup d'investigació: Miquel Porta, Jaume Mascaró, Araceli Muñoz, Aina Palou, Arantza Beguería, Eva Zafra.

2010-2011. Conceptualització de l'Observatori Euroregional de l'Alimentació. ODELA - Universitat de Barcelona. Finançat per la Direcció General de Relacions Internacional de la Generalitat de Catalunya. IP Jesús Contreras. Membres del grup d'investigació: Jesús Contreras, Joan Ribas.

2009-2012. Comer en la escuela y sus circunstancias: aprendizaje, cultura y salud. ODELA - Universitat de Barcelona. Finançat pel Ministeri de Ciència i Innovació. IP Jesús Contreras Hernández. Membres del grup d'investigació: Barbara Atie Guidalli, Eva Zafra Aparici, Joan Ribas Serra, Yolanda Lacasta Sánchez, Núria Fabrellas Padrés, Elena Roura Carvajal, Antoni Massanés Sánchez, Isabel Aguilera Bornand, Marc Ferreira Martín, Roberta Becco de Souza, Carmen Jerez Molina.

2010. Etnografia sobre saberes e práticas da saúde, ambiente e alimentação na comunidade quilombola de Monte Alegre, Cairú, Bahia. Finançat amb permís sabàtic. IP. Cristina Larrea. Aprobado por Universidade Federal da Bahia.

2008-2010. Violència Masclista a Catalunya. Noves propostes de prevenció a partir de l'anàlisi dels processos de "empowerment" de les dones que han sortit d'una situació de maltractament. ODELA - Universitat de Barcelona. Finançat per l'Institut Català de les Dones. IP Jesús Contreras. Membres del grup d'investigació: Jesús Contreras, Sílvia Bofill, Eva Zafra, Joan Ribas, Barbara Guidalli

2008-2010. Escassetats, caresties, fams i mortaldats a Catalunya a l'edat Mitjana. Estudi i corpus documental. ODELA - Universitat de Barcelona. Finançat per l'Institut d'Estudis Catalans. IP Antoni Riera i Mellis. Membres del grup d'investigació: Riera i Melis, Antoni; Benito i Monclús, Pere (Universitat de Lleida); Fernández Trullàs, Josep (Arxiu Nacional de Catalunya); Soler Sala, Maria (Universitat de Barcelona).

2007-2008. Maneras de comer hoy: La naturaleza de la modernidad alimentaria. ODELA - Universitat de Barcelona. Finançat pel Ministeri de Ciència i Innovació. IP Jesús Contreras Hernández y Mabel Gracia Arnaiz. Membres del grup d'investigació: Jesús Contreras, Maria Isabel Gracia, Eva Zafra, Joan Ribas, Yolanda Lacasta, Barbara Guidalli.

2007-2009. Productes de la terra. ODELA - Universitat de Barcelona. Finançat pel Departament Agricultura, Alimentació i Acció Rural, Generalitat de Catalunya. IP Jesús Contreras Hernández. Membres del grup d'investigació: Jesús Contreras, Jesús; Ribas, Joan; Macke, Ana Maria.

2006-2007. Gènere, cura i salut. ODELA - Universitat de Barcelona Finançat pel Ministeri de Ciència i Innovació. IP Silvia Bofill i Eva Zafra. Membres del grup d'investigació: Sílvia Bofill, Eva Zafra, Bàrbara Guidalli.

2007. "Trobar menjar se'm feia tan difícil...": La recuperació de la memòria oral alimentaria a Catalunya (1936-1955). ODELA- Universitat de Barcelona. Finançat Convocatòria AREM, Generalitat de Catalunya. IP Jesús Contreras Hernández. Membres del grup d'investigació: Jesús Contreras, Alícia Guidonet Riera, Mabel Gracia, Yolanda Lacasta, Joan Ribas, Eva Zafra, Sílvia Bofill.

2006-2007. Alella, celler del bon vi: tècniques vinícoles i organització social. ODELA- Universitat de Barcelona. Finançat pel Departament de Cultura, Generalitat de Catalunya. IP Joan Ribas. Membres del grup d'investigació: Joan Ribas.

2006-2007. La recuperació de la memòria oral alimentària durant la guerra civil i la postguerra (1936-1955). ODELA - Universitat de Barcelona. Finançat per la Generalitat de Catalunya. IP Alícia Guidonet. Membres del grup d'investigació: Alícia Guidonet.

2005-2006. Comemos como vivimos. ODELA- Universitat de Barcelona. Finançat per la Generalitat de Catalunya. IP. Jesús Contreras, Mabel Gracia. Membres del grup d'investigació: Jesús Contreras, Mabel Gracia, Alícia Guidonet, Elena Rubio, Eva Zafra, Joan Ribas, Barbara Guidalli.

2005 – 2006. Alimentación, salud y estilos de vida. ODELA- Universitat de Barcelona. Finançat por ALEX - Alimentaria Exhibitions. IP Jesús Contreras. Membres del grup d'investigació: Jesús Contreras, Sílvia Bofill, Yolanda Lacasta, Mabel Gracia, Joan Ribas, Alícia Guidonet.

2003-2005. Elecció d'aliments i preparació de menjars: autonomia i qualitat de vida a la tercera edat. ODELA - Universitat de Barcelona. Finançat per Unió Europea. IP. Jesús Contreras.

### **Tesis defensades des 2015**

**Títol: Bajo el “peso” de las normas: concepciones del “comer sano” entre dietistas y mujeres jóvenes francesas, españolas y brasileñas.**

Entitat: Universitat de Barcelona / Université de Toulouse – Jean-Jaurès (França)

Director/a: Jesús Contreras / Jean-Pierre Poulain

Alumne: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar

Qualificació obtinguda: Aprovada

Any de defensa: 2018.

**Títol: Identidad uruguaya en cocina. Narrativas sobre el origen.**

Entitat: Universitat de Barcelona

Director/a: Jesús Contreras

Alumne: Gustavo Laborde

Qualificació obtinguda: Sobresaliente cum laude

Any de defensa: 2017.

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

Entitat: Universitat de Barcelona

Director/a: Jesús Contreras

Alumne: Ursula Ribeiro Sánchez

Qualificació obtinguda: Sobresaliente cum laude

Any de defensa: 2017.

**Títol: Standing on own two feet. The role of nursing education in the social life stories of nurse teachers from Bangladesh.**

Entitat: Universitat de Barcelona

Directores: Cristina Larrea i Barbara Ann Parfitt

Qualificació obtinguda: Excelente cum laude. Mención europea

Any de defensa: 2017.

**Títol: Para mí, lo nutritivo es lo hecho en casa. Desde la cocina hacia la alimentación y la salud: habilidades culinarias y decisiones alimentarias.**

Entitat: Universitat de Barcelona

Director/a: Jesús Contreras

Alumne: Leyna Priscila López Torres

Qualificació obtinguda: Sobresaliente cum laude

Any de defensa: 2016.

**Títol: Mujeres con vidas rotas: lo que la agresión sexual esconde. Etnografía en una consulta de salud mental en Barcelona.**

Entitat: Universitat de Barcelona.

Directores: Cristina Larrea i Ángel Martínez

Alumne: Ester Roda Guillén.

Qualificació obtinguda: Excelente cum laude

Any de defensa: 2016.

**Títol: De la nostalgia culinaria a la identidad alimentaria transmigratoria: la preparación de alimentos en restaurantes mexicanos en estados unidos.**

Entitat: Universitat de Barcelona

Director/a: Jesús Contreras

Alumne: José Antonio Vázquez Medina

Qualificació obtinguda: Sobresaliente cum laude

Any de defensa: 2015.

**Títol: Trabajar con el corazón: trabajo, capital y economías morales en la agricultura siria.**

Entitat: Universitat de Barcelona

Director/a: Jesús Contreras

Alumne: Diana Sarkis Fernández

Qualificació obtinguda: Sobresaliente cum laude

Any de defensa: 2015.

**Títol: La veu dels nens. Experiències dels escolars de primària al voltant de la salut.**

Entitat: Universitat de Barcelona

Director/a: Cristina Larrea Killinger

Tutor: J.M. Comelles

Alumne: Araceli Muñoz

Qualificació obtinguda: Excelente cum laude.

Any de defensa: 2015.

Títol: **El Cross-Dressing en el context català del segle XXI.**

Entitat: Universitat de Barcelona.

Directores: Cristina Larrea i Verena Stolcke

Alumne: Alba Barbé

Qualificació obtinguda: Excelente cum laude

Any de defensa: 2015.

## Equip de recerca de l'ODELA al 2018

### **Secció Antropologia Social**

Begueria, Arantza. Doctoranda de la Universitat de Siegen, Alemana.

Contreras Hernández, Jesús. Catedràtic emèrit d'Antropologia Social de la Universitat de Barcelona i membre de l'INSA.

Fabregas, Montserrat. Doctoranda de l'Escola d'Infermeria de la Universitat de Barcelona.

Gascón, Jordi. Professor visitant d'Antropologia Social. Universitat de Lleida (UdL)

Gaspar, Maria Clara. Doctora en Sociologia i en Alimentació i Nutrició. Université Toulouse-Universitat de Barcelona. Tècnic de gestió de l'ODELA i membre de l'INSA.

Larrea Killinger, Cristina. Professora titular d'Antropologia Social (UB-INSA- CIBERESP). Directora de l'ODELA.

Massanes, Toni. Director de la Fundació Alícia.

Messa, Patrícia. Doctoranda del Departament d'Antropologia Social de la Universitat de Barcelona.

Mulet, Margalida. Tecnica de recerca del projecte europeu MEDFEST per la Universitat de Barcelona i membre de l'INSA

Muñoz Garcia, Araceli. Professora d'Antropologia Social de l'Escola Universitària de la Salut i l'Esport -EUSES-UdG.

Ribas, Joan. Tècnic de la Fundació Alícia. Professor associat d'Antropologia Social de la Universitat de Barcelona i membre de l'INSA. Director de l'Associació ODELA.

Roura i Carvajal, Elena. Tecnica de la Fundació Alícia.

Ruíz, Marta. Professora associada d'Antropologia Social de la Universitat de Barcelona i tecnica de gestió de l'ODELA.

Verthein, ursula. Doctora en Alimentació i Nutrició de la Universitat de Barcelona.

### **Secció Historia**

Alcover, Pau. Doctorant d'Historia Medieval de la Universitat de Barcelona.

Riera i Melis, Antoni. Catedràtic emèrit d'Historia Medieval de la Universitat de Barcelona

### **Col·laboradores internacionals**

Aguilera Bornand, Isabel (Observatori Xile)

Amparo, Ligia (Rede NAUS-UFBA)

Bertran i Vilà, Miriam (Observatori Mèxic-UAM-Xoximilco)

Freitas, Carminha (MSAT-UFBA)

Juzwiak, Claudia (Universidade Federal de Sao Paulo)

Laborde, Gustavo. Doctor en Antropologia Social per la Universitat de Barcelona.

Olivera, Denise (Revista Raca-FIOCRUZ)





---

### 3. Incidència i difusió

---

#### Activitats de formació i difusió organitzades per l'ODELA

##### Jornades de recerca de l'Observatori de l'Alimentació

De caràcter quadrimestral, es realitzen a la Facultat de Geografia i Història de la Universitat de Barcelona. En aquestes Jornades, investigadors/es de l'ODELA i d'altres entitats, presenten a la comunitat acadèmica l'estat de desenvolupament dels seus treballs per a la seva discussió. Es tracta d'un espai que permet la difusió del coneixement i la producció científica dels membres i socis de ODELA al mateix temps que permet a públic general i investigador extern a l'associació participar i intercanviar el seu coneixement amb la finalitat de comprendre millor els comportaments alimentaris actuals.

##### IV Congrés Internacional de l'Observatori de l'Alimentació: Altres Maneres de Menjar: eleccions, conviccions, restriccions

Entre el 9 i el 12 de juny de 2015 es va celebrar a Barcelona el IV Congrés Internacional de l'Observatori de l'Alimentació, amb el títol “Altres maneres de menjar: eleccions, conviccions, restriccions” (<http://www.odela.org/congreso/>).

Al 2016 es va publicar les actes del Congrés. Accessible a:  
[www.odela.org/congreso/wp-content/uploads/PUBLICACION\\_omdc\\_junio2015.pdf](http://www.odela.org/congreso/wp-content/uploads/PUBLICACION_omdc_junio2015.pdf)

##### I Curs “Malbaratament d'aliments”

Entre novembre i desembre de 2016, l'ODELA va realitzar el I Curs “Malbaratament d'aliments” dirigit a docents de secundària i batxillerat. El curs, reconegut amb 1 crèdit ECTS, es va realitzar online mitjançant el campus virtual de la Universitat Oberta de Catalunya.

Contingut del curs:

- Les causes: on i qui malbarata
- Les conseqüències: efectes i afectats
- Les solucions: propostes i possibilitats
- Educació per al desenvolupament sobre malbaratament alimentari: recursos i materials

Aquest curs va rebre el suport de l'Ajuntament de Barcelona

<http://xarxanet.org/agenda/malbaratament-dels-aliments>

## Activitats de formació i difusió en els que ha participat l'ODELA

### Doctorats

- Doctorat en Estudis avançats en Antropologia de la Facultat de Geografia i Història de la Universitat de Barcelona.
- Doctorat en Societat i Cultura de la Facultat de Geografia i Història de la Universitat de Barcelona.
- Doctorat en Alimentació i Nutrició de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona.

### Màsters

- Màster oficial en Antropologia i Etnografia de la Universitat de Barcelona
- Màster oficial en Antropologia Mèdica i Salut Global (Universitat Rovira i Virgili - Universitat de Barcelona - CSIC)
- Mestrado em Saúde, Ambiente e Trabalho (MSAT). Universidade Federal da Bahia.
- Màster oficial en Desenvolupament i innovació d'aliments de la Universitat de Barcelona
- Màster Europeu Història i Cultura de l'Alimentació.
- Màster en Comunicació i Gastronomia de la Universitat de Vic.
- Màster en la Innovació de la Gestió del Patrimoni Culinari i Gastronòmic (CETT - Universitat de Barcelona)
- Máster Oficial en Gestión Estratégica Sostenible de Destinos Turísticos (2015/16) de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) i la Universidad de Jaén.

### Graus

- Grau de Nutrició i Dietètica de la Universitat de Barcelona
- Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques de la Universitat de Barcelona, CETT i Universitat Pompeu Fabra
- Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments de la Universitat de Barcelona Grau d'Antropologia Social de la Universitat de Barcelona
- Grau de turisme de la Universitat Oberta de Catalunya

## Intercanvis internacionals

ODELA ha rebut, al llarg dels últims anys, estudiants de pre-doctorat i post-doctorat de diferents universitats de:

- Brasil
- Colòmbia
- Xile
- Mèxic
- Hongria
- Uruguai

## Participació en congressos i seminaris

Les intervencions del nostre equip es recolzen en la seva experiència i en els treballs d'estudis i de recerca desenvolupats per l'ODELA. Al llarg del últims anys s'han realitzat nombroses intervencions en congressos, workshops i jornades divulgatives relacionades amb l'Alimentació.

---

2018

---

### Conferència convidat i organització de panels

 **III Congreso Español de Sociología de la Alimentación.**

Panel: Encuentro con expertos y sus grupos de investigación.

Ponent: Jesús Contreras.

Gijón. Setembre 2018.

 **Third International Conference on Agriculture and Food in an Urbanizing Society.**

Workshop: Eating and food sovereignty.

Co-direcció: Arantza Begueria.

Porto Alegre, Brasil. Setembre 2018.

 **18th IUAES World Congress.**

Panel: Ethical and methodological challenges of anthropology in vulnerability and risk contexts.

Co-direcció: Cristina Larrea-Kilinger.

Florianópolis, Brasil. Juliol 2018.

 **Café du Quai des Savoirs, Toulouse, organizado por la Université de Toulouse III – Paul Sabatier y el Inserm.**

Comunicació: Le corps féminin: de la santé aux représentations sociales

Ponent: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar

Toulouse, França. Juny 2018.

 **III Coloquio Medical Anthropological Research Center (Marc)**

Comunicació: Presentación de la guía: Contaminantes químicos ambientales presentes en los alimentos. Guía de recomendación a mujeres embarazadas y lactantes.

Ponents: Eva Zafra, Lina Casadó, Cristina Larrea, Araceli Muñoz, Juan Pedro Arrebola.

Tarragona. Maig 2018.

 **Lasa 2018.**

Comunicación: La hacienda peruana como instrumento de dominación y sometimiento de los pueblos indígenas (taula rodona “Poderes y personas. Pasado y presente de la administración de poblaciones indígenas en los Andes”).

Ponent: Jordi Gascón.

Barcelona. Maig, 2018.

 **Hábitos para toda la vida. Legumbres: tu opción saludable todo el año.**

Comunicació: ¿Verduras y legumbres, no dan más que pasadumbres?

Ponent: Jesús Contreras.

Barcelona. Maig, 2018.

## Ponències en congrés i reunió científica

### **18th IUAES World Congress.**

Comunicació: “PARA VOCÊ, O QUE É UM ALIMENTO SAUDÁVEL?”: normas e representações sociais de nutricionistas e mulheres leigas brasileiras, espanholas e francesas.

Ponent: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Florianópolis, Brasil. Juliol 2018.

### **SIEF 22th International Ethnological Food Research Conference.**

Comunicació: There a place for pleasure in “healthy eating”? Social representations of French, Spanish and Brazilian dieticians and lay women.

Ponent: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Kalamata, Grecia. Setembre 2018.

---

## 2017

---

## Conferència convidat i organització de panels

### **I Jornadas Internacionales de Antropología Médica y Feminismos. Universidad Complutense de Madrid.**

Comunicació: Incertidumbres químicas. La percepción social del riesgo sobre la contaminación interna (Ponèncie inaugural)

Ponent: Cristina Larrea-killinger

Madrid. Abril 2017.

### **Universitat Rovira i Virgili.**

Comunicació: Sobirania Alimentària, l'alternativa necessària.

Ponent: Jordi Gascon.

Tarragona. Maig 2017.

### **Cicle de conferències *Llegums, Cultiu, Cultura i Cuina* (Organització: Diputació de Lleida, l'Institut d'Estudis Ilerdencs, el Vicerectorat d'Activitats Culturals i de Projectió Universitària de la Universitat de Lleida i l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària).**

Comunicació: Els llegums a l'Edat Mitjana: un aliment de monjos i de pobres (Ponèncie inaugural)

Ponent: Antoni Riera.


Lleida. Març 2017.

### **Cicle *A Taula. Cultura i gastronomia* (Coordinadora d'entitats del Poble Sec i Ajuntament de Barcelona).**

Comunicació: La conservació dels aliments des de l'Antiguitat fins als temps moderns (Ponèncie inaugural).

Ponent: Antoni Riera.


Barcelona. Maig 2017.

 **Cicle de Conferències *Els reptes actuals del fet urbà i de la cooperació entre les ciutats mediterrànies: l'acollida de refugiats en la tradició històrica dels consolats de mars catalans* (Organització Institut Europeu de la Mediterrània i Associació Consell de Cent de Barcelona).**

Comunicació: La xarxa catalana de consolats ultramarins, les seves funcions econòmiques, diplomàtiques i culturals.

Ponent: Antoni Riera.


Barcelona. Juny 2017.

 **Seminari *La crisi baixmedieval a la Corona d'Aragó (1350-1450): una realitat històrica?***

Comunicació: Les crisis de la baixa edat mitjana a les ciutats e la Corona d'Aragó (Ponència inaugural).

Ponent: Antoni Riera.


Palma de Mallorca. Novembre 2017.

 **Curs *Ruptures: un estudi dels grans episodis de canvi en la Història dels Països Catalans***

Comunicació: El tractat de Cobeill i el capgirament de l'eix principals de l'expansionisme territorial de la Corona d'Aragó.

Ponent: Antoni Riera.


Prada de Conflent, Lycée Renouvier, Francià. Agost 2017.

 **Jornades *Splendor Pinensis, Santa Maria del Pi al segle XIV***

Comunicació: Es va desenvolupar l'art gòtic durant una llarga, profunda i sistèmica crisi d'abast europeu? (Ponència inaugural).

Ponent: Antoni Riera.

Barcelona. Novembre 2017.


 **2ª Reuniao de Antropologia da Saúde. Antropologias e políticas em contextos de crise.**

Comunicació: Redes em antropologia da saúde (taula rodona).

Ponent: Cristina Larrea-Killinger.

Brasilia, Brasil. Novembre 2017.

### Ponències en congrés i reunió científica

 **Convegno Internazionale di Studi Olivo e olio in Liguria e nella regione mediterranea dal medioevo ai nostri giorni**

Comunicació: "L'olio di olia nelle cucine e nelle alimentazioni di al-Andalus (secoli IX-XII)"

Ponent: Antoni Riera.

Sanremo, Italia. Maig 2017.

 **IV Jornadas Internacionales de Evaluación de Impacto Social.**

Comunicació: Metodologías de Evaluación de Impacto Social.

Ponent: Jordi Gascon

Universitat d'Alacant. Alacant. Maig 2017.

 **Turismo y sectores populares. Alba Sud; ODELA; Xarxa de Consum Solidari.**

Comunicació: El turismo de las clases populares.

Ponent: Jordi Gascon

Ostelea School of Tourism & Hospitality Barcelona. Agost 2017.

 **Encuentro internacional sobre sobre turismo comunitario en el Caribe.**

Comunicació: El turismo comunitario como instrumento de la cooperación al desarrollo.

Ponent: Jordi Gascon.

CEI CamBIO & Universidad Pablo de Olavide - Sede Panamá. Portobelo (Panamá). Octubre 2017.

 **44th Saint Louis Conference on Manuscript Studies.**

Comunicació: Mostassà's Books: Unpublished Sources in the Crown of Aragon (XIII-XV century).

Ponent: Pablo José Alcover

Saint Louis University, Estados Unidos. Octubre 2017.

 **XIV Congreso de Antropología de la FAAEE. Antropologías en transformación: sentidos, compromisos y utopías.**

Comunicació: Confianza, desconfianza y percepción del riesgo alimentario en mujeres embarazadas y lactantes de Flix. Resultados preliminares de la etnografía.

Ponent: Lina Casadó, Cristina Larrea-Killinger

Valencia. Setembre 2017.

 **XIV Congreso de Antropología de la FAAEE. Antropologías en transformación: sentidos, compromisos y utopías.**

Comunicació: Confianza y responsabilidad en el consumo alimentario de las mujeres embarazadas y lactantes en España: narrativas y etnografías sobre los riesgos de la contaminación interna por CTP.

Ponent: Cristina Larrea Killinger, Arantza Begueria

Valencia. Setembre 2017.

 **Symposium Poison, Movements and Communities. CASCA/IUAES Mo(u)vemnt International Conference.**

Comunicació: Deeping into the silence: environmental and health risk perception in two industrial-rural communities in Spain.

Ponent: Cristina Larrea-Killinger

Ottawa, Canada. Maig 2017.

 **XIV Congreso de Antropología de la FAAEE. Antropologías en transformación: sentidos, compromisos y utopías.**

Comunicació: Alimentación ecológica, medicinas alternativas y Nueva Era.

Ponent: Arantza Begueria


Valencia. Setembre 2017.

 **XIV Congreso de Antropología de la FAAEE. Antropologías en transformación: sentidos, compromisos y utopías.**

Comunicació: Diversas maneras de comer sano: normas y representaciones de dietistas y mujeres jóvenes francesas, españolas y brasileñas.

Ponent: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Valencia. Setembre 2017.

 **Seminari acadèmic a l'Unité Mixte de recherche “Marchés, organisations, institutions et stratégies d'acteurs”**

Comunicació: Manger à Cuba : ethnocomptabilité dans un contexte de rationnement Alimentaire.

Ponent: Margalida Mulet Pascual.

CIRAD - Montpellier, França. Novembre 2017.

---

2016

---

Conferència convidat i organització de panels

 **II Congreso Internacional de Antropología AIBR. Identidad: Puentes, umbrales y muros.**

Panel Turismo en el mundo rural: ¿gentrificación o consolidación de las economías campesinas e indígenas?

Co-organizador del panel: Jordi Gascón.

Barcelona. Setembre 2016.

Ponències en congrés i reunió científica

 **IUAES International Congress. World Anthropologies and privatization of knowledge: engaging anthropology in public**

Comunicació: Toxic exposures and body transformations in Catalonia

Ponent: Araceli Muñoz

Dubrovnik, Croàcia. Maig 2016.

 **XXème Congrès International des Sociologues de Langue Française**

Comunicació: L'équilibre alimentaire pour les diététiciennes et jeunes femmes françaises, espagnoles et brésiliennes: un concept à la croisée de la science et de la culture

Ponent: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar

Montréal, Canada. Juliol 2016.

 **VI Congreso da Associação Portuguesa de Antropologia: Futuros Disputados**

Comunicació: Las fronteras del cuerpo: la percepción del riesgo de la contaminación interna por compuestos químicos

Ponents: Cristina Larrea i Araceli Muñoz.

Coimbra, Portugal. Juny 2016.

 **II Congreso Internacional de Antropología AIBR. Identidad: Puentes, umbrales y muros**

Comunicació: A falta de indígenas buenos son los nativos: estrategias de singularización de la cocina uruguaya.

Ponent: Gustavo Laborde.

Barcelona, setembre 2016.

 **II Congreso Internacional de Antropología AIBR. Identidad: Puentes, umbrales y muros**

Comunicació: “Cuerpos (no)ecológicos: percepciones sobre corporalidad de consumidores de comida ecológica”

Ponent: Arantza Begueria.

Barcelona, setembre 2016.

 **II Congreso Internacional de Antropología AIBR. Identidad: Puentes, umbrales y muros**

Comunicació: Diálogos etnográficos en clave interdisciplinària

Ponents: Montse Fábregas, Araceli Muñoz, Lina Casadó, Miguel Company, Cristina Larrea

Barcelona, setembre 2016.



## Publicacions més rellevants

---

2018

---

### Capítol de llibre

GASPAR, M.C.M.P., FURLANI, L. (2018). To master your body as much as your mind: control of eating behaviours for Brazilian and Spanish young women. En NAMASTE, N., NADALES, M. (eds.) **Who Decides? — Competing Narratives in Constructing Tastes, Consumption, and Choice.** (pp. 247-270). Leiden: Brill/Rodopi.

---

2017

---

### Articles

ALCOVER, P.J.C. (2017). La conservació dels aliments. Quatre pinzellades històriques a una circumstància universal. *Quaderns Agraris*, 42: 127-137.

GASCON, J., CAÑADA, E. (2017). El mundo es finito, también para el turismo. Del multiplicador turístico al conflicto redistributivo. *Oikonomics*, 7: 28-34.

GASCON, J., MARTÍNEZ MAURI, M. (2017). Isleños y turistas. Propiedad comunitaria y territorialidad en sociedades indígenas. *Gazeta de Antropología*, 33 (1): art. 8

LARREA-KILLINGER, C., MUÑOZ, A., MASCARÓ, J. A (2017). Cuerpos tóxicos: la percepción del riesgo de la contaminación interna por compuestos químicos en España. *Salud Colectiva*, 13 (2): 225-237. DOI 10.18294/sc.2016.1161

LARREA-KILLINGER, C., MUÑOZ, A., MASCARÓ, J., ZAFRA, E., PORTA, M. (2017). Discourses on the toxic effects of internal chemical contamination in Catalonia, Spain. *Medical Anthropology. Cross-cultural Studies of Health and Illness*, 36 (2): 125-140. DOI 10.1080/01459740.2016.1182999

PUMAREGA, J.L., LARREA-KILLINGER, C., MUÑOZ, A., PALLARÉS, N., GASULL, M.; RODRÍGUEZ, G., JARIOD, M., PORTA, M. (2017). Citizens' perceptions of the presence and health risks of synthetic chemicals in food: results of an online survey in Spain. *Gaceta Sanitaria*, 31 (5): 371-381. DOI: 10.1016/j.gaceta.2017.03.012.

RIERA, A. (2017). A carnibus se abstineat, nam dura est conditio nutrire hostem contra quem dimices: La alimentación en algunas regas monásticas hispanas de los siglos VI y VII. *Hortus Artium Medievalium*, 23 (1): 440-453.

RIERA, A. (2017). The distributions feudal of Mallorca and its immediates consequenes. *Catalan Historical Review*, 15: 9-25 y 131-145.

RIERA, A. (2017). El regne de Mallorca entre la Corona d'Aragó i França. *e-Spania* (en lígne), 28.

RIZZOLO, A. (2017). Entre comidas, subjetividades, ciência e antropologia: um caminho acadêmico de Jesus Contreras. *Demetra*, 12 (3): 795-800.

## Llibres

GASCON, J.; MILANO, C. (eds.) (2017). **El turismo en el mundo rural: ¿Ruina o consolidación de las sociedades campesinas e indígenas?** Tenerife/Barcelona: Pasos Edita; FTR; Ostelea.

RIERA, A. (2017). **Els cereals i el pa en les terres de llengua catalana a la baixa edat mitjana, Barcelona.** Barcelona: Institut d'Estudis Catalans.

RIERA, A., SANTANACH, J. FUNDACIÓ ALICIA (eds.) (2017). **Llibre de totes maneres de potatges, estudis introductoris.** Barcelona: Restaurant de les 7 Portes/Ed. Barcino.

## Capítols de llibre

ALCOVER CATEURA, P. (2017) Terses. En **Glosario Crítico de Fiscalidad Medieval** (IMF, CSIC). <http://www.imf.csic.es/index.php/fuentes-documentales/fuentes-documentales-gcfm>.

BEGUERIA, A. (2017). Dispositivos *inteligentes* sobre riesgo alimentario: reflexiones sobre alimentación y cuerpo. En LORENZO, M., MEDINA, F. X., LÓPEZ GARCÍA, J. (eds.) **Comida y mundo virtual: Internet, redes sociales y representaciones visuales.** Barcelona: UOC Press.

GASCON, J. (2017). Pro-Poor Tourism. En LOWRY, L.L. (ed.) **The SAGE International Encyclopedia of Travel and Tourism** (pp. 974-976). Thousand Oaks: SAGE Publications.

GASCON, J. (2017). Acabando con la administración de poblaciones: razones y estrategias para reclamar la plena ciudadanía en la hacienda surandina peruana. En BRETÓN, V., VILALTA, M.J. (eds.) **Poderes y personas: Pasado y presente de la administración de poblaciones en América Latina** (pp. 195-216). Barcelona: Icaria.

MILANO, C.; GASCON, J. (2017). Turismo y sociedad rural, o el extraño caso del doctor Jekyll y Hyde. En GASCON, J., MILANO, C. (eds.) **El turismo en el mundo rural: ¿Ruina o consolidación de las sociedades campesinas e indígenas?** (pp. 5-21). Tenerife; Barcelona: Pasos Edita; FTR; Ostelea.

RIERA, A. (2017). La reglamentació del sistema alimentari dels canonges regulars catalans a mitjan segle XII. En CASTELNUOVO, C., VICTOR, S. (eds.) **L'histoire à la source: acter, compter, enregistrer (Catalogne, Savoie, Italie). Mélanges offerts a Christian Guilleré.** (pp. 351-388). Chambéry: Université Savoie Mont Blanc, vol. 1.

RIERA, A. (2017). The Benginnings of Urban Manufacturing and log Distance trade. En SABATÉ, F. (eds.) **The Crown of Aragon. A singular Mediterranean Empire.** (pp. 201-236) Lieden/Boston: Brill.

RIERA, A. (2017). Crises and changes in the Late Middle Ages. En SABATÉ, F. (eds.) **The Crown of Aragon. A singular Mediterranean Empire.** (pp. 237-278). Lieden/Boston: Brill.

RIERA, A. (2017). Les tècniques de conservació dels aliments. Des de la Prehistòria fins als temps moderns. En **El patrimoni de la indústria alimentària. Passat, present i futur.** (pp. 191-214). Barcelona: Associació del Museu de la Ciència i de la Tècnica-Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya.

RIERA, A. (2017). El context històric dels receptaris medievals catalans. 3: L'alimentació dels canonges regulars dels capítols catedralicis, un comensals cultes i exigents. En RIERA, A., SANTANACH, J. FUNDACIÓ ALICIA (eds.) **Llibre de totes maneres de potatges, estudis introductoris**. Barcelona: Restaurant de les 7 Portes/Ed. Barcino.

---

## 2016

---

### Articles

ALCOVER CATEURA, P. (2016). El mostassà de la Universitat del Mallol (segle XVII), *Lligams*, 10: 1-6.

CONTRERAS, J.; RIBAS, J. (2016). Are nutrients also good to think? *Semiotica*, 211 (2016): 139-163.

GASCÓN, J. (2016). ¿El turismo solidario es un gremlin? *Ecología Política*, 52.

GASCON, J. (2016). Turismo residencial y crisis de la agricultura campesina. Los casos de Vilcabamba y Cotacachi (Andes ecuatorianos). *Pasos*, nº 14 (2)

GASCON, J. (2016). Deconstruyendo el derecho al turismo. *Revista CIDOB d'Afers Internacionals*, 113.

LARREA-KILLINGER, C., MUÑOZ, A., MASCARÓ, J., ZAFRA, E., PORTA, M. (2016). Discourses on the toxic effects of internal chemical contamination in Catalonia, Spain. *Medical Anthropology. Cross-cultural Studies of Health and Illness*. DOI 10.1080/01459740.2016.1182999.

ZAFRA, E.; MUÑOZ, A.; LARREA-KILLINGER, C. (2016). ¿Sabemos lo que comemos? Percepciones sobre el riesgo alimentario en Cataluña, España. *Salud Colectiva*, 12(4): 505-518.

### Llibres

BEGUERÍA, A. (2016). **Un equilibrio imperfecto. Alimentación ecológica, cuerpo y toxicidad**. Barcelona: Editorial UOC.

GASCON, J., CAÑADA, E. (eds.) (2016). **Turismo residencial y gentrificación rural**. Tenerife: Pasos Edita.

MÁRMOL, C., ROIGÉ, X., BESTARD, J., CONTRERAS, J. (eds.) (2016). **Compromisos etnográficos. Un homenaje a Joan Frigolé**. Barcelona: Edicions Universitat de Barcelona.

### Capítols de llibre

CARMONA, A., ALCOVER CATEURA, P. (2016). La sanidad en Catalunya durante la Guerra de Sucesión de 1714. En REDONDO, F.A.G. (ed.) **Ciencia y técnica entre la paz y la guerra 1714, 1814, 1914**, vol. 1. (pp.205-212). Logroño: Sociedad Española de Historia de las Ciencias y de las Técnicas, SEHCYT.

CONTRERAS, J. (2016). Las culturas alimentarias y la globalización. En XENA, I.C., BALLÚS, R.C., VAQUÉ, L.G. (eds.) **El sistema alimentario. Globalización, sostenibilidad, seguridad y cultura alimentaria.** (pp. 521 – 542). Pamplona: Thomson Aranzadi.

CONTRERAS, J. (2016). El 'primer' Joan Frigolé, antropòleg novell i pioner. En MÁRMOL, C., ROIGÉ, X., BESTARD, J., CONTRERAS, J. (eds.) **Compromisos etnográficos. Un homenaje a Joan Frigolé.** (pp. 13 – 28). Barcelona: Edicions Universitat de Barcelona.

---

## 2015

---

### Articles

BEGUERIA, A. (2015). Aging, Corporeality and Embodiment (Chris Gilleard and Paul Higgs). *Anthropology & Aging*, 36 (2): 216-217.

CONTRERAS, J. (2015). Fome na abundancia. *Revista de História da Biblioteca Nacional*. 10 (115): 40-45.

GASCÓN, J. (2015). Residential tourism and depeasantisation in the Ecuadorian Andes. *The Journal of Peasant Studies* (DOI: 10.1080/03066150.2015.1052964)

GASCÓN, J. (2015). Pro-Poor Tourism as a Strategy to Fight Rural Poverty: A Critique. *Journal of Agrarian Change*, 15 (4): 499-518.

GASCÓN, J. (2015). Turismo comunitario y vinculación religiosa en los Andes centrales. *Revista Andaluza de Antropología*, 8: 68-89.

GASPAR, M.C.M.P., FURLANI, L. (2015). La noción del “comer bien” para jóvenes brasileñas y españolas: dietética, cultura, placer y disciplina. *Etnicex*, 7: 19-36.

LABORDE, G., MEDINA, X. (2015). De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Una confrontación de identidades y políticas culturales. *Colección Estudios del Hombre*, 33: 88-104.

LARREA KILLINGER, C. (2015). Conflitos familiares e autogestão comunitária da água: uma experiência em uma comunidade quilombola do Baixo Sul da Bahia. *GESTA. Revista Eletrônica de Gestão e Tecnologias Ambientais*, 3 (1): 220-231.

TORRALBA, J., GUIDALLI, B.A. (2015). Examining Children’s Food Heritage in Spanish schools: A Process of Learning to Become “Eaters-in-Context”? *Anthropology of Food*, 9.

ZAFRA, E. (2015). Estudio comparativo de los procesos de socialización alimentaria de adolescentes diagnosticados y no diagnosticados de trastornos alimentarios. *Revista de Humanidades*, 25.

ZAFRA, E. (2015). Cuerpos, emociones y alimentación: Narrativas sobre "incorporación" (*embodiment*) y "corporización" (*somatización*) de emociones en los comportamientos alimentarios adolescentes en Catalunya, *Tessituras*, 3 (2): 36-59.

## Llibres

GASCÓN, J. (2015) **Banco de alimentos: ¿Combatir el hambre con las sobras?** Barcelona: Icaria.

## Capítols de llibre

BEGUERIA, A. (2015). La comida ecológica en Barcelona: discursos y prácticas en torno a la idea de equilibrio. En **Otras Maneras de Comer. Elecciones, convicciones, restricciones.** (pp. 632-652). Barcelona: ODELA.

GASPAR, M.C.M.P. (2015). Cultura y dietética: normas y representaciones de una alimentación sana entre dietistas francesas y brasileñas. En **Otras Maneras de comer: elecciones, convicciones y restricciones.** (pp.1276-1297). Barcelona: ODELA.

GASPAR, M.C.M.P., FURLANI, L. (2015). Living under control: social representations of dieting for Brazilian and Spanish women. En PIRES, M. (ed.) **Tasting Cultures: thoughts for food** [on line]. Oxford: Inter-Disciplinary Press.

RIBAS, J. (2015). Vidas en tránsito: Apuntes etnográficos sobre otras maneras de comer. En **Otras Maneras de Comer. Elecciones, convicciones, restricciones.** (pp. 1375-1389). Barcelona: ODELA.

## Producció tècnica

☞ Guia Alimentaria: “**Contaminantes químicos ambientales presentes en los alimentos. Guía de recomendación a mujeres embarazadas y lactantes**”, organizado por el grupo de trabajo Toxic Body, editado por la Asociación Observatorio de la Alimentación, 2017, p. 16. Versió en català: <http://www.ub.edu/toxicbody/wp-content/uploads/2018/02/AF-e-guia-bones-practiques-CAT-1.pdf>. Versió en castellà: <http://www.ub.edu/toxicbody/wp-content/uploads/2018/02/AF-e-guia-buenas-practicas-CAST.pdf>.

## Assessoraments a institucions públiques

☞ Assessorament al **Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Mitjà Natural de la Generalitat de Catalunya** en temes relacionats amb els productes de la terra i les produccions locals, per a la seva millor identificació i classificació

☞ Assessorament a la **Diputació de Barcelona (Àrea de Desenvolupament Econòmic Local)** en qüestions relacionades amb la situació actual dels mercats municipals a la província de Barcelona


---


## 4. Socis i xarxes


---


L'ODELA té una àmplia experiència en la col·laboració interdisciplinària i en el treball en equip. Diverses publicacions presentades pels membres de l'equip s'han dut a terme per autors i autores de diferents branques d'especialització, tal com pot observar-se en aquesta memòria. A més, com ja s'ha indicat, l'ODELA acull a investigadors i investigadores pre i post-doctorals i els convida a participar en els projectes en curs, resultat que sol acabar amb publicacions conjuntes.


Des de fa anys, el ODELA ha establert i mantingut col·laboracions diverses amb diferents grups de recerca a nivell internacional. Aquests grups són els següents:


 REDE NAUS (Rede Iberoamericana de Pesquisa Qualitativa em Alimentação e Sociedade). Xarxa que reuneix recerques sobre alimentació i cultura a institucions acadèmiques d'Amèrica Llatina, Portugal i Espanya. <http://www.redenaus.com/redenaus/>.


 OCHA (Observatoire CNIEL donis Habitudes Alimentaires, París-França): Un observatori dels hàbits alimentaris i un centre de recursos i de recerca entorn de les ciències humanes i socials sobre l'alimentació, els sistemes alimentaris i les relacions entre els ésser humans i els animals ([www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com)). Investigadors amb els quals col·labora: Veronique Pardo, J.P. Poulain, Claude Fischler, J.P. Corbeau. <http://www.lemangeur-ocha.com/>

 IEHCA (Institut Europeu d'Història i de les Cultures de l'Alimentació). Una agència de desenvolupament científic centrada en les ciències humanes i socials dedicades als estudis de l'alimentació ([www.iehca.eu](http://www.iehca.eu)). Investigadors amb els quals col·labora: J.P. Williot, Mar de Fèrriere, Loïc Biennasis.

 ENCAFE (European Network for the Comparative Analysis on Food and Eating). Es tracta d'una Xarxa Internacional que connecta equips de recerca de diferents països europeus al voltant de la sociologia i l'antropologia de l'alimentació: consum, salut, producció alimentària i comportaments alimentaris. Col·laboren: Dinamarca: University of Copenhagen and Aarhus University (Dra. Lotte Hölm); Suècia: University of Uppsala; Noruega: SIFO–National Institute for Consumer Research; Dra. Unnie Harnes); Anglaterra: University of Manchester (Dr. Alan Warde); França: Université de Tolosa de Llenguadoc-Li Mirail (Dr. J.P. Poulain). <https://www.uia.org/s/or/en/1122275738>

 OBHA (Observatorio Brasileiro dos Hábitos Alimentares, Brasília-Brasil): Afavorit per la Fundació Fiocruz, està dedicat a l'estudi dels factors socials, culturals i econòmics que condicionen les decisions alimentàries i, més específicament, interessat per la tecnologia de la producció d'aliments, la nutrició, la dietètica, les preocupacions per la salut i l'estètica corporal (<http://obha.fiocruz.br/>). Investigadors amb els quals col·labora: Dra. Denise Fangs.

 OBSERVATORI DE L'ALIMENTACIÓ (Universitat Autònoma de Mèxic-Xoximilco): Aquest observatori se centra en l'estudi dels comportaments alimentaris de Mèxic i les seves relacions amb la salut d'acord amb la diversitat ètnica i soci-econòmica d'aquest país (<http://www.xoc.uam.mx/investigacion/oam/>). Investigadors amb els quals col·labora: Dra. Miriam Bertran.

 MSAT (Mestrado de Saúde, Ambient i Trabalho, UFBA, Salvador de Bahia, Brasil. Es manté un conveniio de col·laboració en recerca centrada en estudis sobre salut i alimentació en comunitats tradicionals: quilombolas i pesqueres. Investigadors amb els quals es col·labora són Carminha Freitas i Rita Rego. <http://www.sat.ufba.br/site/default.asp>.



---

## 5. Procediment en el disseny de projectes i intervencions

---

L'ODELA és una associació que combina col·laboració a nivell voluntari amb suport financer obtingut en convocatòries públiques per entitats públiques. Tots dos recursos són sempre escassos en relació als objectius possibles, per la qual cosa el disseny dels seus projectes segueixen dos principis:

- Buscar la major eficiència i impacte possible de les accions proposades
- Lineament clar de les accions proposades amb les Línies Estratègiques plantejades en el present document.

La missió i posicionament de l'ODELA marca l'estratègia política dels projectes, que igualment tenen consideren com a principis transversals el que així són considerats pel consum crític:

- Equitat de Gènere
- Sostenibilitat Ecològica
- Respecte a la diversitat cultural

Procediment d'identificació i disseny de projectes i actuacions:

- Proposta d'accions per part de la Junta Directiva amb el suport de l'equip tècnic dins del procés d'elaboració del Pla Anual
- Aprovació del Pla Anual per part de l'Assemblea General de Socis i Sòcies
- Disseny de propostes concretes per part de l'equip tècnic
- Presentació dels projectes que requereixen finançament extern a entitats financeres públiques

**Barcelona, 2018**

<http://www.ub.edu/odela>  
<https://www.facebook.com/observatoridelalimentacio/>