



# XXXII Jornades de Recerca de l'Observatori de l'Alimentació (Odela)

**DIA: 16 de desembre de 2019, 11.30h – 17.45h.**

**LLOC: Campus de l'Alimentació de Torribera (UB)**

Av. Prat de la Riba, 171

08921 Santa Coloma de Gramenet.

Organitza: Odela (grup de recerca de l'INSA i Departament d'Antropologia Social – UB).

## **AULA 1 (Ed. Verdaguer)**

**11.30h. Presentació.** Prof. Dra. Cristina Larrea (Observatori de l'Alimentació, Universitat de Barcelona) i Mari Carmen Vidal Carou (Directora del Campus de l'Alimentació de Torribera).

**11.45h a 12.15h**

### **El fenómeno del desperdicio de alimentos desde la ecología política**

**Autor:** Dr. Jordi Gascón (ODELA, Universitat de Barcelona)

El desperdicio alimentario es la pérdida de los alimentos producidos y perfectamente comestibles. Se trata de un fenómeno de grandes dimensiones: una parte sustancial de la producción agraria mundial no llega a ser consumida. El paradigma dominante y más difundido sobre este fenómeno considera que se debe a insuficiencias logísticas y tecnológicas, o a la mala gestión de los alimentos por parte del consumidor final. Sin embargo, un análisis desde la Ecología Política permite una lectura diferente: la raíz del problema está en el modelo agroalimentario hegemónico y en las desiguales relaciones de poder que existen entre los actores que conforman la cadena agroalimentaria.

**12.15 - 12.45 h**

### **De la coexistència a la convivència en el Campus de l'Alimentació de Torribera: sostenibilitat alimentària i acció social a Santa Coloma de Gramenet.**

**Autor:** ODELA - Universitat de Barcelona

L'Observatori de l'Alimentació ha posat en marxa recentment el projecte "De la convivència a la coexistència en el Campus de l'Alimentació de Torribera: sostenibilitat alimentària i acció social a Santa Coloma de Gramenet", amb l'objectiu de fomentar les relacions interculturals i el desenvolupament comunitari al municipi. La proposta pretén apropar el Campus, la comunitat veïnal i el teixit associatiu a través del reconeixement i la promoció de l'alimentació saludable i la sostenibilitat alimentària.

Amb aquesta proposta entenem la diversitat social, econòmica i cultural de Santa Coloma i del Campus com una potencialitat per avançar conjuntament i transversalment en el dret a l'alimentació saludable, sostenible i culturalment adequada, a través de l'enfortiment del teixit social existent. Proposem que el coneixement que s'ensenya al Campus es posi al servei de la construcció d'una societat més justa, equitativa i sostenible, al mateix temps que la comunitat estudiantil es nodreixi de l'experiència social del seu entorn. La proposta és realitzar una sèrie d'accions i activitats que afavoreixin l'escolta i l'ajuda mútua a fi de promoure intercanvis de sabers i aprenentatges (populars, vivencials, científics) en espais d'equitat. El projecte pretén teixir sinergies entre les diferents comunitats de Santa Coloma de Gramenet, oferir espais de formació i diàleg comunitaris, crear espais d'intercanvi i dinamització entre col·lectius amb pluralitat social i cultural, promoure

la conscienciació entorn a l'actual model alimentari i articular respostes que potenciïn l'alimentació saludable i sostenible.

## **12.45h – 13.15h**

### **Una cuina a la biblioteca: la interculturalitat al nostre plat. BiblioLab gastronòmic cultural a la Biblioteca de Fondo**

**Autora:** Mariona Chavarría (Biblioteca de Fondo – Santa Coloma de Gramenet)

L'entorn multicultural del Barri del Fondo va orientar l'especialització de la biblioteca a afavorir la relació, l'intercanvi, i el coneixement mutu per promoure la cohesió social, creant l'Espai *Cuines del Món*, un espai de difusió gastronòmica representant la diversitat del barri; essent un espai d'intercanvi entre cultures a través de la cuina i es vol participar en donar a conèixer Santa Coloma com a cluster en alimentació a nivell europeu i com a referent en coneixements gastronòmics. Sense perdre de vista que la biblioteca pública en un barri com el del Fondo no pot obviar la seva aportació necessària a la cohesió social de l'entorn.

Aquest projecte respon a les noves formes d'aprenentatge i creació, en tant que combina eines i una comunitat d'usuaris interessada; amb coneixements compartits; un enfocament en l'aprenentatge i l'exploració pràctica, el desig de col·laborar en projectes juntament amb altres creadors.

Amb els *BiblioLabs* o espais de creació a les Biblioteques XBM, com amb les *Cuines del Món*, estem assumint l'ampliació de la nostra missió: aquí s'hi s'experimenten coses noves, compartint experiències i creant coneixement nou de manera col·laborativa. Tenim les eines i els materials necessaris, però sobretot la comunitat amb les seves capacitats i coneixements, l'experiència d'uns i altres i la voluntat de col·laborar.

## **13.15h – 13.45h**

### **Cuchara, la cuina com a epicentre de l'emancipació alimentària**

**Autor:** Marta Solans i Carolina Zerpa (Associació Cuchara, Eines d'emancipació alimentària)

Cuchara és una iniciativa que planteja l'alimentació com a motor d'emancipació social i cultural des de l'òptica tant individual com col·lectiva, tenint en compte que la forma com ens relacionem amb els aliments, incloent la seva elaboració, té una significació política a més de constituir una font d'aprenentatges, de gaudi i de relació social. Els nostres eixos d'acció són: feminisme, cultura, comunitat, decreixement, autogestió.

Cuchara proposa donar a la cuina un espai central a les vides, espai que sovint cedim a la indústria alimentària, per reapropiar-nos des d'aquesta estança de les decisions sobre allò que mengem, i més enllà, sobre el model de consum i de societat en que vivim. Utilitzem la fermentació, l'aprofitament alimentari, la recol·lecció de plantes silvestres o el DIY com a palanques transformadores.

Al marc d'aquest projecte, proposem un seguit d'activitats que busquen la interacció, a través de la cuina, de les persones que conviuen al campus i a la ciutat de Santa

Coloma. Mitjançant l'espigolament urbà, l'aprofitament alimentari, la fermentació o l'ús de plantes silvestres fem propostes que interpel·len com ens relacionem entre nosaltres i amb el medi a través de l'aliment.

**13.45h - 14.30h Debat.**

**Pausa - Dinar**

**AULA 2 (Ed. Verdaguer)**

**16h - 16.30h**

**Impacto del turismo en el territorio rural: caso de estudio municipio de Compostela, Nayarit (México).**

**Autora:** Alejandra Pontanillo (Universidad Autónoma de Nayarit, México).

El objetivo de éste trabajo es analizar y documentar el impacto de la globalización y el turismo resort en las zonas rurales de la costa del Municipio de Compostela, Nayarit, México, centrándose en los cambios sociales y la evolución de la actividad económica practicada por los habitantes originarios, así como la transformación de tierra a suelo y sus consecuencias ambientales y productivas; con la finalidad de describir la realidad social del proceso de transformación que sufren las localidades rurales desde diferentes dimensiones para determinar la influencia del turismo resort en el desarrollo económico local.

Según datos recolectados, los dos complejos turísticos desarrollados con inversión privada de empresas transnacionales abarcarán más de 500 hectáreas, tomando zonas de playa, acantilados, esteros, selva y tierras agrícolas; además, generarán una demanda de mano de obra mayor a la cantidad de población total con la que cuentan las tres localidades inmediatas a las zonas de los proyectos turísticos. Independientemente de la inversión económica de los complejos turísticos (que rebasará los 3,470 millones de dólares), se plantea analizar la situación desde la magnitud de impacto de las demandas de mano de obra y recursos naturales en una zona rural de un municipio que, sin tener dichos complejos, ya cuenta con una densidad de población de 44.1 hab/km<sup>2</sup> y una tasa de migración de retorno de 2.32%, mucho mayor al indicador estatal que es de 35.2 hab/km<sup>2</sup> y 0.27% respectivamente.

Se realizará una investigación etnográfica; apoyada en entrevistas semi-estructuradas, así como la técnica de observación de campo y herramientas de diagnóstico participativo para la recolección de datos. La indagación permitirá analizar el impacto del sector turismo en las zonas rurales, reflejando los cambios en las dinámicas de uso de tierras y su encarecimiento, lo cual modifica las actividades económicas de los pobladores, sus ingresos y su realidad social. La primera aproximación al territorio permite ver el furor por la venta de tierras agrícolas para mejorar de manera inmediata la situación económica de los pobladores locales, interrumpiendo y eliminando ciclos productivos agropecuarios y dejando a la deriva la planeación a largo plazo del sustento familiar.

**16.30 – 17h**

**Alimentación Saludable en las acciones de Promoción de la Salud.**

**Autor:** Dra. María Caputo (Universidad Federal de Bahia, Brasil).

La salud tiene como factores determinantes y condicionantes, entre otros, la alimentación, el saneamiento básico, medio ambiente, trabajo, salario, educación, transporte, tiempo libre y acceso a bienes y servicios sociales (8ª CNS, 1986). La Carta de Ottawa (1986) propone que para promover salud es necesario capacitar a la comunidad para mejorar su calidad de vida y salud y que debe haber una participación comunitaria efectiva y concreta en el establecimiento de prioridades. La alimentación saludable, la falta de empleo y las caries en la población infantil fueron algunos de los problemas priorizados a partir del proceso de priorización de problemas de salud que realizó la comisión de salud del Plan comunitario de Salt junto con la comunidad. Se presenta una propuesta que combina estrategias que involucran acción estatal (políticas públicas saludables), comunidad (refuerzo de la acción comunitaria), individuos (desarrollo de habilidades personales), sistema de salud (reorientación del sistema de salud) y asociaciones interinstitucionales, trabajando con la noción de responsabilidad múltiple (Buss, 2003) en una intervención intersectorial de Promoción de la Salud a nivel municipal.

**17h – 17.30h**

**Verdad y Semiología en epilepsia. El signo clínico y la verdad diagnóstica a través del análisis y aplicación de dos clasificaciones para crisis y epilepsias en pacientes pediátricos atendidos en la unidad de epilepsia del Hospital San Joan de Déu Barcelona.**

**Autor:** César Andrés Quintana Valencia (Universidad de los Andes, Colombia).

La manera como se manifiesta la epilepsia, sirve para definir un posible origen etiológico. A través del tiempo, los síntomas y manifestaciones de la epilepsia se han explicado de diversas maneras: desde posesión demoníaca y hechizos, pasando por la enfermedad mental, hasta complicación de enfermedades de etiología diversa. En el presente estudio se comparó entre las clasificaciones de ILAE (2017-2018), y la Clasificación Eventos paroxísticos y el sistema de clasificación de la epilepsia en cuatro dimensiones propuesto por Lüders et al. 2019. Se Revisaron retrospectivamente 39 informes de video-telemetría, analizados de manera cuantitativa y cualitativa, que permitieron los registros del lenguaje bio-eléctrico y clínico de la epilepsia y su traducción clínica. Se analizaron varios tipos de convulsiones y se les asignó un valor semántico de cada una de las clasificaciones para determinar las diversas interpretaciones de los diferentes síntomas e interpretaciones. En concordancia a los resultados obtenidos, estos son congruentes a lo expresado por Reynolds E y Rodin E en (2009) "The clinical concept of epilepsy" donde la interpretación de la epilepsia es entendida de manera subjetiva como un concepto de divergencia semántica. El presente estudio esboza la flexibilidad y combinación de diferentes niveles de semánticos para dar un significado.

**17.30h – 17.45h. Clausura de les Jornades.**