

Memòria 2015 -2019

Observatori de l'Alimentació (ODELA)



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



odela

Observatori
de l'Alimentació

Índex

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

1. Objectius, compromís, línies de treball

L'Observatori de l'Alimentació (ODELA) és un grup de recerca consolidat (2017 SGR 506) 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, història, nutrició, sociologia, comunicació, economia, estadística, i lingüística), 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 cycle 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 socio-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 del "cos ideal", tant des d'un punt de vista mèdic com des d'una perspectiva sociocultural. Per això, en aquesta primera [línia de recerca](#) 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

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 2019

☞ 2019-2020. De la coexistència a la convivència en el Campus de l'Alimentació de Torribera. Sostenibilitat alimentària i acció social a Santa Coloma de Gramenet. Finançat per l'Obra Social La Caixa. Membres del grup d'investigació: Arantza Begueria, Patricia Messa, Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Margalida Mulet, Marta Ruiz.

☞ 2018-2020. Barcelona com a emissora de turistes. Impacte en l'espai rural català. Finançat per l'Ajuntament de Barcelona. Co-organització: Alba Sud, Xarxa de Consum Solidari i ODELA.

☞ 2018-2020. Turisme de base local i resiliència socio-ecològica. Finançat pel Ministerio de Economía, Industria y Competitividad (Programa Estatal de Foment de la Recerca Científica i Tècnica d'Excel·lència (Codi CSO2017-84893-P). Organització: Universidad Pablo de Olavide (Sevilla).

☞ 2018-2020. Percepción del riesgo de contaminación por CTP a través de la alimentación en mujeres embarazadas y lactantes: Estudio Mumfood. Finançat pel Servicio de Salud Andaluz de la Consejería de Salud. IP: Miguel Company. Membres del grup d'investigació: Andrés Fontalba, Araceli Muñoz, Arantza Begueria, Cristina Larrea-Killinger, Juan Pedro Arrébola, Lina Casadó, Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Mariena Rubio, Montserrat Fàbregas, Virginia Gil Aguilar, Eva Zafra.

☞ 2016-2019. (UE - Programa Interreg): MEDFEST: MED Culinary heritage experiences: how to create sustainable tourist destinations. ODELA - University of Barcelona. IP: Jesús Contreras. Membres del grup d'investigació: Joan Ribas, Oriol Beltrán, Ferran Estrada, Camila del Màrmol, Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Margalida Mulet, Marta Ruiz.

☞ 2018-2019. Pageses i matoneres de Montserrat: històries de vida sobre la pagesia dels pobles Castellbell i el Vilar, Sant Cristòfol i Marganell. Reflexions sobre la pagesia i el patrimoni alimentari. Centre d'Estudis El Brogit i Observatori de l'Alimentació (ODELA). Membres del grup d'investigació: Margalida Mulet, Genís Frontera i Ana Oliveres.

Estudis i investigacions finalitzats abans del 2019 (històric)

2018. Estratègies i accions per a la reducció de les exclusions de les dones usuàries de menjadors socials. Associació Observatori de la alimentació (ODELA). Finançat per l'Ajuntament de Barcelona. IP: Cristina Larrea Killinger. Membres del grup d'investigació: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Úrsula Verthein.

2014-2018. 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 pel Ministeri d'Economia i Competitivitat. IP

Observatori de l'Alimentació ODELA

Cristina Larrea. Membres del grup d'investigació: Eva Zafra, Edda Marimón, Araceli Muñoz, Jaume Mascaró, Aina Palou, Lina Casadó, Montserrat Fàbregas, Joan Pedro Arrébola, Miguel Company, Andrés Fontalba, Arantza Beguería, Esther Herrera, Óscar Garcia Algar i Silvia Ferrero.

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

2016. Malbaratament alimentari a Barcelona: desentranant i difonent com es produeix. Associació Observatori de l'alimentació (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 de precariedad. ODELA - Universitat de Barcelona. Finançat pel Ministeri de Ciència i Innovació. IP Jesús Contreras Hernández. Membres del grup d'investigació: Bárbara Guidalli, Úrsula Verthein, Isabel Aguilera, Maria Clara Prata Gaspar, Sílvia Bofill, Andrés Molina, Amado Millán, Eva Zafra, Elena Roura, Sara Lucía Pareja i 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 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 Internacionals 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. Etnografía sobre saberes e prácticas 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 Sílvia 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 alimentària a Catalunya (1936-1955). ODELA- Universitat de Barcelona. Finançat per la 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 per ALEX - Alimentaria Exhibitions. IP Jesús Contreras. Membres del grup d'investigació: Jesús Contreras, Sílvia Bofill, Yolanda Lacasta, Mabel Gracia, Joan Ribas, Alícia Guidonet.

Observatori de l'Alimentació ODELA

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

Tesis doctorals defensades i en curs des de 2010

Direcció: Cristina Larrea-Killinger

ACURIO PÁEZ, David. Cuenca: Alimentación, inequidad y poder. Estudio de la determinación socio cultural de los consumos alimentarios y del estado nutricional en la ciudad de Cuenca (Ecuador). UASB (Quito, Ecuador). Doctorat en Salut Col·lectiva, Ambient i Societat. (en curs).

ANTONUCCI, Manuela. El menor de los males: incertidumbre y responsabilidad en los itinerarios terapéuticos de pacientes de esclerosis múltiple en Italia. Universitat de Barcelona. Doctorat Societat i Cultura. (en curs).

BLANCO, Eliane Selma. Itinerários terapêuticos hospitalares: Trajetórias do cuidado materno infantil no processo migratório. Co-direcció amb Claudia Juzwiak UNIFESP. Doctorat en Salut Col·lectiva, Brasil. (en curs).

IDROVO, Israel. La ciudad ciega: Vida urbana desde la experiencia de personas no videntes en una ciudad Patrimonio de la Humanidad (Cuenca-Ecuador). Co-direcció amb Camila del Marmól. Universitat de Barcelona. Doctorat Societat i Cultura. (en curs).

MARTÍNEZ, Xavier. Salud sexual y reproductiva. Una etnografía sobre programas y políticas públicas de planificación familiar y desarrollo en Níger. Diversitat, subjectivitat i socialització. Co-direcció amb Beatriz Pérez Galán. UNED. (en curs).

MESSA, Patricia. "Ayudas y bendiciones". Una etnografía de la ayuda social en Tegucigalpa, Honduras. Universitat de Barcelona. Doctorat Societat i Cultura. Becària predoctoral APIF – UB. (en curs).

NYAABA, Gertrude. Hypertension care and control in sub-Saharan Africa and amongst migrants of African descent in Europe. Univ. Van Amsterdam/Universitat de Barcelona. International Doctorate in Transdisciplinary Global Health Solutions. (en curs).

VILELA, Bruno. Comida de Candomblé e cozinha contemporânea: as transações das formas de comer nos Terreiros de Candomblé e nos espaços de alimentação em Recife. Co-direcció amb Jesús Contreras. Universitat de Barcelona. Doctorat Societat i Cultura. (en curs).

FÁBREGAS, Montse. Percepció del risc alimentari en les dones embarassades i lactants a Sant Feliu de Llobregat. Universitat de Barcelona. Doctorat en Infermeria. Any de defensa: 2019.

MARCOS, Susana. Standing on own two feet. The role of nursing education in the social life stories of nurse teachers from Bangladesh. Co-direcció amb Barbara Ann Parfitt. Universitat de Barcelona. Doctorat en Antropologia Social i Cultural. Obtenció de la Menció Internacional de Doctorat. Any de defensa: 2017.

RODA, Ester. Mujeres con vidas rotas: lo que la agresión sexual esconde. Etnografía en una consulta de salud mental en Barcelona. Co-direcció amb Ángel Martínez. Universitat de Barcelona. Doctorat en Antropologia Social i Cultural. Any de defensa: 2016.

BARBÉ, Alba. El Cross-Dressing en el context català del segle XXI. Co-direcció amb Verena Stolcke. Universitat de Barcelona. Doctorat en Antropologia Social i Cultural. Becària FI (Generalitat de Catalunya, 2012-2015). Any de defensa: 2015.

MUÑOZ, Araceli. La veu dels nens. Experiències dels escolars de primària al voltant de la salut. Universitat Rovira i Virgili. Doctorat en Ciències Socials de la Salut. Any de defensa: 2015.

CAÑABATE, Pilar. La demencia senil, el Alzheimer y el demente. Nuevas categorías para antiguos significados. Universitat de Barcelona. Doctorat en Antropologia Social i Cultural. Any de defensa: 2014.

GARCÍA ARREGUI, Aníbal. La selva tecnológica: Sistemas sociotécnicos y antropología simétrica en comunidades ribereñas del Bajo Amazonas. Universitat de Barcelona. Doctorat en Antropologia Social i Cultural. Becari FI (Generalitat de Catalunya, 2008-2011). Any de defensa: 2013.

MÁRQUEZ, Raúl. Los creadores de propiedad. Concurrencia de derechos y culturas jurídicas en una ocupación de Salvador de Bahía. Co-direcció amb Ignasi Terradas. Universitat de Barcelona. Doctorat en Antropologia Social i Cultural. Becari FPU (2005-2008). Any de defensa: 2010.

Direcció: Jesús Contreras

ROGÉRIO, Walison Fábio. El sabor de la mano en la masa del pan: artesanía, tradición y actualidad. Universitat de Barcelona. Doctorat en Antropologia Social i Cultural. Any de defensa: 2019.

MORAES PRATA GASPAR, Maria Clara. Sous le 'pois' des normes: les conceptions du 'manger sain' chez les diététiciennes et les jeunes femmes françaises, espagnoles et brésiliennes. Co-direcció amb Jean-Pierre Poulain. Tesis en cotutela amb la Université de Toulouse Jean-Jaurès. Universitat de Barcelona. Doctorat en Alimentació i Nutrició. Any de defensa: 2018.

LABORDE, Gustavo. Identidad uruguaya en cocina. Narrativas sobre el origen. Universitat de Barcelona. Doctorat en Antropologia Social i Cultural. Any de defensa: 2017.

RIBEIRO SÁNCHEZ, Ursula. Precarización social y alimentación: un análisis de los comedores sociales de la ciudad de Barcelona. Universitat de Barcelona. Doctorat en Alimentació i Nutrició. Any de defensa: 2017.

LÓPEZ TORRES, Leyna Priscila. Para mí, lo nutritivo es lo hecho en casa. Desde la cocina hacia la alimentación y la salud: habilidades culinarias y decisiones alimentarias. Universitat de Barcelona. Doctorat en Alimentació i Nutrició. Any de defensa: 2016.

SARKIS FERNÁNDEZ, Diana. Trabajar con el corazón: trabajo, capital y economías morales en la agricultura siria. Universitat de Barcelona. Doctorat en Alimentació i Nutrició. Any de defensa: 2015.

VÁZQUEZ MEDINA, José Antonio. De la nostalgia culinaria a la identidad alimentaria transmigratoria: la preparación de alimentos en restaurantes mexicanos en Estados Unidos. Universitat de Barcelona. Doctorat en Alimentació i Nutrició. Any de defensa: 2015.

RIBAS SERRA, Joan. Welcome to verema: Procés de mercantilització de la tradició i del patrimoni. El cas de la DO Alella. Universitat de Barcelona. Doctorat en Antropologia Social i Cultural. Any de defensa: 2013.

TORRENTS BUXÓ, Jacint. Eines i fienes de pagès: Evolució de la tecnologia agrícola a la Plana de Vic durant el segle XX. Universitat de Barcelona. Doctorat en Antropologia Social i Cultural. Any de defensa: 2013.

AGUILERA BORNAND, Isabel. El ingredienter Mapuche: De la cocina al Estado-nación. Universitat de Barcelona. Doctorat en Antropologia Social i Cultural. Any de defensa: 2012.

BERTRAN, Miriam. Incertidumbre y vida cotidiana. Alimentación y salud en la Ciudad de México. Universitat de Barcelona. Doctorat en Antropologia Social i Cultural. Any de defensa: 2011.

Direcció: Antoni Riera

ALCOVER CATEURA, Pablo José. Els mercats alimentaris de la Corona d'Aragó a través de la documentació municipal (segles XIV-XV). Universitat de Barcelona. Doctorat en Cultures Medievals. Any de defensa: 2019.

MOYA GUERRERO, Rosario. Estructura socio-econòmica del camp de Tarragona durant els primers anys del segle XIV: Alcover, Valls, la Selva del Camp (1300-1320). Universitat de Barcelona. Doctorat en Cultures Medievals. Any de defensa: 2016.

Direcció: Jordi Gascón

KASPARY, Manuela. Estudo das transformações socioespaciais de povoados costeiros da costa dos Corais, Alagoas, e Costa Brava, Catalunha. Universidade Federal de Alagoas. Facultat d'Arquitectura i Urbanisme. Any de defensa: 2019.

Tesis de màster defensades des de 2015

Direcció: Cristina Larrea Killinger

Universitat de Barcelona

ANTONUCCI, Manuela. Cuerpos liminales. Incertidumbre médica e incertidumbre del paciente en los casos pre-diagnósticos de esclerosis múltiple. Màster en Antropologia i Etnografia. Any de defensa: 2018.

MULLER, Jessica. "Eres mejor porque eres más inteligente". Un estudio antropológico de lo normal, lo anormal y lo patológico: el caso de las altas capacidades. Màster en Antropologia i Etnografia. Any de defensa: 2017.

Observatori de l'Alimentació ODELA

DURÁN, Eva. La construcción de una identidad quilombola. La comunidad rural de Pau de Leite. Màster en Antropologia i Etnografia. Co-direcció amb Mònica Martínez. Any de defensa: 2016.

BEGUERIA, Arantza. Discursos sobre alimentación y cuerpo en consumidores de comida ecológica en Barcelona. Màster en Antropologia i Etnografia. Any de defensa: 2015.

SILVA, Martha Milena. El dolor tratado com medicamentos. La experiència farmacoterapèutica de los pacientes usuàrios de analgésicos. Màster en Antropologia i Etnografia. Any de defensa: 2015.

CELA, Xavi. Etnografia d'un club social. Aproximació antropològica als processos de desinstitucionalització psiquiàtrica. Màster en Antropologia i Etnografia. Any de defensa: 2012.

Altres universitats

ALCALDE, Palmira. Maswiti Samadyera Mu Pepala (Los caramelos no se comen con papel). Màster Interuniversitari en Antropologia Mèdica i Salut Global. Tarragona, URV-UB-CSIC. Any de defensa: 2018.

MORENO, Puri. Qualitative Study Protocol – “La chiclera”: Understanding Perceptions about Cutaneous Leishmaniasis in Q'eqchí communities of Alta Verapaz, Guatemala. Master of Global Health 2016-2017. Any de defensa: 2017.

Direcció: Jesús Contreras

Universitat de Barcelona

SALAS, Carmen. El dilema de la integración llevado a la mesa: alimentación mexicana en California. Màster en Antropologia i Etnografia. Any de defensa: 2017.

HEINZMAN, Florencia. Las fronteras y sus ambigüedades: el sistema de alimentación Kosher en Barcelona. Màster en Antropologia i Etnografia. Any de defensa: 2015.

Direcció: Jordi Gascón

Universitat de Barcelona

ONGARO, Anna. ONGD y la lucha contra el hambre: Debates alrededor del paradigma de la Soberanía Alimentaria. Màster en Antropologia i Etnografia. Any de defensa: 2018.

Altres universitats

MARTINEZ, Beatriz. Proyecto de adaptación de un establecimiento hotelero convencional a un establecimiento hotelero sostenible mediante la implantación y certificación ISO 14001:2015. Universitat Oberta de Catalunya. Facultat d'Economia i Empresa. Any de defensa: 2018.

TATIANA VERA CALDERÓN, Aracely. Impactos socioeconómicos y culturales del turismo etnográfico en la ciudad de Otavalo. Universidad de Jaén. Centro de Estudios de Postgrado - Ciencias Sociales y Jurídicas. Any de defensa: 2017.

GUÀRDIA BEL, Irene. És Barcelona un destí sostenible? Una recerca sobre Biosphere i el GSTC. Universitat Oberta de Catalunya. Facultat d'Economia i Empresa. Any de defensa: 2017.

RODRÍGUEZ, Jaime David. Optimizar la estrategia de posicionamiento en sitio de los atractivos y servicios turísticos que tienen las parroquias de Cuyuja, Baeza, Cosanga, Borja y Sumaco a través de la aplicación móvil TRIP&GO QUIJOS. Universitat Oberta de Catalunya. Facultat d'Economia i Empresa. Any de defensa: 2017.

ZÚÑIGA, Cintia Flores. El Turismo como Instrumento de Cooperación a Países en Desarrollo. Caso: El Turismo como Instrumento de Cooperación desde la Comunidad Autónoma de Andalucía. Universidad Internacional de Andalucía UNIA. Máster en Gestión Estratégica Sostenible de Destinos Turísticos. Any de defensa: 2017.

Direcció: Antoni Riera

Universitat de Barcelona

MAS GRAVIOTTO, Adrià. La menestralia manresana medieval. Una radiografia social de la Manresa dels segles XIV i XV. Universitat de Barcelona. Màster de Cultures Medievals. Any de defensa: 2017.

LÓPEZ ESPINASA, Nicolau. El llibre que explica lo que ha de ser un bon mercader'. La formació mercantil al segle XV. Universitat de Barcelona. Màster de Cultures Medievals. Any de defensa: 2017.

Equip de recerca de l'ODELA - 2019

Secció Antropologia Social

Begueria, Arantza. Investigadora independent.

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

Fàbregas, Montserrat. Doctoranda de l'Escola d'Infermeria de la Universitat de Barcelona. Cap d'infermeria de l'Hospital del Mar.

Gascón, Jordi. Professor lector d'Antropologia Social de la Universitat de Barcelona [SGR].

Gaspar, Maria Clara. Professora associada de la Universitat de Barcelona. Tècnica de recerca de l'ODELA i membre de l'INSA.

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

Magaña González, Claudia Rocío. Tècnica de Recerca del Departament de Treball Social de la Universitat de Barcelona.

Massanès, Toni. Director de la Fundació Alícia.

Messa, Patrícia. Doctoranda i becària del Departament d'Antropologia Social de la Universitat de Barcelona [SGR].

Mulet, Margalida. Professora associada de la Universitat de Lleida. Membre de l'INSA.

Muñoz Garcia, Araceli. Professora lectora d'Antropologia Social al Dpt. de Treball Social de la Universitat de Barcelona [SGR].

Ribas, Joan. Tècnic de la Fundació Alícia [SGR].

Roura i Carvajal, Elena. Tècnica de la Fundació Alícia [SGR].

Ruiz Pascua, Marta. Tècnica de recerca de l'ODELA.

Vertheim, Úrsula. Post-doctora per l'Escola de Nutrição, de la Universidade Federal da Bahia, Brasil.

Secció Història

Alcover, Pau. Doctor en Història Medieval per la Universitat de Barcelona.

Riera i Melis, Antoni. Catedràtic jubilat d'Història Medieval de la Universitat de Barcelona [SGR].

Manzanares, Marta. Doctora en Història de l'Alimentació per la Universitat de Barcelona.

Col·laboracions externes

Aguilera Bornand, Isabel (Universidad de Tarapacá (Arica, Xile) - Observatori Xile)

Amparo, Ligia (Universidade Federal da Bahia (UFBA) - Rede NAUS)

Company Morales, Miguel (Servicio Andaluz de Salud – Universidad de Almería)

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

Fontalba Navas, Andrés (Área Sanitaria Norte Málaga – Junta de Andalucía – Universidad de Almería)

Freitas, Carminha (Universidade Federal da Bahia (UFBA) - MSAT)

Juzwiak, Claudia (Universidade Federal de Sao Paulo)

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

Olivera, Denise (Revista Raca - FIOCRUZ, Brasília)

Picanço, Miguel (Laboratório de Políticas Culturais e Ambientais do Brasil (LAPCAB) – Unisinos)

Ojeda-Mata, Maite (Universitat de València).

Pérez Alonso, Yaiza (Universitat de València).

3. Incidència i divulgació

Activitats de formació i divulgació organitzades per l'ODELA

JORNADES DE RECERCA DE L'OBSERVATORI DE L'ALIMENTACIÓ

Les Jornades de Recerca de l'Observatori de l'Alimentació es celebren de caràcter quadrimestral al Campus de l'Alimentació de Torribera. 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 ([Històric de Jornades de recerca de l'ODELA](#)).

CONGRESSOS

- [V Congrés Internacional de l'Observatori de l'Alimentació: Patrimonis alimentaris, turismes i sostenibilitats.](#)

Celebrat a Barcelona entre el 19 i 21 de juny de 2019.

Al desembre de 2019 es van publicar les [actes del Congrés](#).

- [IV Congrés Internacional de l'Observatori de l'Alimentació: Altres Maneres de Menjar: eleccions, conviccions, restriccions](#)

Celebrat a Barcelona entre el 9 i el 12 de juny de 2015.

Al 2016 es van publicar les [actes del Congrés](#).

CURSOS I SEMINARIS

- **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, va rebre el suport de l'Ajuntament de Barcelona, i es va realitzar en línia 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

➤ **Curs: Visites tècniques “Aliments, Sobirania i Seguretat Alimentària”.**

Celebrat a Catalunya, entre el 9 i 15 de juny de 2019 en col·laboració amb la *Fondation Verakis* (França).

El [programa](#) de visites tècniques de *Verakis* compta amb 10-12 experiències en diferents espais relacionats amb les diferents fases de la cadena alimentària (bancs de llavors, mercats agroecològics, entitats i projectes que aborden fenòmens com el malbaratament alimentari o el turisme sostenible a partir del patrimoni alimentari, etc.). En aquests espais es treballen i es porten a terme iniciatives centrades en la Sobirania i la Seguretat Alimentària. En cada visita, els i les especialistes guien el grup sobre el contingut tècnic, i l'alumnat coneix els professionals i la filosofia d'empreses, institucions i entitats, a més d'aprofundir en els fonaments d'un projecte o servei. Cada cas visitat s'enfoca des d'una perspectiva antropològica, sociològica, política, de desenvolupament social, econòmica, històrica, cultural, gastronòmica, etc.

Activitats de formació i divulgació en les que participa l'ODELA

Doctorats

- Doctorat en Societat i Cultura, àmbit Antropologia Social i Cultural, de la Facultat de Geografia i Història de la Universitat de Barcelona (2008 - actualitat).
- Doctorat en Alimentació i Nutrició, àmbit Estudis socials i culturals de l'alimentació, de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de Barcelona (2008 - actualitat).

Màsters

- Màster oficial en Antropologia i Etnografia de la Universitat de Barcelona (2010 – actualitat).
- Màster en Gestió Turística del Patrimoni Culinari i Gastronòmic del CETT (2012 – actualitat).
- Màster en Dieta Mediterrània: alimentació, salut i gastronomia nutricional del Torribera Mediterranean Center de la Universitat de Barcelona (2019 – actualitat).

Graus

- Grau d'Antropologia Social de la Universitat de Barcelona (1988 – actualitat).
- Grau de Nutrició i Dietètica de la Universitat de Barcelona (2012 – actualitat).
- Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments de la Universitat de Barcelona (2012 – actualitat).
- Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques de la Universitat de Barcelona, CETT i Universitat Pompeu Fabra (2012 – actualitat).
- Doble titulació: Grau en Nutrició Humana i Dietètica i Grau en Fisioteràpia de la Universitat de Lleida (2017 - actualitat).

Altres

- Curs de formació “*Mediterranean politics, food and culture program*” de la Universitat de Califòrnia (2015 – actualitat).
- Universitat de l'Experiència. Campus de l'Alimentació de Torribera, Universitat de Barcelona (2015 – actualitat).
- Curs: Visites tècniques “Aliments, Sobirania i Seguretat alimentària”, de la Fundació Verakis (2019 – actualitat).

Activitats de formació i divulgació en les que ha participat l'ODELA (2015 - 2019).

Màsters

- Màster oficial en Antropologia Mèdica i Salut Global (Universitat Rovira i Virgili - Universitat de Barcelona - CSIC) (2006 – 2019).
- Máster en *Gestión Estratégica Sostenible de Destinaciones Turísticas* de la Universidad de Jaén & Universidad Internacional de Andalucía UNIA (2014 - 2019).
- Màster en Turisme Sostenible i TIC de la Universitat Oberta de Catalunya UOC (2017-2019).
- Màster en *Epidemiología* de la Universidad de Cuenca (Ecuador) (2019).
- Màster en *Antropología de lo Contemporáneo* de la Universidad de Cuenca (Ecuador) (2017).

Altres

- Cursos de formació del *Culinary Institut of Barcelona* (2019).
- Cursos de Formació Juliols UB, de la Universitat de Barcelona (2019).
- Curs de formació en Escola Agrària de Monells per al Departament d'Agricultura, Pesca i Alimentació (Generalitat de Catalunya) (2018).
- Curs de formació en Sostenibilitat en Restauració a l'Associació Barcelona Restaurants Sostenibles - Ajuntament de Barcelona (2017 i 2018).

Intercanvis internacionals

L'ODELA ha rebut, al llarg dels últims 10 anys, més de 45 estudiants de pre-doctorat i post-doctorat procedents d'Universitats de diferents països com França, Dinamarca, Itàlia, Brasil, Colòmbia, Xile, Mèxic, Hongria i Uruguai.

2015 – 2019

1. Dra. Ligia Amparo da Silva Santos
 - a. Període d'estada: 24 – 29 de novembre 2019.
 - b. Universitat d'origen: Universidad Federal de Bahía.
 - c. Motiu de la mobilitat: Professora visitant (Beca Capes-Print).
2. Dra. Maria Caputo
 - a. Període d'estada: gener 2019 - gener 2020.
 - b. Universitat d'origen: Universidade Federal da Bahia, Brasil.
 - c. Motiu de la mobilitat: estada d'investigació.
3. Nicole Weber
 - a. Període d'estada: setembre 2019 – març 2020.
 - b. Universitat d'origen: Universidade Federal de Pelotas, Brasil.
 - c. Motiu de la mobilitat: realitzar part del treball doctoral titulat: “Colher, cozinhar, comer: experiências e narrativas entre gastropolítica e gastropoética”.
4. Cesar Andrés Quintana
 - a. Període d'estada: setembre - desembre 2019.
 - b. Universitat d'origen: Universidad de los Andes, Colòmbia.
 - c. Motiu de la mobilitat: realitzar part del treball doctoral titulat “De la gota coral al síndrome epilèptico”.

5. Jaime Quílez Royo
 - a. Període d'estada: setembre 2019 – gener 2020.
 - b. Universitat d'origen: Universit  di Bologna, Itàlia.
 - c. Motiu de la mobilitat: realitzar part del treball de M ster titula “La identidad alimentaria española a través de los recetarios históricos”.
6. Luz Aid  Rodríguez
 - a. Període d'estada: setembre 2019.
 - b. Universitat d'origen: Universidad Nacional de Colombia - Sede Medellín, Colòmbia.
 - c. Motiu de la mobilitat: realitzar part del treball doctoral titulat “Los libros de cocina de Medellín en la primera mitad del siglo XX”.
7. Paula de Oliveira Feliciano
 - a. Període d'estada: juny - juliol 2019.
 - b. Universitat d'origen: Universidade de S o Paulo, Brasil.
 - c. Motiu de la mobilitat: realitzar part del treball de M ster.
8. Ximena Arraiga
 - a. Període d'estada: abril - juny 2019.
 - b. Universitat d'origen: Universidad Latinoamericana, Mèxic.
 - c. Motiu de la mobilitat: realitzar part del treball de M ster en Desenvolupament Organitzacional.
9. Dra. Catalina Ivanovic Willumsen
 - a. Període d'estada: febrer 2019.
 - b. Universitat d'origen: Escuela de Ciencias de la Familia, Universidad Finis Terrae, Xile.
 - c. Motiu de la mobilitat: estada d'investigació.
10. Dra. Janine Colla o
 - a. Període d'estada: gener - març 2019.
 - b. Universitat d'origen: Universidade de Goiania, Brasil.
 - c. Motiu de la mobilitat: estada postdoctoral sènior.
11. Miguel Picanço
 - a. Període d'estada: agost 2018 – gener 2019.
 - b. Universitat d'origen: PPGCS-UNISINOS, Brasil.
 - c. Motiu de la mobilitat: postdoctorat.
12. Brisol García
 - a. Període d'estada: juny – agost 2018.
 - b. Universitat d'origen: Universidad de GTO, Mèxic.
 - c. Motiu de la mobilitat: realitzar part del treball doctoral titulat “Las políticas y programas del estado de Michoac n para conservar la cocina tradicional hoy patrimonio de la humanidad (PCI) En la meseta p'urh pecha”.
13. Miguel Fraire Castillo
 - a. Període d'estada: juny - juliol 2018.
 - b. Universitat d'origen: Universidad Aut noma de Zacateas, Mèxic.
 - c. Motiu de la mobilitat: realitzar part del treball de M ster titulat “Obesidad y discriminación: La construcción social del cuerpo en una sociedad de consumo”.
14. Jocelyn Cort s Arellanes
 - a. Període d'estada: febrer – juny 2018.
 - b. Universitat d'origen: Benemèrita Universidad Aut noma de Puebla, Mèxic.
 - c. Motiu de la mobilitat: realitzar part del treball de M ster titulat “La Seguridad Alimentaria,  Un concepto del r gimen alimentario neoliberal?”.

15. Dra. Cláudia Juzwiak
 - a. Període d'estada: gener – abril 2018.
 - b. Universitat d'origen: Universidade Federal de Sao Paulo, Brasil.
 - c. Motiu de la mobilitat: : estada d'investigació.
16. Edleuza Oliveira Silva
 - a. Període d'estada: setembre 2017 – abril 2018.
 - b. Universitat d'origen: Universidade Federal da Bahia/Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Brasil.
 - c. Motiu de la mobilitat: realitzar part del treball doctoral titulat “Práticas alimentarias e identidades en la escuela: una etnografía sobre el cotidiano alimentario de escolares”.
17. Manuela Kaspary
 - a. Període d'estada: març 2017 - març 2018.
 - b. Universitat d'origen: Universidad Federal de Alagoas, Brasil
 - c. Motiu de la mobilitat: realitzar part del treball doctoral titulat “Análise de mecanismos de resistência em comunidades pesqueiras frente ao processo de turistificação na zona costeira: estudos de casos comparativos de do Mediterrâneo (Espanha) e do norte de Alagoas (Brasil)”.
18. Dra. Anelise Rizzolo de Oliveira
 - a. Període d'estada: setembre 2016 – juliol 2017.
 - b. Universitat d'origen: Univesidade de Brasília, Brasil.
 - c. Motiu de la mobilitat: estada postdoctoral sènior.
19. Miguel Picanço
 - a. Període d'estada: agost - novembre 2017.
 - b. Universitat d'origen: PPGCS-UNISINOS, Brasil.
 - c. Motiu de la mobilitat: realitzar part del treball doctoral titulat “NA ROÇA, NA MESA, NA VIDA: uma viagem pelas trajetórias da mandioca, no e além do nordeste paraense”.
20. Célia Maria Patriarca Lisbôa
 - a. Període d'estada: març – juliol 2017.
 - b. Universitat d'origen: NUTES/UFRJ, Brasil.
 - c. Motiu de la mobilitat: realitzar part del treball doctoral titulat “Abordaje de los Alimentos Transgénicos en los Cursos de Nutrición en Rio de Janeiro-Brasil”.
21. Priscila Koritar
 - a. Període d'estada: gener 2017.
 - b. Universitat d'origen: Universidad de São Paulo, Brasil.
 - c. Motiu de la mobilitat: realitzar part del treball doctoral titulat “Concepto de alimentación saludable entre los estudiantes de Nutrición de São Paulo-Brasil”.
22. Raúl Alberto Angulo Muñoz
 - a. Període d'estada: abril – juny 2016.
 - b. Universitat d'origen: Universidad Nacional de Colombia, Colòmbia.
 - c. Motiu de la mobilitat: realitzar part del treball doctoral titulat “Hábitos alimentarios, sobrepeso y obesidad en personas adultas de la localidad de Usaquén”.
23. Orsolya Szalontay
 - a. Període d'estada: març – juliol 2016.
 - b. Universitat d'origen: Pázmány Péter Katolikus Egyetem, Hongria.
 - c. Motiu de la mobilitat: pràctiques de Màster.

24. Claudia Juzwiak
 - a. Període d'estada: febrer 2015 – gener 2016.
 - b. Universitat d'origen: Universidad Federal de Sao Paulo, Brasil.
 - c. Motiu de la mobilitat: estada postdoctoral sènior.
25. Dra. Simona Stano
 - a. Període d'estada: 2015.
 - b. Universitat d'origen: Università degli Studi di Torino, Itàlia.
 - c. Motiu de la mobilitat: estada d'investigació per a desenvolupar el projecte "La alimentación entre naturaleza y cultura: El caso de la dieta mediterránea".
26. Dra. Claudia Giacomani
 - a. Període d'estada: 2015.
 - b. Universitat d'origen: Pontificia Universidad Católica de Chile, Xile.
 - c. Motiu de la mobilitat: estada d'investigació per a desenvolupar el projecte "Las ingestas alimentarias en la jornada de los adultos santiaguinos".
27. Zandy P. Montes
 - a. Període d'estada: 2015.
 - b. Universitat d'origen: Universidad Nacional de Colombia, Colòmbia.
 - c. Motiu de la mobilitat: realitzar part del treball de Màster titulat "Prácticas alimentarias y seguridad alimentaria y nutricional de los colombianos residentes en Barcelona".
28. Irene Vázquez
 - a. Període d'estada: maig – juny 2015.
 - b. Universitat d'origen: Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco, Mèxic.
 - c. Motiu de la mobilitat: realitzar part del treball doctoral titulat "Gastronomía y territorio en la Ruta Caminos del Mezcal en Oaxaca".
29. Alejandra Vázquez
 - a. Període d'estada: maig – juny 2015.
 - b. Universitat d'origen: Mèxic.
 - c. Motiu de la mobilitat: "La comensalidad en trabajadores de una empresa electrónica en zona urbana de Zapopan, Jalisco, México".

Participació en congressos i seminaris

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

2019

Conferències i organització de panels

Jornada de Santa Llúcia. Societat Catalana de Biologia.

Conferència: Transformacions dels comportaments alimentaris al llarg de la història i percepció social de les noves tecnologies i la seguretat alimentària.

Ponent: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Barcelona. Desembre, 2019.

II Jornadas de la Red de Antropología y Salud en Argentina. Trayectorias antropológicas y trabajo en salud: diálogos, intersecciones y desafíos.

Conferència inaugural: Cuerpos futuros: contaminación interna y sufrimiento ambiental.

Ponent: Cristina Larrea-Killinger.

Buenos Aires, Argentina. Novembre, 2019.

Encontro científico do Centro de Estudos Sociais da Universidade de Coimbra.

Coordinació de Seminari: As janelas do cuidado: experiências na procura da saúde.

Ponent: Cristina Larrea-Killinger.

Coimbra, Portugal. Novembre, 2019.

Consulta Regional de la FAO: Sistemas Alimentarios, Obesidad y Género. Retos Emergentes para la América Latina.

Conferència: Roles de género, alimentación, normas corporales y obesidad.

Ponent: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Ciutat de Mèxic, Mèxic. Novembre, 2019.

Ciclo de conferências organizado pelo Centro de Investigaçao em Antropologia da Saúde (CIAS) da Universidade de Coimbra

Conferència: Comendo incertezas: contaminantes ambientais durante a gravidez e o aleitamento materno.

Ponent: Cristina Larrea-Killinger.

Coimbra, Portugal. Octubre, 2019.

Tercer Congrés Català de la Cuina.

Conferència inaugural: Cuina i Societat.

Ponent: Jesús Contreras.

Barcelona. Octubre, 2019.

19th IUAES World Congress. World Solidarities.

Simposi: Pollution + Pollution + Demage + Uncertainty = Ethnography.

Co-direcció: Satoe Nakahara, Cristina Larrea-Killinger, Peter Winn Kirby.

Poznan, Polònia. Agost, 2019.

 **Conferencia magistral carrera Antropologia. Facultad Ciencias Sociales Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH)**

Conferència: Ayudas y bendiciones. Apuntes metodológicos para una práctica etnográfica en Tegucigalpa, Honduras.

Ponent: Patricia Messa Castany

Tegucigalpa, Honduras. Agost, 2019.

 **XIII Reunião de Antropologia do Mercosul.**

Simposi: A Antropologia e a alimentação: perspectivas, desafios e propostas para a leitura do mundo.

Co-direcció: Úrsula Verthein

Porto Alegre, Brasil. Juliol, 2019.

 **XIII Reunião de Antropologia do Mercosul.**

Simposi: Identidade à mesa: cozinha nacional dentro e fora do território nacional.

Co-direcció: Úrsula Verthein

Porto Alegre, Brasil. Juliol, 2019.

Participació en congressos: comunicacions i taules rodones

 **VII Congreso de Socialización del Patrimonio en el Medio Rural (SOPA).**

Comunicació: “Els camins del menjar”: de la desmemoria a la reconexió con el territorio a través de la alimentación. Una ruta gastronómica crítica y reflexiva en la Garriga (Catalunya).

Ponent: Marta Ruiz Pascua.

Usme – Suacha (Bogotà), Colòmbia. Octubre - Novembre, 2019.

 **VII Congreso de Socialización del Patrimonio en el Medio Rural (SOPA).**

Comunicació: Cuidar la huerta: una puesta en valor de la agricultura, la memoria y la participación social de las mujeres en contextos migratorios. El caso de la Huerta de Serrallonga, en Vic (Catalunya), como herramienta para la interculturalidad.

Ponent: Marta Ruiz Pascua.

Usme – Suacha (Bogotà), Colòmbia. Octubre - Novembre, 2019.

 **24º Seminário Acadêmico Internacional. Brasil e Espanha. Intercambio de práticas e saberes.**

Panel: Diálogos na produção e cooperação técnico-científica.

Ponent: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Barcelona. Octubre, 2019.

 **Congreso da Universidade Federal da Bahia**

Comunicació: Mapeamento dos serviços da rede de atenção à saúde de âmbito estadual e municipal que utilizam as práticas integrativas e complementares (PICS) no cuidado a pessoas com obesidade no município de Salvador.

Ponents: Lorena Oliveira dos Santos; Jorge Leal; Dra. Ursula Verthein, Profa. Dra. Lígia Amparo, Dra. Janaina Braga de Paiva.

Salvador de Bahia, Brasil. Octubre, 2019.

 **19th IUAES World Congress. World Solidarities.**

Comunicació: (Dis)Trust of pregnant and breastfeeding women in relation to food risks and the chemical substances present in the food.

Ponents: Araceli Muñoz Garcia, Cristina Larrea-Killinger.

Poznan, Polònia. Agost, 2019.

 **XIII Reunião de Antropologia do Mercosul.**

Comunicació: Análise crítica das ações de educação alimentar e nutricional do Programa Saúde nas Escolas.

Ponent: Úrsula Verthein.

Porto Alegre, Brasil. Juliol, 2019.

 **XIII Reunião de Antropologia do Mercosul.**

Comunicació: Situaciones de exclusión identificadas por mujeres que utilizan "comedores sociales" en la ciudad de Barcelona (Cataluña).

Ponents: Úrsula Verthein, Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Porto Alegre, Brasil. Juliol, 2019.

 **XIII Reunião de Antropologia do Mercosul.**

Comunicació: Usos e representações sociais dos produtos light entre nutricionistas e mulheres leigas francesas e brasileiras.

Ponent: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar

Porto Alegre, Brasil. Juliol, 2019.

 **V Congreso Internacional de Antropología AIBR**

Comunicació: Reciprocidades y economía moral en Tegucigalpa, Honduras. Consideraciones metodológicas para una etnografía de la ayuda social.

Ponent: Patricia Messa Castany

Madrid. Juliol, 2019.

 **III Simposio de la Sección de Estudios del Cono Sur (LASA).**

Comunicació: De víctimas a emprendedoras. Cocina colectiva para la memoria y el reconocimiento del desplazamiento forzado en Manizales (Colombia).

Ponent: Marta Ruiz Pascua.

Buenos Aires, Argentina. Juliol, 2019.

 **III Simposio de la Sección de Estudios del Cono Sur (LASA).**

Comunicació: "Soya-lismo o muerte". Percepciones y dinámicas socio-alimentarias en Cuba tras 55 años de libreta de racionamiento.

Ponent: Margalida Mulet.

Buenos Aires, Argentina. Juliol, 2019.

 **V Congrés Internacional de l'Observatori de l'Alimentació i la Fundació Alcía "Patrimoni Alimentaris, Turismes i Sostenibilitats".**

Taula Rodona: Polítiques en favor de les Cultures Alimentàries.

Ponent: Jordi Gascón.

Barcelona. Juny, 2019.

 **V Congrés Internacional de l'Observatori de l'Alimentació i la Fundació Àlícia "Patrimonis Alimentaris, Turismes i Sostenibilitats".**

Comunicació: Riesgo, Seguridad y confianza en la alimentación de proximidad y ecológica durante la lactancia y el embarazo.

Ponents: Cristina Larrea-Killinger, Araceli Muñoz Garcia, Arantza Begueria Muñoz, Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Barcelona. Juny, 2019.

 **V Congrés Internacional de l'Observatori de l'Alimentació i la Fundació Àlícia "Patrimonis Alimentaris, Turismes i Sostenibilitats".**

Comunicació: Análise crítica das ações de educação alimentar e nutricional do Programa saúde nas Escolas.

Ponent: Úrsula Verthein.

Barcelona. Juny, 2019.

 **V Congrés Internacional de l'Observatori de l'Alimentació i la Fundació Àlícia "Patrimonis Alimentaris, Turismes i Sostenibilitats".**

Comunicació: "*Els camins del menjar*". La transformació de la Garriga (Catalunya) a través de la alimentació. Una ruta guiada crítica y reflexiva para la divulgación del patrimonio alimentario.

Ponent: Marta Ruiz Pascua.

Barcelona. Juny, 2019.

 **V Congrés Internacional de l'Observatori de l'Alimentació i la Fundació Àlícia "Patrimonis Alimentaris, Turismes i Sostenibilitats".**

Comunicació: Culinary heritage experience: three cases of Mediterranean region.

Ponents: Nika Razpotinik, Mateja Smid, Julien Frayssignes, Margalida Mulet, Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Barcelona. Juny, 2019.

 **V Congrés Internacional de l'Observatori de l'Alimentació i la Fundació Àlícia "Patrimonis Alimentaris, Turismes i Sostenibilitats".**

Comunicació: De la terra a la roca. Matonaires i vides pageses als pobles de Montserrat.

Ponents: Margalida Mulet, Genís Frontera, Anna Oliveras.

Barcelona. Juny, 2019.

 **V Congrés Internacional de l'Observatori de l'Alimentació i la Fundació Àlícia "Patrimonis Alimentaris, Turismes i Sostenibilitats".**

Comunicació: Entre la "salud" y la "tradición": las representaciones sociales de la Dieta Mediterránea.

Ponents: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Úrsula Verthein.

Barcelona. Juny, 2019.

 **V Congrés Internacional de l'Observatori de l'Alimentació i la Fundació Àlícia "Patrimonis Alimentaris, Turismes i Sostenibilitats".**

Comunicació: Propagação de conceitos alimentares por meio de rede social virtual.

Ponents: Juliana Grazini dos Santos, Ariana Lira, Maria Clara de Moraes Prata Gaspar

Barcelona. Juny, 2019.

 **5a Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation.**

Comunicació: L'activité culinaire chez des Françaises et des Brésiliennes: de la pratique aux significations.

Ponents: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Úrsula Verthein.

Tours, França. Juny, 2019.

 **IV Col·loqui Medical Anthropology Research Center (MARC).**

Comunicació: Representacions socioculturals de les dones embarassades i lactants sobre la confiança i desconfiança al voltant del risc alimentari i les substàncies químiques presents als aliments.

Ponents: Araceli Muñoz Garcia, Cristina Larrea-Killinger, Montse Fàbregas Mitjans.

Tarragona. Maig, 2019.

 **I Mostra de estudos e pesquisas do Núcleo de estudos e pesquisas em alimentação e cultura da ENUFBA/UFBA.**

Comunicació: Análise crítica das ações de educação alimentar e nutricional do Programa Saúde nas Escolas.

Ponent: Úrsula Verthein.

Salvador de Bahia, Brasil. Maig, 2019.

 **Tercer Congrés Català de la cuina.**


Taula Rodona: La cuina catalana des de la perspectiva dels antropòlegs.

Ponents: Margalida Mulet, Marta Ruiz.

Barcelona. Gener, 2019.

2018

Conferències i organització de panels

 **International Conference Imagining the Future. Knowledges, experiences, alternatives.**

Taula rodona: "Epidemiologies del Sur": barreras y posibilidades de la investigación-acción en salud colectiva.

Co-direcció: Sebastián Medina, Jesús Ibacache, Cristina Larrea-Killinger.

Coimbra, Portugal. Novembre, 2018.

 **I Congreso de Universidades promotoras de salud.**

Conferència: La alimentación de los universitarios y sus circunstancias: placer, conveniencia y salud.

Ponent: Margalida Mulet.

Palma de Mallorca. Novembre, 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.

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

Panel: Encuentro con expertos y sus grupos de investigación.

Ponent: Jesús Contreras.

Gijón. Setembre, 2018.

 **18th IUAES World Congress.**

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

Co-direcció: Cristina Larrea-Killinger.

Florianópolis, Brasil. Juliol, 2018.

 **Quai des Savoirs, organitzat per la Université de Toulouse III – Paul Sabatier i el Inserm.**

Conferència: Le corps féminin: de la santé aux représentations sociales.

Ponent: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Toulouse, França. Juny, 2018.

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

Conferència: ¿Verduras y legumbres, no dan más que pesadumbres?

Ponent: Jesús Contreras.

Barcelona. Maig, 2018.

 **II Congreso de Sociología y Antropología del Turismo.**

Panel: Turismo, urbanismo y territorio.

Co-direcció: Jordi Gascón.

Alacant. Març, 2018.

 **II Congreso de Sociología y Antropología del Turismo.**

Simposi: “Coloqui interdisciplinar, o lo que podríamos aprender los unos de los otros”.

Ponent: Jordi Gascón.

Alacant. Març, 2018.

Participació en congressos: comunicacions i taules rodones

 **XXII Encuentro Internacional de Investigación en Cuidados Enfermeros.**

Comunicació: Fuentes de información alimentaria de las mujeres embarazadas y lactantes.

Ponent: Montse Fàbregas.


Còrdova. Novembre, 2018.

 **3ª Setmana de l'Antropologia.**

Comunicació: La Garriga, una història entre fogons. Una etnografia per a la reflexió sobre la cultura de l'alimentació a l'àmbit local.

Ponent: Marta Ruiz Pascua.

Barcelona. Novembre, 2018.

 **III Workshop “Donem valor al producte de proximitat”. Escola Agrària de l'Empordà.**

Comunicació: Els productes de proximitat com a tendència de l'alimentació actual: el valor de la terra, la qualitat i el patrimoni alimentari. Projecte MEDFEST: turisme gastronòmic i sostenible a l'Alt Urgell.

Ponent: Margalida Mulet, Marta Ruiz.


Monells, Girona. Octubre - Novembre, 2018.

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

Comunicació: Is there a place for pleasure in “healthy eating”? Social representations of French, Spanish and Brazilian dieticians and laywomen.

Ponent: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Kalamata, Grècia. Setembre, 2018.

 **IV Congreso Internacional de Antropología AIBR.**

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

Ponent: Úrsula Verthein.

Granada. Setembre, 2018.

 **IV Congreso Internacional de Antropología AIBR.**

Comunicació: "Acá el único que verdaderamente ha ayudado es el Padre". Reciprocidades, moralidades y ayudas en un barrio empobrecido de Tegucigalpa, Honduras.

Ponent: Patricia Messa Castany.

Granada. Setembre, 2018.

 **10° Encuentro de productores ecológicos y sabidurías populares ECOVIDA.**

Comunicació: El alimento como estrategia comunitaria para mantener viva la memoria.

Ponent: Marta Ruiz Pascua

Manizales, Colòmbia. Agost, 2018.

 **18th IUAES World Congress.**

Comunicació: Estrategias y acciones para la reducción de las exclusiones de mujeres usuarias de servicios asistenciales de alimentación.

Ponent: Úrsula Verthein, Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Florianópolis, Brasil. Juliol, 2018.

 **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.

 **18th IUAES World Congress.**

Comunicació: Desafíos éticos y metodológicos en la investigación cualitativa y etnográfica con mujeres embarazadas y lactantes: el problema de los riesgos químicos en el consumo alimentario en España.

Ponents: Cristina Larrea-Killinger, Araceli Muñoz.

Florianópolis, Brasil. Juliol, 2018.

 **Lasa (Latin American Studies Association)**

Comunicació: Una etnografía transnacional en la Cuba Contemporánea.

Ponent: Margalida Mulet.

Barcelona. Maig, 2018.

 **Lasa (Latin American Studies Association)**

Comunicació: 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.

 **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.

 **VI Congreso Nacional de Enfermería Pediátrica i XXIII Jornadas Nacionales de Enfermería Pediátrica.**

Comunicació: Experiencia de las mujeres que han tenido un hijo en entorno hospitalario en relación a la humanización de los cuidados

Ponents: Fàbregas M., Esteban S., Tutusaus A., Ordobas L.

València. Maig, 2018.

 **III Jornada de Pluralisme Mèdic**

Taula rodona: Per què i per a què estudiar les medicines anomenades “tradicionals” i “populars”.

Ponents: Álvaro Alconada, Carme Campoy, Cristina Larrea-Killinger, Josep Lluís Mateu.

Lleida. Maig, 2018.

2017

Conferències i organització de panels

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

Ponència inaugural: Incertidumbres químicas. La percepción social del riesgo sobre la contaminación interna.

Ponent: Cristina Larrea-Killinger.


Madrid. Abril, 2017.

 **Universitat Rovira i Virgili.**

Conferència: Sobirania Alimentària, l'alternativa necessària.

Ponent: Jordi Gascón.


Tarragona. Maig, 2017.

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

Ponència inaugural: Els llegums a l'Edat Mitjana: un aliment de monjos i de pobres.

Ponent: Antoni Riera.


Lleida. Març, 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 mar catalans* (Organització: Institut Europeu de la Mediterrània i Associació Consell de Cent de Barcelona).**

Conferència: 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?***

Ponència inaugural: Les crisis de la baixa edat Mitjana a les ciutats de la Corona d'Aragó.

Ponent: Antoni Riera.

Palma de Mallorca. Novembre, 2017.

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

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

Ponent: Antoni Riera.

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


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

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

Ponent: Antoni Riera.

Barcelona. Novembre, 2017.


Participació en congressos: comunicacions i taules rodones

 **Seminari acadèmic a l'Unité Mixte de Recherche "Marchés, organisations, institutions et stratégies d'acteurs" (CIRAD).**

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

Ponent: Margalida Mulet Pascual.


Montpellier, França. 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.

 **Encuentro internacional sobre sobre turismo comunitario en el Caribe. CEI CamBio & Universidad Pablo de Olavide - Sede Panamá.**

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

Ponent: Jordi Gascón.

Portobelo, Panamá. Octubre, 2017.

 **44th Saint Louis Conference on Manuscript Studies. Sant Loui University**
Comunicació: Mostassà's Books: Unpublished Sources in the Crown of Aragon (XIII-XV century).

Ponent: Pablo José Alcover
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.

Ponents: Lina Casadó, Cristina Larrea-Killinger.
València. Setembre, 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.
València. 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.
València. 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.

Ponents: Cristina Larrea-Killinger, Arantza Begueria.
València. Setembre, 2017.

 **Turismo y sectores populares. Ostelea School of Tourism & Hospitality Barcelona.**


Comunicació: El turismo de las clases populares.

Ponent: Jordi Gascón.
Barcelona. Agost, 2017.

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

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

Ponent: Cristina Larrea-Killinger
Ottawa, Canadà. Maig, 2017.

 **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 (s. IX-XII)".

Ponent: Antoni Riera.
Sanremo, Itàlia. Maig, 2017.

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

Comunicació: Metodologías de Evaluación de Impacto Social.

Ponent: Jordi Gascón

Alacant. Maig, 2017.

2016

Conferències 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-direcció: Jordi Gascón.

Barcelona. Setembre, 2016.

Participació en congressos: comunicacions i taules rodones

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

Comunicació: Toxic exposures and body transformations in Catalonia

Ponents: Cristina Larrea-Killinger, 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, Canadà. 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-Killinger, 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 Fàbregas, Araceli Muñoz, Lina Casadó, Miguel Company, Cristina Larrea.
Barcelona. Setembre, 2016.

2015


Conferències i organització de panels

 **Seminario de Pesquisa Orientada para el Programa de Pós-Graduação, Mestrado em Saúde, Ambiente e Trabalho.**

Comunicació: A pesquisa qualitativa sob o ponto de vista do entrevistado.

Ponent: Cristina Larrea-Killinger.

Salvador de Bahia, Brasil. Novembre, 2015.

 **Taula rodona: "Discursos sociales sobre contaminación en España: análisis de los comentarios de los lectores de prensa digital".**

Ponent: Arantza Begueria

Barcelona. Març, 2015.

 **Seminari: "Pesticides and Global Health".**

Comunicació: Toxic Bodies in Spain. Discourses on toxic effects of internal chemical contamination by pesticides.

Ponents: Cristina Larrea-Killinger, Araceli Muñoz.

Durham, Anglaterra. Febrer, 2015.

 **XII Jornadas de consumo crítico "Turismo, desarrollo, crisis".**

Comunicació: Turisme com a motor de desenvolupament?

Ponent: Jordi Gascón.

Barcelona. Gener, 2015.

Participació en congressos: comunicacions i taules rodones

 **II Congreso Internacional de Ciencias Sociales.**

Ponència magistral: Más allá de la etnografía: interacciones y miradas sobre el quehacer de los investigadores.

Ponent: Cristina Larrea-Killinger.


Tetela del Volcán, Morelos, Mèxic. Octubre, 2015.

 **III Coloquio Internacional da Vida Estudantil: Avaliação do ensino pelo estudante e Qualidade no Ensino Superior.**

Comunicació: Esperando a universidade chegar no Sul da Bahia.

Ponents: Ana Teixeira, Cristina Larrea-Killinger, Alain Coulon.


Salvador de Bahia, Brasil. Agost, 2015.

 **IV Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y Fundación Alicia "Otras Maneras de comer: elecciones, convicciones y restricciones"**

Comunicació: Prácticas alimentarias para evitar o reducir la exposición a sustancias químicas.
Ponents: Aina Palou, Araceli Muñoz, Cristina Larrea-Killinger, Montse Fàbregas.
Barcelona, Juny, 2015.

 **IV Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y Fundación Alicia "Otras Maneras de comer: elecciones, convicciones y restricciones"**


Comunicació: Cultura y dietética: representaciones del comer sano para dietistas francesas, españolas y brasileñas.
Ponent: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.
Barcelona. Juny, 2015.

 **IV Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y Fundación Alicia "Otras Maneras de comer: elecciones, convicciones y restricciones"**

Comunicació: La comida ecológica en Barcelona: discursos y prácticas en torno a la idea de equilibrio
Ponent: Arantza Begueria.
Barcelona. Juny, 2015.

 **IV Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y Fundación Alicia "Otras Maneras de comer: elecciones, convicciones y restricciones"**

Comunicació: Recetas contra el desarraigo: Memoria y cocina como respuestas sociales al desplazamiento forzado en Colombia.
Ponent: Marta Ruiz Pascua.
Barcelona. Juny, 2015.

 **IV Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y Fundación Alicia "Otras Maneras de comer: elecciones, convicciones y restricciones".**

Comunicació: Precarización social y alimentación: un análisis de los comedores sociales de la ciudad de Barcelona.
Ponent: Ursula Verthein.
Barcelona. Juny, 2015.

 **Conferència Internacional *El cambio en Cuba: Un enfoque de las ciencias sociales.***

Comunicació: "Cambio socio-económico en la familia, economía cotidiana en la Cuba Contemporánea"
Ponent: Margalida Mulet Pascual.
Paris, França. Juny, 2015.

 **Conferència a la Universitat de Lleida**

Comunicació: El malbaratament a debat.
Ponent: Jordi Gascón.
Lleida. Maig 2015.

Publicacions més rellevants

2019

Articles

BEGUERIA, A.; ZAFRA-APARICI, E. (2019). Corporalidades permeables: Intersecciones entre medio ambiente y salud. Introducción al monográfico. *Revista de Antropología Iberoamericana*, 14(1): 11-27. <https://doi.org/10.11156/aibr.v14i1.70844>

BRETON, V.; GASCÓN, J. (2019), Introducción al monográfico “Estrategias subalternas en América Latina: Reconfigurando la identidad para articularse a un mundo global”. *Revista Andaluza de Antropología*, 17: 3-8.

CASADÓ, L.C.; ARREBOLA, J.P.; FONTALBA, A.; MUÑOZ, A. (2019). Adverse effects of hexachlorobenzene exposure in children, *Environmental Research*, 176: 108421. <https://doi.org/10.1016/j.envres.2019.03.059>.

FÀBREGAS, M.; CASADÓ, L.C.; COMPANY, M.; ZAFRA, E.; LARREA-KILLINGER, C. (2019). Juego de roles: enfermeras o antropólogos, *Revista ROL de enfermería*, Vol. 42(9), pp.41-46.

FÀBREGAS, M.; FABRELLAS, C.; LARREA-KILLINGER, C. (2019). Fuentes de información alimentaria que utilizan las mujeres embarazadas y lactantes, *Matronas Profesión* 20(1): 23-29.

GASCÓN, J. (2019). Tourism as a right: a “frivolous claim” against degrowth? *Journal of Sustainable Tourism* (preview). <https://doi.org/10.1080/09669582.2019.1666858>

GASCÓN, J. (2019). History of NGDO volunteer tourism in Spain: depoliticisation, commodification, and downturn, *Journal of Tourism History* (preview). <https://doi.org/10.1080/1755182X.2019.1657506>.

GASCÓN, J. (2019). Tourism as a right: A “frivolous claim” against Degrowth?. *Journal of Sustainable Tourism*, 27(12): 1825-1838. DOI: <https://doi.org/10.1080/09669582.2019.1666858>.

GASCÓN, J. (2019). La cuestión agraria y los gobiernos de izquierda en América Latina: campesinos, agronegocio y neodesarrollismo, de Cristóbal Kay y Leandro Vergara-Camus, CLACSO, 2018” (Reseña) *European Review of Latin American and Caribbean Studies*, 107. DOI: <https://doi.org/10.32992/erlacs.10472>

GASPAR, M.C.M.P.; VERTHEIN, U. (2019). Pratiques et Significations de L’activité Culinaire : Une Approche Comparative entre des Femmes Françaises et Brésiliennes, *Iluminuras*, 20(51): 145-175. <https://doi.org/10.22456/1984-1191.95716>

GASPAR, M.C.M.P.; VERTHEIN, U. (2019) Entre la “salud” y la “tradición”: las representaciones sociales de la Dieta Mediterránea, *Physis Revista de Saude Coletiva*, 29(2). <http://dx.doi.org/10.1590/s0103-73312019290217>.

LARREA-KILLINGER, C.; MUÑOZ, A.; BEGUERIA, A.; MASCARÓ, J. (2019). “[Como un sedimento que se va quedando en el cuerpo](#)”: percepción social del riesgo sobre [Compuestos Tóxicos Persistentes y otras sustancias químicas sintéticas en la alimentación entre mujeres embarazadas y lactantes en España](#), *AIBR. Revista de Antropología Iberoamericana* 14(1): 122-144. DOI10.11156/aibr.140107.

LARREA-KILLINGER, C.; FREITAS, C.; REGO, R. (2019). [Reima: food prohibitions in fishing communities in Bahia, Brazil](#), *Revista de Alimentação e Cultura das Américas*, 1(1): 46-71.

MUÑOZ, A.; FONTALBA-NAVAS, A.; ARRÉBOLA, J.P.; LARREA-KILLINGER, C. (2019). Trust and distrust in relation to food risks in Spain: An approach to the socio-cultural representations of pregnant and breastfeeding women through the technique of free listing, *Appetite* 142(1): 104365. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.104365>.

MULET, M. (2019). Book review: [La lucha : la vie à Cuba après l'effondrement de l'Union soviétique](#), *Métropolitiques*.

NYAABA, G.N.; AGYEMANG, C.; MASANA, L.; DE-GRAFT AIKINS, A.; BEUNE, E.; LARREA-KILLINGER, C.; STRONKS, K. (2019). [Illness representations and coping practices for self-managing hypertension among sub-Saharan Africans: A comparative study among Ghanaian migrants and non-migrant Ghanaians](#). *Patient Education and Counseling*, 102(9), pp. 1711-1721.

OLIVEIRA, A.R. (2019). Cambios y transformaciones contemporáneas, puntos de vista y otras maneras de comer – una entrevista con Joan Ribas. *Tessituras, revista de antropologia y arqueologia*, 7 (1): 235-246. <http://dx.doi.org/10.15210/tes.v7i1.15033>

Llibres

LLOBET, M.; DURÁN, P.; MAGAÑA, C.R.; MUÑOZ, A. (coords.) (2019). *(Re)pensando los retos alimentarios desde las ciencias sociales Contexto de precarización, respuestas y actuaciones*. Barcelona: UOC.

Capítol de llibre

LLOBET, M.; DURÁN, P.; MAGAÑA, C.R.; MUÑOZ, A. (2019). Introducción. En: LLOBET, M.; DURÁN, P.; MAGAÑA, C.R.; MUÑOZ, A. (coords.), *(Re)pensando los retos alimentarios desde las ciencias sociales Contexto de precarización, respuestas y actuaciones*. Barcelona: UOC.

CAROL, M.; FÀBREGAS, M. (2019). El paciente. En: GALIMANY, J.; FABRELLAS, N. (org.) *Enfermería de salud pública y atención comunitaria*. Barcelona: Edicions UB.

CONTRERAS, J. (2019) Prólogo. En: CABRERA BONILLA, I. IBÁÑEZ GAMBERO, J. *L'Hospitalet al compás. Historia de vida de un apasionado al flamenco*. L'Hospitalet de Llobregat: Centre d'Estudis de l'Hospitalet, p. 11-16.

GASCÓN, J. (2019). El turismo y transformación del espacio rural. En: CAÑADA, E. (org.) *EL turismo en la geopolítica del Mediterráneo*. Barcelona: Alba Sud, pp. 41-45.

GASCÓN, J. (2019) Conflictos rurales y turismo. En: CAÑADA, E. & MURRAY, I.; ed. *Turistificación global: perspectivas críticas en turismo*. Barcelona: Icaria. pp. 383-396. ISBN: 978-84-9888-924-6.

GASCÓN, J. (2019) Tourism and the transformation of rural space. En: CAÑADA, E.; ed. *Tourism in the Geopolitics of the Mediterranean*. Barcelona: Alba Sud, Contrast Reports Serie. pp. 41-45. ISBN/ISSN: 978-84-09-15498-2.

GASPAR, M.C.M.P. (2019). Is there a place for pleasure in healthy eating? Social representations of French, Spanish and Brazilian dieticians and laywomen. En: LYSAGHT, P.; MATALAS, A. (eds.) *Tradition and nutritional science in the modern food chain*. Thessaloniki: American Farm School, p. 13-20.

2018

Articles

BENEITO-MONTAGUT, R.; BEGUERIA, A.; CASSIAN, N. (2018). “Hago de todo y no sé hacer funcionar nada”: Aprendizaje afectivo y relacional de tecnologías digitales en adultos mayores. *Aula: Revista de Pedagogía*, 24: 77-92. DOI: <http://dx.doi.org/10.14201/aula2018247792>

BENEITO-MONTAGUT, R.; CASSIAN, N.; BEGUERIA, A. (2018). What do we know about the relationship between internet-mediated interaction and social isolation and loneliness in later life? *Quality in Ageing and Older Adults*, 19(1): 14-30. <https://doi.org/10.1108/QAOA-03-2017-0008>

GASCÓN, J.; MILANO, C. (2018). Tourism, Real Estate Development and Depeasantisation in Latin America. *European Review of Latin American and Caribbean Studies*, 105: 21–38. <https://doi.org/10.18352/erlacs.10313>

GASCÓN, J. (2018). Food waste: A political ecology approach. *Journal of Political Ecology*, 25(1): 587-601. <https://doi.org/10.2458/v25i1.23119>

MESSA, P.C. (2018). “Ayudas y Bendiciones”. Reciprocidad y economía moral en un barrio de Tegucigalpa. Honduras. *Maguaré*, 32(1): 75-109. <https://doi.org/10.15446/mag.v32n1.76165>

PICANÇO, M.N.B.; RIBAS, J. (2018). [Um Olhar Por Entre Os Ciclos Da Mandioca Ao Fazer-Se Pato No Tucupi E Maniçoba No Almoço Do Círio De Nazaré](#). *International Journal of Humanities and Social Science Invention*, 7 (5): 20-31.

RIZZOLO, A. (2018). Rasgos y retos de la modernidad alimentaria. Una entrevista con Jesús Contreras. *Interface*, 22(6): 1267-1277. <http://dx.doi.org/10.1590/1807-57622017.0383>

VERTHEIN, U. (2018). Precariedad y alimentación: las redes sociales y de apoyo en los comedores sociales. *Demetra*, 13(3): 569-58. <https://doi.org/10.12957/demetra.2018.33525>

Llibres

CONTRERAS, J. (2018). *Historia y antropología de la alimentación*. Barcelona: Podium Global Media.

OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACIÓN (ed.) (2018). [*Polisemias de la alimentación: salud, desperdicio, hambre y patrimonio*](#). Barcelona: Ediciones de la Universidad de Barcelona.

REGO, R.; LARREA-KILLINGER, C.; BARRETO, M. (eds.) (2018). [*Impacto de un programa de saneamiento ambiental na saúde. Fundamentos teórico-metodológicos e resultados de pesquisa interdisciplinar*](#). Salvador de Bahia: EDUFBA.

VERTHEIN, U. (2018). *Precariedad social y alimentación. Los Comedores sociales*. Barcelona: editorial UOC.

Capítol de llibre

CONTRERAS, J.; VERTHEIN, U. (2018). Hambre en la abundancia. En OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACIÓN (ed.) *Polisemias de la alimentación: salud, desperdicio, hambre y patrimonio*. Barcelona: Edicions de la Universitat de Barcelona.

CONTRERAS, J. (2018). Prólogo. En ARÉVALO, J.M., *La Siberia extremeña en la voz de su gente (El etnógrafo y sus informantes)* (pp. 15-19). Cáceres: Universidad de Extremadura.

GASCÓN, J. (2018). Turismo, agricultura y alimentación: de la Teoría del Enlace a la patrimonialización de la gastronomía. En MEDINA, F.X; LEAL, M.P. (eds.) *Gastronomía y turismo en Iberoamérica*. (pp. 15-32). Gijón: Trea.

GASCÓN, J. (2018). Conflictos redistributivos en el turismo. En GASCÓN, J. et al. (eds.) *Economía i treball en l'agenda post 2015*. (pp. 13-42). Girona, Lleida, Tarragona: UG; UdL; URV.

GASCÓN, J. (2018). Gamificando el análisis del turismo. En GASCÓN, J. et al. (eds.) *Producció i consum de responsabilitat*. (pp. 11-36). Girona, Lleida, Tarragona: UG; UdL; URV.

GASCÓN, J. (2018). Comida no comida. Un análisis del desperdicio de alimentos desde la agroecología. En OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACIÓN (ed.) *Polisemias de la alimentación: salud, desperdicio, hambre y patrimonio*. Barcelona: Edicions de la Universitat de Barcelona.

GASPAR, M.C.M.P.; JUSWIAKI, C.; MUÑOZ, A.; LARREA-KILLINGER, C. (2018). Las relaciones entre alimentación y salud: una lectura antropológica. En OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACIÓN (ed.) *Polisemias de la alimentación: salud, desperdicio, hambre y patrimonio*. Barcelona: Edicions de la Universitat de Barcelona.

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. A NAMASTE, N.; NADALES, M. (eds.) *Who Decides? — Competing Narratives in Constructing Tastes, Consumption, and Choice*. (pp. 247-270). Leiden: Brill/Rodopi.

RIBAS, J. MULET, M. (2018). Patrimonio alimentario, turismo y espectáculo. Reflexiones entorno a un proyecto de desarrollo de experiencias turísticas gastronómicas. En OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACIÓN (ed.) *Polisemias de la alimentación: salud, desperdicio, hambre y patrimonio*. Barcelona: Edicions de la Universidad de Barcelona.

2017

Articles

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

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

GASCÓN, 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. <https://doi.org/10.18294/sc.2017.1161>

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](https://doi.org/10.1080/01459740.2016.1182999)

PICANÇO, M.N.B. (2017). Comida, consumo e identidade: notas etnográficas por entre os processos migratórios da mandioca; do contexto brasileiro e paraense ao contexto europeu. *Mosaico*, 8 (13) 203–221. DOI: [10.12660/rm.v8n13.2017.70658](https://doi.org/10.12660/rm.v8n13.2017.70658)

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](https://doi.org/10.1016/j.gaceta.2017.03.012)

RIERA, A. (2017). A carnibus se absteineat, 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. <https://doi.org/10.1484/J.HAM.5.113735>

RIERA, A. (2017). [The distributions feudal of Mallorca and its immediates consequenes](#). *Catalan Historical Review*, 15: 9-25 y 131-145. DOI: 10.2436/20.1000.01.129.

RIERA, A. (2017). [El regne de Mallorca entre la Corona d'Aragó i França](#). *e-Spania* (en lígne), 28. DOI: 10.4000/e-spania.26975

RIZZOLO, A. (2017). Entre comidas, subjetividades, ciência e antropologia: um caminho acadêmico de Jesus Contreras. *Demetra*, 12 (3): 795-800. <https://doi.org/10.12957/demetra.2017.29917>

Llibres

GASCÓN, 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.

RUIZ PASCUA, MARTA (2017), *La Garriga, una història entre fogons. Receptes que parlen d'un poble*. Ajuntament de la Garriga.

Capítols de llibre

ALCOVER CATEURA, P. (2017) Terses. En *Glosario Crítico de Fiscalidad Medieval* (IMF, CSIC). <https://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.

CONTRERAS, J. (2017). Comer na rua. En COLLAÇO, J.H.L., BARBOSA, F.A.C. *Ciudades e consumo alimentar. dinâmicas socioculturais do comer no espaço urbano* (pp. 18-37). Brasília: Editora Imprensa Universitária.

GASCÓN, 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.

GASCÓN, 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.; GASCÓN, J. (2017). Turismo y sociedad rural, o el extraño caso del doctor Jekyll y Hyde. En GASCÓN, 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. <https://doi.org/10.1515/sem-2016-0111>

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

GASCÓN, J. (2016). Turismo residencial y crisis de la agricultura campesina. Los casos de Vilcabamba y Cotacachi (Andes ecuatorianos). *Pasos*, nº 14 (2). DOI: [10.25145/j.pasos.2016.14.020](https://doi.org/10.25145/j.pasos.2016.14.020)

GASCÓN, 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](https://doi.org/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. <https://doi.org/10.18294/sc.2016.932>

Llibres

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

GASCÓN, 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). [Book review: Aging, Corporeality and Embodiment \(Chris Gilleard and Paul Higgs\)](#). *Anthropology & Aging*, 36 (2): 216-217. DOI 10.5195/aa.2015.113.

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

GASCÓN, J. (2015). Residential tourism and depeasantisation in the Ecuadorian Andes. *The Journal of Peasant Studies*. <https://doi.org/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. <https://doi.org/10.1111/joac.12087>

GASCÓN, J. (2015). Turismo comunitario y vinculación religiosa en los Andes centrales. *Revista Andaluza de Antropología*, 8: 68-89. <http://dx.doi.org/10.12795/RAA.2015.i08.04>

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. <http://dx.doi.org/10.17565/gesta.v2i2.11508>

RUIZ PASCUA, MARTA (2015), [Alimentando la vida frente al desplazamiento forzado: memoria y cocina como propuestas de paz](#). *Revista Eleuthera*, 12: 112-130. Centro de Estudios sobre conflicto, violencia y convivencia social (CEDAT) - Universidad de Caldas (Manizales, Colombia).

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. [HTTP://DX.DOI.ORG/10.15210/TES.V3I2.5930](http://dx.doi.org/10.15210/tes.v3i2.5930)

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.

RUIZ PASCUA, M. (2015), Recetas contra el desarraigo: Memoria y cocina como respuestas sociales al desplazamiento forzado en Colombia. En *Otras Maneras de Comer. Elecciones, convicciones, restricciones*. (pp. 1854-1873). Barcelona: ODELA.

Producció tècnica

☞ Guia Alimentària: “[Les dones als menjadors socials. Guia de recomanacions per a la inclusió de les dones als serveis assistencials d'alimentació](#)”. Autores: Úrsula Verthein, Maria Clara de Moraes Prata Gaspar. Barcelona: Edició Associació Observatori de l'Alimentació, 2018, p. 19.

☞ Guia Alimentària: “[Contaminantes químicos ambientales presentes en los alimentos. Guía de recomendación a mujeres embarazadas y lactantes](#)”. Autor: Juan Pedro Arrebola Moreno. Grup de treball: Toxic Body. Barcelona: Edició Associació Observatori de l'Alimentació, 2017, p. 16. [Versió en català](#).

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.


☞ Assessorament a **PRODECA (Productes de Catalunya)** en qüestions relacionades amb el projecte **EUropean REgions of GAstronomy (EUREGA)**.


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, l'ODELA ha establert i mantingut col·laboracions diverses amb diferents grups de recerca a nivell internacional:


 [INSA](#) (Institut de Recerca en Nutrició i Seguretat Alimentària – Universitat de Barcelona). Institut propi que té per objectiu fer front a les demandes i les necessitats de la societat actual en recerca, formació i de prestació de serveis als sectors relacionats amb la indústria agroalimentària.


 [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.


 [OCHA](#) (Observatoire CNIEL donis Habitudes Alimentaires, Paris - 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. Investigadors amb els quals col·labora: Veronique Pardo, J.P. Poulain, Claude Fischler, J.P. Corbeau.

 [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. Investigadors amb els quals col·labora: J.P. Williot, Mar de Fériere, 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).

 [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. Investigadors amb els quals col·labora: Dra. Denise Fangs.

 [OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACIÓN](#) (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. Investigadors amb els quals col·labora: Dra. Míriam Bertran.

 [MSAT](#) (Mestrado de Saúde, Ambiente e Trabalho, UFBA, Salvador de Bahia, Brasil). Es manté un conveni 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.

5. Procediment en el disseny de projectes i intervencions

L'ODELA és un grup de recerca que combina la col·laboració a nivell voluntari amb el suport financer obtingut en convocatòries d'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, 2019

Seu social

Carrer Prat de la Riba, 171 - Edifici Verdaguer
Campus de l'Alimentació de Torribera (Universitat de Barcelona)
08921 – Santa Coloma de Gramenet

Delegació

Carrer Muntaner, 531 4rt 3a
08022 – Barcelona

<http://www.ub.edu/odela>
<https://www.facebook.com/observatoridelalimentacio/>
[@observatori_alimentació](#)