

Memoria 2015 -2019

Observatorio de la Alimentación (ODELA)



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



odela

Observatori
de l'Alimentació

Índice

1. Objetivos, compromiso, líneas de trabajo
2. Investigación y análisis
3. Incidencia y difusión
4. Socios y redes
5. Procedimiento en el diseño de proyectos e intervenciones

1. Objetivos, compromiso, líneas de trabajo

El Observatorio de la Alimentación ODELA es un grupo de investigación consolidado vinculado al Departamento de Antropología Social de la Universidad de Barcelona. Su principal interés es la gestión del conocimiento sobre alimentación y salud.

Está integrado por un equipo de investigadores e investigadoras cualificadas en diferentes especialidades (antropología, historia, nutrición, sociología, comunicación, economía, estadística y lingüística), y mayormente relacionadas con las universidades catalanas y entidades sociales con sede en Barcelona. Tiene una amplia experiencia en el estudio de las prácticas y actitudes alimentarias en cualquiera de las fases de la cadena agro-alimentaria (producción, distribución, consumo) y está al servicio de los actores de la vida económica y social.

Desde su constitución ha desarrollado y difundido estudios sobre las maneras de vida, opiniones, percepciones, aspiraciones, actitudes y prácticas de consumo, utilizando las metodologías de investigación más avanzadas (cualitativas, cuantitativas, etnografía real y virtual).

Objetivo general

El objetivo general del ODELA es observar, describir, explicar e interpretar la variabilidad y la evolución de los hábitos y los comportamientos alimentarios para conseguir una mayor y mejor comprensión de los mismos. Y esto, desde un enfoque crítico que analice los aspectos relacionados con la salud, el impacto sobre las sociedades productoras, y las consecuencias de los actuales hábitos de consumo alimentario en los ecosistemas.

Objetivos específicos

- ☞ Producir datos e información de utilidad para la comunidad académica, entidades sociales y administraciones públicas
- ☞ Asesorar desde un punto de vista científico y técnico a las entidades sin ánimo de lucro, profesionales relacionados con la alimentación, medios de comunicación e instituciones públicas interesadas en promover políticas alimentarias y nutricionales.
- ☞ Identificar críticamente los fenómenos que generen efectos no deseados para las sociedades y ecosistemas a lo largo de la cadena agro-alimentaria, y analizar, difundir y denunciar sus causas.
- ☞ Ayudar a las Instituciones públicas educativas y sanitarias, así como a organizaciones sociales, a dar una mayor respuesta a las necesidades de los consumidores.
- ☞ Aportar conocimientos a la ciudadanía y a las organizaciones de consumidores/as para una alimentación más satisfactoria y saludable, tanto para el consumidor final como para el productor y agentes que participen en toda la cadena agro-alimentaria.

Compromiso

ODELA trabaja con administraciones públicas, fundaciones, entidades sociales, cooperativas, federaciones profesionales, colectivos territoriales, organizaciones de consumidores y medios de comunicación. Para ellos el ODELA constituye una garantía de:

☞ Profesionalidad y experiencia, por su dominio de las técnicas de obtención, tratamiento, contextualización y análisis de la información.

☞ Calidad en la investigación científica.

Líneas de trabajo iniciadas o en ejecución en los últimos años

Desperdicio alimentario

El fenómeno del desperdicio alimentario está cada vez más presente en la agenda social y los medios. Sin embargo, predomina una visión que carga la responsabilidad en el consumidor, o considera que el problema es la mala gestión y los problemas logísticos en la cadena alimentaria. Un análisis detallado del fenómeno demuestra, sin embargo, que las relaciones desiguales de poder entre los diferentes agentes que participan en esta cadena (agricultores, intermediarios, consumidores, etc.) juegan un papel importante. Por otro lado, existe la idea que los alimentos rechazados podrían servir para combatir la pobreza alimentaria. El ODELA quiere debatir estas percepciones hegemónicas de forma crítica.

Alimentación, patrimonio, turismo

La relación entre gastronomía y turismo ha crecido a medida que se ha consolidado el turismo post-fordista y la segmentación de este sector. En muchas zonas rurales, la conversión de la alimentación en patrimonio y en atractivo turístico está impulsando la recuperación de especies agrarias locales que estaban en vías de desaparición. A partir de estas especies se recuperan o actualizan formas de elaboración casi olvidadas. Cada vez es más común que un elemento obligado en la visita en una determinada zona rural sea el consumo de un plato tradicional o comer en algunos de sus restaurantes. Y que entre los *souvenirs* disponibles para el visitante se encuentre un vino de denominación de origen local, un queso autóctono o cualquier otro tipo de producto alimentario.

Los estudios sobre patrimonio han identificado este fenómeno y cada vez es mayor la literatura académica que analiza el patrimonio alimentario de una determinada localidad o región, o si funciona (o como puede funcionar) su simbiosis con el turismo. Sin embargo, se ha estudiado poco los efectos que tiene sobre los modelos de producción agraria y esta línea de investigación pretende analizarlos: ¿Comporta una revalorización del modelo de producción campesino, caracterizado por la diversidad y por ser éste quien provee estos alimentos locales? ¿La conversión de la alimentación en patrimonio y en atractivo turístico es, entonces, un vector que frena la expansión de una agroindustria que se caracteriza para homogeneizar paisajes y alimentos? ¿O, por el contrario, puede llevar a que la explotación campesina tienda a incrementar el espacio y los esfuerzos destinados a la producción de este alimento concreto en detrimento de una producción más diversificada?

Análisis de los sistemas alimentarios

El consumo post-fordista ha propiciado el surgimiento de nuevas formas de alimentación y la introducción de nuevos alimentos. Este proceso se ha caracterizado por la revalorización de productos tradicionales y de su preparación, así como la aparición de otros hasta entonces ajenos a la cultura culinaria. A estos productos alimentarios (nuevos o revalorizados) se les ha añadido valores específicos. En algunos casos, medioambientales: permite recuperar especies locales en decadencia o formas de producción sostenible (p.ej. el consumo ecológico). En otros, se le atribuye propiedades para-farmacéuticas (p.ej. los alimentos funcionales). En otros, se introduce un valor ético o de solidaridad con los productores (p.ej. el comercio justo).

Estos cambios en los hábitos del consumo están teniendo consecuencias en las sociedades rurales encargadas de producir los alimentos. Los requerimientos de nuevos productos, o de los mismos pero ahora con características peculiares, impulsa cambios en la estructura productiva, en las relaciones sociales de producción, en las formas de comercialización y la relación con el mercado, etc. Favorece, también, la aparición de nuevos agentes en el ciclo agroalimentario (cooperativas de consumidores, neo rurales, ONGD, etc.).

Esta línea de investigación busca analizar estos cambios: ¿Qué influencia tienen estos nuevos agentes en las sociedades rurales? ¿A quién favorecen las transformaciones en los sistemas productivos? ¿La distribución de los costes y de los beneficios que comportan estas transformaciones es equitativa? ¿Reduce o incrementa la capacidad de negociación del productor en el circuito agroalimentario? ¿Favorece formas de trabajo comunitarias (cooperativismo) o impulsa la competencia individual?

Cuerpo, alimentación y salud ambiental

Las representaciones del cuerpo son el reflejo de procesos socio-históricos y culturales a través de los cuales las sociedades establecen las normas relacionadas con el cuerpo, definiendo lo que es considerado feo o bello, sano o insano, aceptado o rechazado, y los valores asociados a estas normas. Nunca como hoy se había hablado tanto del cuerpo, la alimentación y la salud. El sobrepeso y la obesidad son preocupaciones constantes dado el aumento significativo de las tasas de prevalencia. Paralelamente, un modelo de belleza asociado a la delgadez es cada vez más valorado y se observa un aumento de los trastornos alimentarios, como por ejemplo la anorexia y la bulimia. En la construcción de las representaciones del cuerpo inciden factores médicos, biológicos y socioculturales que hacen necesario un abordaje interdisciplinario para intentar comprender la producción y estabilización de determinadas representaciones. Entre la multitud de dimensiones que determinan el acto alimentario, las representaciones del cuerpo tienen una influencia importante, y la alimentación se vuelve cada vez más una herramienta de control y construcción del “cuerpo ideal”, tanto desde un punto de vista médico como desde una perspectiva sociocultural. Por eso, en esta primera [línea de investigación](#) se propone analizar las representaciones del cuerpo considerando las diferencias de género, edad, clase social y grupo étnico, y sus implicaciones en los hábitos alimentarios. Igualmente se busca la comprensión de las dimensiones sociales, culturales y de género, relacionada con los problemas de la obesidad y los trastornos alimentarios.

Las preocupaciones por el cuerpo se relacionan además con el medio ambiente. La percepción social del riesgo y los peligros de la contaminación se focaliza en el cuerpo y en los efectos que la exposición a los compuestos químicos tiene sobre la salud humana. En esta segunda línea de investigación se analiza cómo se construyen y representan corporalmente estas amenazas. La

contaminación interna que hace de los cuerpos objetos vulnerables a los efectos que el medio ambiente tiene sobre la salud permite indagar sobre las fronteras entre naturaleza y cultura y entre individuo y medio ambiente. La permeabilidad de estas fronteras pone al cuerpo contemporáneo en el centro de la experiencia y del discurso social, de forma que este viene a ser la arena donde se representa una importante amenaza para la salud y para el futuro, tanto individual como colectivo. Enfermedades causadas por bajas dosis a la exposición de químicos sintéticos (pesticidas, conservantes, dioxinas, etc.), así como el desarrollo de disruptores endocrinos que afectan a la fertilidad y otros problemas hormonales representan un hecho vinculado a nuevos problemas de salud global en el siglo XXI. Pensar sobre la creación de nuevas identidades corporales que eviten la amenaza química como una experiencia incierta y permeable implica sumergirse en el mundo de las restricciones alimentarias o el regreso a la “naturaleza”, como opción alternativa al desarrollo capitalista.

Nuevas tendencias en el consumo alimentario

Las percepciones, representaciones y valores asociados a los alimentos, su preparación y consumo, se transforman junto con los contextos de vida de los consumidores. Los cambios económicos y técnicos, la importancia que ha ganado la industria alimentaria, la profusión de discursos respecto de la “buena alimentación”, las formas de habitar las grandes ciudades, los flujos globales de personas y alimentos, entre otros muchos factores, inciden en la emergencia de nuevos patrones de consumo que responden a estas percepciones, representaciones, valoraciones, y que se ajustan a nuevas necesidades, acondicionamientos y preferencias: el interés por productos agroecológicos, de proximidad y por el bienestar animal está en aumento, así como también el deseo de formas de consumo más responsables. La necesidad de alimentarse “bien” y en corto tiempo se refleja en el creciente mercado de “comidas para llevar” y al mismo tiempo en prácticas caseras cada día más frecuentes, por ejemplo el fenómeno *tupper*.

Los flujos migratorios inciden fuertemente en la cultura alimentaria de los lugares de acogida, en las prácticas alimentarias de las personas migrantes y en la conformación de los mercados. Junto con las personas se movilizan alimentos y formas de preparación que suelen ser replicadas en los lugares de acogida y, paralelamente, se adoptan productos y recetas hasta entonces ajenas. Las poblaciones locales también entran en contacto con nuevos productos y recetas que pueden incorporar en sus consumos cotidianos o probar fuera de casa. La proliferación de restaurantes étnicos, así como la presencia y consumo de “alimentos étnicos”, son ejemplos de cómo la migración modifica los paisajes alimentarios de una ciudad y crea espacios de encuentro inéditos. Las posibilidades abiertas al consumo de alimentos de “otros” son muy numerosas en ciudades con poblaciones de orígenes diversos y de aquí se derivan algunas de las preguntas que guían esta línea de investigación: ¿Cómo se modifican las cocinas locales como consecuencia de las nuevas incorporaciones? ¿Qué tipo de alimentos son más adoptados o más rechazados? ¿Cómo incide la presencia de “otros alimentos” en la percepción de los productos alimentarios de locales y migrantes? ¿Cuáles son las combinaciones o preparaciones nuevas en el contexto multicultural? ¿Cómo se adapta la alimentación de las personas migrantes en el nuevo contexto de vida? ¿Qué sentidos cobra la alimentación para ellos/as?, etc.

A partir de las constataciones de un fenómeno de especialización y particularización del consumo alimentario, ya sea por razones biomédicas, socioculturales o económicas, esta línea de investigación incluye también: a) Describir y comprender la proliferación de “alimentaciones particulares” aparecidas en nuestra sociedad contemporánea y ver la posible relación con factores tales como la progresión del individualismo, el multiculturalismo y la medicalización de la alimentación; b) Analizar las posibles consecuencias de la progresiva

individualización alimentaria y el posible cuestionamiento del valor tradicionalmente atribuido a la comida y a la comensalidad como aglutinador social.

Gastronomía y restauración

La gastronomía es un fenómeno multidimensional que ha adquirido alta relevancia en las sociedades actuales. Se ha revelado como una poderosa herramienta para la industria turística. Ha ingresado de manera privilegiada en los discursos patrimoniales y se ha convertido en aliado para añadir valor a alimentos “de la tierra”, “artesanales”, “tradicionales” o que se producen según parámetros que se han vuelto prestigiosos como “de proximidad”, “ecológico” o “sostenibles”, diversificando y fortaleciendo al sector productivo. Cocinar se ha vuelto una actividad glamorosa, como se refleja en los cada vez más numerosos cursos de cocina y en los medios, donde la gastronomía tiene una presencia nunca antes registrada. Esta línea de investigación pretende analizar la cultura alimentaria vinculada a lo etiqueta “gourmet”, así como la difusión de platos, alimentos y comidas en espacios públicos como ferias, mercados, congresos alimentarios y fiestas gastronómicas y las formas de comensalidad que estas prácticas generan.

Historia de la alimentación

Comer es un hecho cultural, social y biológico. No solamente somos lo que comemos, sino que lo que comemos da forma a lo que somos. La historia de la alimentación no desea elaborar visiones monográficas exclusivamente, como una historia de la patata o del moniato, sino averiguar sobre todo, desde una mirada abierta e interdisciplinaria, por qué por ejemplo en España las comidas se acompañan con pan o por qué se come sentado en sillas. Esta corriente se caracteriza por su transversalidad, puesto que puede alcanzar y estudiar cualquier época y espacio habitado. Además, utiliza numerosos tipos de fuentes, desde la arqueología, a la documentación de archivos llegando a la memoria de nuestros ancianos y ancianas. Los investigadores de esta corriente centran su atención en la relación de las sociedades pasadas con los alimentos, y como estos forman parte vital de la cultura de los pueblos.

2. Investigación y análisis

El Observatorio de la Alimentación conforma un grupo de investigación de la Universidad de Barcelona, adscrito al Departamento de Antropología social, consolidado por la AGAUR (Agencia de Gestión de Ayudas Universitarias y de Investigación) de la Generalitat de Catalunya con el código 2017-2019 (2017 SGR 506).

Estudios e investigaciones en activo en el 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. Financiado por la Obra Social La Caixa. Miembros del grupo de investigación: 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. Financiado por el Ayuntamiento de Barcelona. Co-organización: Alba Sud, Xarxa de Consum Solidari y ODELA.

☞ 2018-2020. Turismo de base local y resiliencia socio-ecológica. Financiado por el Ministerio de Economía, Industria y Competitividad (Programa Estatal de Fomento de la Investigación Científica y Técnica de Excelencia (Código CSO2017-84893-P). Organización: 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. Financiado por el Servicio de Salud Andaluz de la Consejería de Salud. IP: Miguel Company. Miembros del grupo de investigación: 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. Miembros del grupo de investigación: 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. Financiado por el Centre d'Estudis El Brogit y Observatori de l'Alimentació (ODELA). Miembros del grupo de investigación: Margalida Mulet, Genís Frontera y Ana Oliveres.

Estudios e investigaciones finalizadas antes del 2019 (histórico)

2018. Estrategias y acciones para la reducción de les exclusiones de les mujeres usuarias de comedores sociales. Asociación Observatori de la Alimentació (ODELA). Financiado por el Ayuntamiento de Barcelona. IP: Cristina Larrea Killinger. Miembros del grupo de investigación: 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. Financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad. IP Cristina Larrea.

Observatorio de la Alimentación ODELA

Miembros del grupo de investigación: 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, Oscar Garcia Algar y Silvia Ferrero.

2017. Consumo alimentario y salud: Efectos en la salud materna e infantil de los compuestos tóxicos persistentes presentes en los alimentos. Financiado por el Ayuntamiento de Barcelona. IP: Cristina Larrea Killinger. Miembros del grupo de investigación: 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. Desperdicio alimentario en Barcelona: desentrañando y difundiendo como se produce. ODELA. Financiado por el Ayuntamiento de Barcelona (Consumo responsable). IP: Jordi Gascón. Miembros del grupo de investigación: Jordi Gascón, Cristina Larrea, Joan Ribas, Carlota Solà.

2013-2015. Individualismo y sociabilidad en una Sociedad en crisis: dietas de elección, dietas prescritas, dietas de necesidad y dietas prescritas. Financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación. IP Jesús Contreras Hernández. Miembros del grupo de investigación: Bárbara Guidalli, Úrsula Ribeiro, Isabel Aguilera, Maria Clara Prata Gaspar, Sílvia Bofill, Andrés Molina, Amado Millán, Eva Zafra, Elena Roura, Sara Lucía Pareja y Joan Ribas.

2012-2014. Comer en la escuela y sus circunstancias: aprendizaje, cultura y salud. Financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación. IP Jesús Contreras Hernández. Miembros del grupo de investigación: 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. Financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación. IP Cristina Larrea. Miembros del grupo de investigación: Miquel Porta, Jaume Mascaró, Araceli Muñoz, Aina Palou, Arantza Beguería, Eva Zafra.

2010-2011. Conceptualización del Observatorio Euro regional de la Alimentación. ODELA- Universitat de Barcelona. Financiado por la Dirección General de Relaciones Internacionales de la Generalitat de Catalunya. IP Jesús Contreras. Miembros del grupo de investigación: Jesús Contreras, Joan Ribas.

2009-2012. Comer en la escuela y sus circunstancias: aprendizaje, cultura y salud. ODELA - Universitat de Barcelona. Financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación. IP Jesús Contreras Hernández. Miembros del grupo de investigación: 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. Financiado con permiso sabático. IP. Cristina Larrea. Aprobado por Universidade Federal da Bahia.

2008-2010. Violencia Machista en Catalunya. Noves propuestas de prevención a partir del análisis de los procesos de “*empowerment*” de las mujeres que han salido de una situación de maltrato. ODELA - Universitat de Barcelona. Financiado por el Institut Català de les Dones. IP Jesús Contreras. Miembros del grupo de investigación: Jesús Contreras, Sílvia Bofill, Eva Zafra, Joan Ribas, Barbara Guidalli.

2008-2010. Escaseces, carencias, hambres y mortandades en Cataluña en la Edad Media. Estudio y Corpus documental. ODELA - Universitat de Barcelona Financiado por el Institut d'Estudis Catalans. IP Antoni Riera i Mellis. Miembros del grupo de investigación: Riera i Melis, Antoni; Benito i Monclús, Pere (Universitat de Lleida); Fernàndez 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. Financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación. IP Jesús Contreras Hernández y Mabel Gracia Arnaiz. Miembros del grupo de investigación: Jesús Contreras, Maria Isabel Gracia, Eva Zafra, Joan Ribas, Yolanda Lacasta, Barbara Guidalli.

2007-2009. Productos de la tierra. ODELA - Universitat de Barcelona. Financiado por el Departamento Agricultura, Alimentación y Acción Rural, Generalitat de Catalunya. IP Jesús Contreras Hernández. Miembros del grupo de investigación: Jesús Contreras, Jesús; Ribas, Joan; Macke, Ana Maria.

2006-2007. Género, cuidado y salud. ODELA - Universitat de Barcelona. Financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación. IP Silvia Bofill i Eva Zafra. Miembros del grupo de investigación: Sílvia Bofill, Eva Zafra, Bàrbara Guidalli.

2007. “Encontrar comida se me hacía tan difícil...”: La recuperación de la memoria oral alimentaria en Cataluña (1936-1955). ODELA- Universitat de Barcelona. Financiado por la Convocatoria AREM, Generalitat de Catalunya. IP Jesús Contreras Hernández. Miembros del grupo de investigación: Jesús Contreras, Alícia Guidonet Riera, Mabel Gracia, Yolanda Lacasta, Joan Ribas, Eva Zafra, Sílvia Bofill.

2006-2007. Alella, bodega del buen vino: técnicas vinícolas y organización social. ODELA- Universitat de Barcelona. Financiado por el Departamento de Cultura, Generalitat de Catalunya. IP Joan Ribas. Miembros del grupo de investigación: Joan Ribas.

2006-2007. La recuperación de la memoria oral alimentaria durante la Guerra Civil y la Posguerra (1936-1955). ODELA - Universitat de Barcelona. Financiado por la Generalitat de Catalunya. IP Alícia Guidonet. Miembros del grupo de investigación: Alícia Guidonet.

2005-2006. Comemos como vivimos. ODELA- Universitat de Barcelona. Financiado por la Generalitat de Catalunya. IP. Jesús Contreras, Mabel Gracia. Miembros del grupo de investigación: 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. Financiado por el ALEX - Alimentaria Exhibitions. IP Jesús Contreras. Miembros del grupo de investigación: Jesús Contreras, Sílvia Bofill, Yolanda Lacasta, Mabel Gracia, Joan Ribas, Alícia Guidonet.

2003-2005. Elección de alimentos y preparación de comidas: autonomía y calidad de vida en la tercera edad. ODELA - Universitat de Barcelona. Financiado por la Unión Europea. IP. Jesús Contreras.

Tesis doctorales defendidas y en curso desde 2010

Dirección: 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). Doctorado en Salud Colectiva, Ambiente y Sociedad. (en curso).

ANTONUCCI, Manuela. *El menor de los males: incertidumbre y responsabilidad en los itinerarios terapéuticos de pacientes de esclerosis múltiple en Italia*. Universitat de Barcelona. Doctorado Sociedad y Cultura. (en curso).

BLANCO, Eliane Selma. *Itinerários terapêuticos hospitalares: Trajetórias do cuidado materno infantil no processo migratório*. Co-dirección con Claudia Juzwiak. UNIFESP. Doctorado en Salud Colectiva, Brasil. (en curso).

IDROVO, Israel. *La ciudad ciega: Vida urbana desde la experiencia de personas no videntes en una ciudad Patrimonio de la Humanidad (Cuenca-Ecuador)*. Co-dirección con Camila del Marmól. Universitat de Barcelona. Doctorado Sociedad y Cultural. (en curso).

MARTÍNEZ, Xavier. *Salud sexual y reproductiva. Una etnografía sobre programas y políticas públicas de planificación familiar y desarrollo en Níger*. Diversidad, subjetividad y socialización. Co-dirección con Beatriz Pérez Galán. UNED. (en curso).

MESSA, Patricia. *"Ayudas y bendiciones". Una etnografía de la ayuda social en Tegucigalpa, Honduras*. Universitat de Barcelona. Doctorado Sociedad y Cultura. Becaria predoctoral APIF – UB. (en curso).

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 curso).

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-dirección con Jesús Contreras. Universitat de Barcelona. Doctorado Sociedad y Cultura. (en curso).

FÁBREGAS, Montse. *Percepció del risc alimentari en les dones embarassades i lactants a Sant Feliu de Llobregat*. Universitat de Barcelona. Doctorado en Enfermería. Año 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-dirección con Barbara Ann Parfitt. Universitat de Barcelona. Doctorado en Antropología Social y Cultural. Obtención de la Mención Internacional de Doctorado. Año 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-dirección con Ángel Martínez. Universitat de Barcelona. Doctorado en Antropología Social y Cultural. Año de defensa: 2016.

BARBÉ, Alba. *El Cross-Dressing en el context català del segle XXI*. Co-dirección con Verena Stolcke. Universitat de Barcelona. Doctorado en Antropología Social y Cultural. Becaria FI (Generalitat de Catalunya, 2012-2015). Año de defensa: 2015.

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

CAÑABATE, Pilar. *La demencia senil, el Alzheimer y el demente. Nuevas categorías para antiguos significados*. Universitat de Barcelona. Doctorado en Antropología Social y Cultural. Año de defensa: 2014.

GARCÍA ARREGUI, Aníbal. *La selva tecnológica: Sistemas sociotécnicos y antropología simétrica en comunidades ribereñas del Bajo Amazonas*. Universitat de Barcelona. Doctorado en Antropología Social y Cultural. Becario FI (Generalitat de Catalunya, 2008-2011). Año de defensa: 2013.

MÁRQUEZ, Raúl. *Los creadores de propiedad. Concurrencia de derechos y culturas jurídicas en una ocupación de Salvador de Bahía*. Co-dirección con Ignasi Terradas. Universitat de Barcelona. Doctorado en Antropología Social y Cultural. Becario FPU (2005-2008). Año de defensa: 2010.

Dirección: Jesús Contreras

ROGÉRIO, Walison Fábio. *El sabor de la mano en la masa del pan: artesanía, tradición y actualidad*. Universitat de Barcelona. Doctorado en Antropología Social y Cultural. Año 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-dirección con Jean-Pierre Poulain. Tesis en cotutela con la Université de Toulouse Jean-Jaurès. Universitat de Barcelona. Doctorado en Alimentación y Nutrición. Año de defensa: 2018.

LABORDE, Gustavo. *Identidad uruguaya en cocina. Narrativas sobre el origen*. Universitat de Barcelona. Doctorado en Antropología Social y Cultural. Año de defensa: 2017.

RIBEIRO SÁNCHEZ, Ursula. *Precarización social y alimentación: un análisis de los comedores sociales de la ciudad de Barcelona*. Universitat de Barcelona. Doctorado en Alimentación y Nutrición. Año 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. Doctorado en Alimentación y Nutrición. Año de defensa: 2016.

SARKIS FERNÁNDEZ, Diana. *Trabajar con el corazón: trabajo, capital y economías morales en la agricultura siria*. Universitat de Barcelona. Doctorado en Alimentación y Nutrición. Año 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. Doctorado en Alimentación y Nutrición. Año 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. Doctorado en Antropología Social y Cultural. Año de defensa: 2013.

TORRENTS BUXÓ, Jacint. *Eines i fines de pagès: Evolució de la tecnologia agrícola a la Plana de Vic durant el segle XX*. Universitat de Barcelona. Doctorado en Antropología Social y Cultural. Año de defensa: 2013.

AGUILERA BORNAND, Isabel. *El ingredienter Mapuche: De la cocina al Estado-nación*. Universitat de Barcelona. Doctorado en Antropología Social y Cultural. Año de defensa: 2012.

BERTRAN, Miriam. *Incertidumbre y vida cotidiana. Alimentación y salud en la Ciudad de México*. Universitat de Barcelona. Doctorado en Antropología Social y Cultural. Año de defensa: 2011.

Dirección: 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. Doctorado en Culturas Medievales. Año 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. Doctorado en Culturas Medievales. Año de defensa: 2016.

Dirección: Jordi Gascón

KASPARY, Manuela. *Estudo das transformações socioespaciais de povoados costeiros da costa dos Corais, Alagoas, e Costa Brava, Catalunha*. Universidade Federal de Alagoas. Faculdade de Arquitetura e Urbanismo. Año de defensa: 2019.

Tesinas de Máster defendidas desde 2015

Dirección: Cristina Larrea Killinger

Universidad de Barcelona

ANTONUCCI, Manuela. *Cuerpos liminales. Incertidumbre médica e incertidumbre del paciente en los casos pre-diagnósticos de esclerosis múltiple*. Máster en Antropología y Etnografía. Año 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*. Máster en Antropología y Etnografía. Año de defensa: 2017.

DURÁN, Eva. *La construcción de una identidad quilombola. La comunidad rural de Pau de Leite*. Máster en Antropología y Etnografía. Co-dirección con Mònica Martínez. Año de defensa: 2016.

BEGUERIA, Arantza. *Discursos sobre alimentación y cuerpo en consumidores de comida ecológica en Barcelona*. Máster en Antropología y Etnografía. Año de defensa: 2015.

SILVA, Martha Milena. *El dolor tratado com medicamentos. La experiència farmacoterapàutica de los pacientes usuários de analgésicos*. Máster en Antropología y Etnografía. Año de defensa: 2015.

CELA, Xavi. *Etnografía d'un club social. Aproximació antropológica als processos de desinstitucionalització psiquiàtrica*. Máster en Antropología y Etnografía. Año de defensa: 2012.

Otras universidades

ALCALDE, Palmira. *Maswiti Samadyera Mu Pepala (Los caramelos no se comen con papel)*. Máster Interuniversitario en Antropología Médica y Salud Global. Tarragona, URV-UB-CSIC. Año de defensa: 2018.

MORENO, Puri. *Qualitative Study Protocol – “La chiclera”’: Understanding Perceptions about Cutaneous Leishmaniasis in Q’eqch’í communities of Alta Verapaz, Guatemala*. Máster of Global Health 2016-2017. Año de defensa: 2017.

Dirección: Jesús Contreras

Universidad de Barcelona

SALAS, Carmen. *El dilema de la integración llevado a la mesa: alimentación mexicana en California*. Máster en Antropología y Etnografía. Año de defensa: 2017.

HEINZMAN, Florencia. *Las fronteras y sus ambigüedades: el sistema de alimentación Kosher en Barcelona*. Máster en Antropología y Etnografía. Año de defensa: 2015.

Dirección: Jordi Gascón

Universidad de Barcelona

ONGARO, Anna. *ONGD y la lucha contra el hambre: Debates alrededor del paradigma de la Soberanía Alimentaria*. Máster en Antropología y Etnografía. Año de defensa: 2018.

Otras universidades

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. Facultad de Economía y Empresa. Año 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. Año de defensa: 2017.

GUÀRDIA BEL, Irene. *És Barcelona un destí sostenible? Una recerca sobre Biosphere i el GSTC*. Universitat Oberta de Catalunya. Facultad de Economía y Empresa. Año 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. Facultad de Economía y Empresa. Año 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. Año de defensa: 2017.

Dirección: Antoni Riera

Universidad de Barcelona

MAS GRAVIOTTO, Adrià. *La menestralia manresana medieval. Una radiografía social de la Manresa dels segles XIV i XV*. Universitat de Barcelona. Máster de Culturas Medievales. Año de defensa: 2017.

LÓPEZ ESPINASA, Nicolau. *El llibre que explica lo que ha de ser un bon mercader'. La formación mercantil al segle XV*. Universitat de Barcelona. Máster de Culturas Medievales. Año de defensa: 2017.

Equipo de investigación de ODELA - 2019

Sección Antropología Social

Begueria, Arantza. Investigadora independiente.

Contreras Hernández, Jesús. Catedrático emérito de Antropología Social de la Universitat de Barcelona y miembro del INSA [SGR].

Fàbregas, Montserrat. Doctoranda de la Escuela de enfermería de la Universitat de Barcelona. Directora enfermería del Hospital del Mar.

Gascón, Jordi. Profesor lector de Antropología Social de la Universitat de Barcelona [SGR].

Gaspar, Maria Clara. Profesora asociada de la Universitat de Barcelona. Técnica de gestión del ODELA y miembro del INSA.

Larrea Killinger, Cristina. Profesora titular de Antropología Social (UB-INSA-CIBERESP). Directora del ODELA [SGR].

Magaña González, Claudia Rocío. Técnica de Investigación del Departamento de Trabajo Social de la Universitat de Barcelona.

Massanès, Toni. Director de la Fundació Alícia.

Messa, Patrícia. Doctoranda y becaria del Departamento de Antropología Social de la Universitat de Barcelona [SGR].

Mulet Pascual, Margalida. Profesora asociada de la Universitat de Lleida y miembro del INSA.

Muñoz Garcia, Araceli. Profesora lectora de Antropología Social en el Departamento de Trabajo Social de la Universitat de Barcelona [SGR].

Ribas, Joan. Técnico de la Fundación Alícia [SGR].

Roura i Carvajal, Elena. Técnica de la Fundación Alícia [SGR].

Ruiz Pascua, Marta. Técnica de investigación del ODELA.

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

Sección Historia

Alcover, Pau. Doctor en Historia Medieval por la Universitat de Barcelona.

Riera i Melis, Antoni. Catedrático jubilado de Historia Medieval de la Universitat de Barcelona [SGR].

Manzanares, Marta. Doctora en Historia de la Alimentación por la Universitat de Barcelona.

Colaboraciones externas

Aguilera Bornand, Isabel (Universidad de Tarapacá (Arica, Chile) - Observatorio Chile)

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

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

Bertran Vilà, Miriam (Observatorio México-UAM-Xoximilco)

Observatorio de la Alimentación ODELA

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 Antropología Social por la Universitat de Barcelona.

Olivera, Denise (Revista Raca - FIOCRUZ, Brasília)

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

Ojeda-Malta, Maite (Universitat de València)

Pérez Alonso, Yaiza (Universitat de València)

3. Incidencia y divulgación

Actividades de formación y difusión organizadas por el ODELA

JORNADAS DE INVESTIGACIÓN DEL OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACIÓN

Les Jornadas de Investigación del Observatorio de la Alimentación se celebran de carácter cuatrimestral en el Campus de l'Alimentació de Torribera. En estas Jornadas, investigadores/as del ODELA y de otras entidades, presenten a la comunidad académica el estado de desarrollo de sus trabajos para su discusión. Se trata de un espacio que permite la difusión del conocimiento y la producción científica de sus miembros y socios de ODELA al mismo tiempo que permite al público general e investigador externo a la asociación participar i intercambiar su conocimiento con la finalidad de comprender mejor los comportamientos alimentarios actuales ([Histórico de Jornadas de investigación del ODELA](#))

CONGRESOS

- [V Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación: Patrimonios alimentarios, turismos y sostenibilidades.](#)

Celebrado en Barcelona entre el 19 y el 21 de junio de 2019.
En diciembre de 2019 se publicaron las [actas del Congreso](#).

- [IV Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación: Otras Maneras de Comer: elecciones, convicciones, restricciones.](#)

Celebrado en Barcelona entre el 9 y el 12 de junio de 2015.
En el 2016 se publicaron las [actas del Congreso](#).

CURSOS Y SEMINARIOS

- **I Curso “Desperdicio de alimentos”**

Entre noviembre y diciembre de 2016, el ODELA realizó el I [Curso](#) “Desperdicio de alimentos” dirigido a docentes de secundaria y bachillerato. El curso, reconocido con 1 crédito ECTS, recibió la ayuda del Ayuntamiento de Barcelona, y se realizó en línea mediante el campus virtual de la Universitat Oberta de Catalunya.

Contenido del curso:

- Las causas: donde y quien despilfarra
- Las consecuencias: efectos y afectados
- Las soluciones: propuestas y posibilidades
- Educación para el desarrollo sobre desperdicio alimentario: recursos y materiales

➤ **Curso: Visitas técnicas “Alimentos, Soberanía y Seguridad Alimentaria”.**

Celebrado en Catalunya, entre el 9 y el 15 de junio de 2019 en colaboración con la *Fondation Verakis* (Francia).

El [programa](#) de visitas técnicas de Verakis cuenta con 10-12 experiencias en diferentes espacios relacionados con las diferentes fases de la cadena alimentaria (banco de semillas, mercados agroecológicos, entidades y proyectos que abordan fenómenos como el desperdicio alimentario o el turismo sostenible a partir del patrimonio alimentario, etc.). En estos espacios se trabajan y se llevan a cabo iniciativas centradas en la Soberanía y la Seguridad Alimentaria. En cada visita, los y las especialistas guían el grupo sobre el contenido técnico, y el alumnado conoce los profesionales y la filosofía de empresas, instituciones y entidades, además de profundizar en los fundamentos de un proyecto o servicio. Cada caso visitado se enfoca desde una perspectiva antropológica, sociológica, política, de desarrollo social económico, histórico, cultural, gastronómica, etc.

Actividades de formación i divulgación en las que participa el ODELA

Doctorados

- Doctorado en Sociedad y Cultura, ámbito Antropología Social y Cultural, de la Facultad de Geografía e Historia de la Universitat de Barcelona (2008 – actualidad).
- Doctorado en Alimentación y Nutrición, ámbito Estudios Sociales y culturales de la alimentación, de la Facultad de Farmacia de la Universitat de Barcelona (2008 – actualidad).

Másters

- Máster oficial en Antropología y Etnografía de la Universitat de Barcelona (2010 - actualidad).
- Máster en Gestión Turística del Patrimonio Culinario y Gastronómico del CETT (2012 - actualidad).
- Máster en Dieta Mediterránea: alimentación, salud y gastronomía nutricional del Torribera Mediterranean Center de la Universitat de Barcelona (2019 - actualidad).

Grados

- Grado de Antropología Social de la Universitat de Barcelona (1988 - actualidad).
- Grado de Nutrición y Dietética de la Universitat de Barcelona (2012 - actualidad).
- Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universitat de Barcelona (2012 - actualidad).
- Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas de la Universitat de Barcelona-CETT (2012 - actualidad).
- Doble titulación: Grado de Nutrición Humana y Dietética y Grado de Fisioterapia de la Universitat de Lleida (2017 - actualidad).

Otros

- Curso de formación “*Mediterranean politics, food and culture program*” de la Universidad de California (2015 - actualidad).
- Universidad de la Experiencia. Campus de la Alimentación de Torribera, Universitat de Barcelona (2015 - actualidad).
- Curso: Visitas técnicas “Alimentos, Soberanía y Seguridad Alimentaria”, de la Fundación Verakis (2019 - actualidad).

Actividades de formación y divulgación en las que ha participado el ODELA (2015 - 2019).

Másters

- Máster oficial en Antropología Médica y Salud 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).
- Máster en Turismo Sostenible y TIC de la Universitat Oberta de Catalunya UOC(2017 – 2019).
- Máster en Epidemiología de la Universidad de Cuenca (Ecuador) (2019).
- Máster en Antropología de lo Contemporáneo de la Universidad de Cuenca (Ecuador) (2017).

Otros

- Curso de formación en el *Culinary Institut of Barcelona* (2019).
- Cursos de Formación “Juliols UB”, de la Universitat de Barcelona (2019)
- Curso de formación de la Escuela Agraria de Monells, Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación (Generalitat de Catalunya) (2018).
- Curso de formación en Sostenibilidad en restauración en la Asociación Barcelona Restaurantes Sostenibles, Ayuntamiento de Barcelona (2017 y 2018).

Intercambios internacionales

ODELA ha recibido a lo largo de los últimos 10 años, más de 45 estudiantes de pre-doctorado y post-doctorado procedentes de universidades de diferentes países como Francia, Dinamarca, Italia, Brasil, Colombia, Chile, México, Hungría y Uruguay:

2015 – 2019

1. Dra. Ligia Amparo da Silva Santos
 - a. Período de estancia: 24 – 29 de noviembre 2019.
 - b. Universidad de origen: Universidad Federal de Bahía.
 - c. Motivo de la movilidad: Profesora visitante (Beca Capes-Print).
2. Dra. María Caputo
 - a. Período de estancia: enero 2019 - enero 2020.
 - b. Universidad de origen: Universidade Federal da Bahia, Brasil.
 - c. Motivo de la movilidad: estancia de investigación.
3. Nicole Weber
 - a. Período de estancia: septiembre 2019 – marzo 2020.
 - b. Universidad de origen: Universidade Federal de Pelotas, Brasil.
 - c. Motivo de la movilidad: realizar parte del trabajo doctoral titulado: “Colher, cozinhar, comer: experiências e narrativas entre gastropolítica egastropoética”.
4. Cesar Andrés Quintana
 - a. Período de estancia: septiembre - diciembre 2019.
 - b. Universidad de origen: Universidad de los Andes, Colombia.
 - c. Motivo de la movilidad: realizar parte del trabajo doctoral titulado “De la gota coral al síndrome epiléptico”.

5. Jaime Quílez Royo
 - a. Período de estancia: septiembre 2019 – enero 2020.
 - b. Universidad de origen: Università di Bologna, Italia.
 - c. Motivo de la movilidad: realizar parte del trabajo de Máster titulado “La identidad alimentaria española a través de los recetarios históricos”.
6. Luz Aidé Rodríguez
 - a. Período de estancia: septiembre 2019.
 - b. Universidad de origen: Universidad Nacional de Colombia - Sede Medellín, Colombia.
 - c. Motivo de la movilidad: realizar parte del trabajo doctoral titulado “Los libros de cocina de Medellín en la primera mitad del siglo XX”.
7. Paula de Oliveira Feliciano
 - a. Período de estancia: junio - julio 2019.
 - b. Universidad de origen: Universidade de São Paulo, Brasil.
 - c. Motivo de la movilidad: realizar parte del trabajo de Máster.
8. Ximena Arraiga
 - a. Período de estancia: abril - junio 2019.
 - b. Universidad de origen: Universidad Latinoamericana, México.
 - c. Motivo de la movilidad: realizar parte del trabajo de Máster en Desarrollo Organizacional.
9. Dra. Catalina Ivanovic Willumsen
 - a. Período de estancia: febrero 2019.
 - b. Universidad de origen: Escuela de Ciencias de la Familia, Universidad Finis Terrae, Chile.
 - c. Motivo de la movilidad: estancia de investigación.
10. Dra. Janine Collaço
 - a. Período de estancia: enero - marzo 2019.
 - b. Universidad de origen: Universidade de Goiania, Brasil.
 - c. Motivo de la movilidad: estancia postdoctoral sénior.
11. Miguel Picanço
 - a. Período de estancia: agosto 2018 – enero 2019.
 - b. Universidad de origen: PPGCS-UNISINOS, Brasil.
 - c. Motivo de la movilidad: postdoctorado.
12. Brisol García
 - a. Período de estancia: junio – agosto 2018.
 - b. Universidad de origen: Universidad de GTO, México.
 - c. Motivo de la movilidad: realizar parte del trabajo doctoral titulado “Las políticas y programas del estado de Michoacán para conservar la cocina tradicional hoy patrimonio de la humanidad (PCI) En la meseta p’urhépecha”.
13. Miguel Fraire Castillo
 - a. Período de estancia: junio - julio 2018.
 - b. Universidad de origen: Universidad Autónoma de Zacatecas, México.
 - c. Motivo de la movilidad: realizar parte del trabajo de Máster titulado “Obesidad y discriminación: La construcción social del cuerpo en una sociedad de consumo”.
14. Jocelyn Cortés Arellanes
 - a. Período de estancia: febrero – junio 2018.
 - b. Universidad de origen: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México.
 - c. Motivo de la movilidad: realizar parte del trabajo de Máster titulado “La Seguridad Alimentaria, ¿Un concepto del régimen alimentario neoliberal?”.

15. Dra. Cláudia Juzwiak
 - a. Período de estancia: enero – abril 2018.
 - b. Universidad de origen: Universidade Federal de Sao Paulo, Brasil.
 - c. Motivo de la movilidad: estancia de investigación.
16. Edleuza Oliveira Silva
 - a. Período de estancia: septiembre 2017 – abril 2018.
 - b. Universidad de origen: Universidade Federal da Bahia/Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Brasil.
 - c. Motivo de la movilidad: realizar parte del trabajo doctoral titulado “Prácticas alimentarias e identidades en la escuela: una etnografía sobre el cotidiano alimentario de escolares”.
17. Manuela Kaspary
 - a. Período de estancia: marzo 2017- marzo 2018.
 - b. Universidad de origen: Universidad Federal de Alagoas, Brasil
 - c. Motivo de la movilidad: realizar parte del trabajo doctoral titulado “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. Período de estancia: septiembre 2016 – julio 2017.
 - b. Universidad de origen: Univesidade de Brasília, Brasil.
 - c. Motivo de la movilidad: estancia postdoctoral senior.
19. Miguel Picanço
 - a. Período de estancia: agosto - noviembre 2017.
 - b. Universidad de origen: PPGCS-UNISINOS, Brasil.
 - c. Motivo de la movilidad: realizar parte del trabajo doctoral titulado “NAROÇA, NA MESA, NA VIDA: uma viagem pelas trajetórias da mandioca, no e além do nordeste paraense”.
20. Célia Maria Patriarca Lisbôa
 - a. Período de estancia: marzo – julio 2017.
 - b. Universidad de origen: NUTES/UFRJ, Brasil.
 - c. Motivo de la movilidad: realizar parte del trabajo doctoral titulado “Abordaje de los Alimentos Transgénicos en los Cursos de Nutrición en Rio de Janeiro-Brasil”.
21. Priscila Koritar
 - a. Período de estancia: enero 2017.
 - b. Universidad de origen: Universidad de São Paulo, Brasil.
 - c. Motivo de la movilidad: realizar parte del trabajo doctoral titulado “Concepto de alimentación saludable entre los estudiantes de Nutrición de São Paulo-Brasil”.
22. Raúl Alberto Angulo Muñoz
 - a. Período de estancia: abril – junio 2016.
 - b. Universidad de origen: Universidad Nacional de Colombia, Colombia.
 - c. Motivo de la movilidad: realizar parte del trabajo doctoral titulado “Hábitos alimentarios, sobrepeso y obesidad en personas adultas de la localidad de Usaqué”.
23. Orsolya Szalontay
 - a. Período de estancia: marzo – julio 2016.
 - b. Universidad de origen: Pázmány Péter Katolikus Egyetem, Hungría.
 - c. Motivo de la movilidad: prácticas de Máster.

Observatorio de la Alimentación ODELA

24. Claudia Juzwiak
 - a. Período de estancia: febrero 2015- enero 2016.
 - b. Universidad de origen: Universidad Federal de Sao Paulo, Brasil.
 - c. Motivo de la movilidad: estancia postdoctoral senior.
25. Dra. Simona Stano
 - a. Período de estancia: 2015.
 - b. Universidad de origen: Università degli Studi di Torino, Italia.
 - c. Motivo de la movilidad: estancia de investigación para desarrollar el proyecto "La alimentación entre naturaleza y cultura: El caso de la dieta mediterránea".
26. Dra. Claudia Giacomani
 - a. Período de estancia: 2015.
 - b. Universidad de origen: Pontificia Universidad Católica de Chile, Chile.
 - c. Motivo de la movilidad: estada de investigación para desarrollar el proyecto "Las ingestas alimentarias en la jornada de los adultos santiaguinos".
27. Zandy P. Montes
 - a. Período de estancia: 2015.
 - b. Universidad de origen: Universidad Nacional de Colombia, Colombia.
 - c. Motivo de la movilidad: realizar parte del trabajo de Máster titulado "Prácticas alimentarias y seguridad alimentaria y nutricional de los colombianos residentes en Barcelona".
28. Irene Vázquez
 - a. Período de estancia: mayo – junio 2015.
 - b. Universidad de origen: Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco, México.
 - c. Motivo de la movilidad: realizar parte del trabajo doctoral titulado "Gastronomía y territorio en la Ruta Caminos del Mezcal en Oaxaca".
29. Alejandra Vázquez
 - a. Período de estancia: mayo – junio 2015.
 - b. Universidad de origen: México.
 - c. Motivo de la movilidad: "La comensalidad en trabajadores de una empresa electrónica en zona urbana de Zapopan, Jalisco, México".

Participación en congresos y seminarios

Les intervenciones de nuestro equipo se basan en su experiencia y en los trabajos de estudios y de investigaciones desarrollados por el ODELA. A lo largo de los últimos años se han realizado numerosas intervenciones en congresos, *workshops* y jornadas divulgativas relacionadas con el estudio de la Alimentación.

2019

Conferencias y organización de paneles

Jornada de Santa Llúcia. Societat Catalana de Biologia.

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

Ponente: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Barcelona. Diciembre, 2019.

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

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

Ponente: Cristina Larrea-Killinger.

Buenos Aires, Argentina. Noviembre, 2019.

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

Conferencia: As janelas do cuidado: experiências na procura da saúde.

Ponente: Cristina Larrea-Killinger.

Coimbra, Portugal. Noviembre, 2019.

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

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

Ponente: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Ciudad de México, México. Noviembre, 2019.

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

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

Ponente: Cristina Larrea-Killinger.

Coimbra, Portugal. Octubre, 2019.

Tercer Congrés Català de la Cuina.

Conferencia inaugural: Cuina i Societat.

Ponente: Jesús Contreras.

Barcelona, Octubre, 2019.

19th IUAES World Congress. World Solidarities.

Simpósio : Pollution + Pollution + Demage + Unicertainty = Ethnography.

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

Poznan, Polonia. Agosto, 2019.

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

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

Ponente: Patricia Messa Castany.

Tegucigalpa, Honduras. Agosto, 2019.

 **XIII Reunião de Antropologia do Mercosul.**

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

Co-dirección: Úrsula Verthein.

Porto Alegre, Brasil. Julio, 2019.

 **XIII Reunião de Antropologia do Mercosul.**

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

Co-dirección: Úrsula Verthein.

Porto Alegre, Brasil. Julio, 2019.

Participación en congresos: comunicaciones y mesas redondas

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

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

Ponente: Marta Ruiz Pascua.


Usme – Suacha (Bogotá), Colombia. Octubre - Noviembre, 2019.

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

Comunicación: 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.

Ponente: Marta Ruiz Pascua.

Usme – Suacha (Bogotá), Colombia. Octubre - Noviembre, 2019.

 **24º Seminario Académico Internacional. Brasil e Espanha. Intercambio de prácticas e saberes.**

Panel: Diálogos na produção e cooperação técnico-científica.

Ponente: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Barcelona. Octubre, 2019.

 **Congreso da Universidade Federal da Bahia**

Comunicación: 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.

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

Bahia, Brasil. Octubre, 2019.

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

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

Ponentes: Araceli Muñoz Garcia, Cristina Larrea-Killinger.

Poznan, Polonia. Agosto, 2019.

 **XIII Reunião de Antropologia do Mercosul.**

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

Ponente: Úrsula Verthein.

Porto Alegre, Brasil. Julio, 2019.

 **XIII Reunião de Antropologia do Mercosul.**

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

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

Porto Alegre, Brasil. Julio, 2019.

 **XIII Reunião de Antropologia do Mercosul.**

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

Ponente: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Porto Alegre, Brasil. Julio, 2019.

 **V Congreso Internacional de Antropología AIBR**

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

Ponente: Patricia Messa Castany

Madrid. Julio, 2019.

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

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

Ponente: Marta Ruiz Pascua.

Buenos Aires, Argentina. Julio, 2019.

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

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

Ponente: Margalida Mulet.

Buenos Aires, Argentina. Julio, 2019.

 **V Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y la Fundación Alicia "Patrimonios Alimentarios, Turismos y Sostenibilidades".**

Mesa Redonda: Políticas en favor de las Culturas Alimentarias.

Ponente: Jordi Gascón.

Barcelona. Junio, 2019.

 **V Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y la Fundación Alicia "Patrimonios Alimentarios, Turismos y Sostenibilidades".**

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

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

Barcelona. Junio, 2019.

 **V Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y la Fundación Alicia "Patrimonios Alimentarios, Turismos y Sostenibilidades".**

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

Ponente: Úrsula Verthein.

Barcelona. Junio, 2019.

 **V Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y la Fundación Alicia "Patrimonios Alimentarios, Turismos y Sostenibilidades".**

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

Ponente: Marta Ruiz Pascua.


Barcelona. Junio, 2019.

 **V Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y la Fundación Alicia "Patrimonios Alimentarios, Turismos y Sostenibilidades".**

Comunicación: "Culinary heritage experience: three cases of Mediterranean region"

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


Barcelona. Junio, 2019.

 **V Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y la Fundación Alicia "Patrimonios Alimentarios, Turismos y Sostenibilidades".**

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

Ponentes: Margalida Mulet, Genís Frontera, Anna Oliveras.

Barcelona. Junio, 2019.

 **V Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y la Fundación Alicia "Patrimonios Alimentarios, Turismos y Sostenibilidades".**

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

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

Barcelona. Junio, 2019.

 **V Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y la Fundación Alicia "Patrimonios Alimentarios, Turismos y Sostenibilidades".**

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

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

Barcelona. Junio, 2019.

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

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

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

Tours, Francia. Junio, 2019.

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

Comunicación: 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.

Ponentes: Araceli Muñoz Garcia, Cristina Larrea-Killinger, Montse Fàbregas Mitjans.
Tarragona. Mayo, 2019.

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

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

Ponente: Úrsula Verthein.
Salvador, Brasil. Mayo, 2019.

 **Tercer Congrés Català de la cuina.**

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

Ponentes: Margalida Mulet, Marta Ruiz.
Barcelona. Enero, 2019.

2018

Conferencias y organización de paneles

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

Mesa redonda: “Epidemiologías del Sur”: barreras y posibilidades de la investigación-acción en salud colectiva.

Ponentes: Sebastián Medina, Jesús Ibacache, Cristina Larrea-Killinger.
Coimbra, Portugal. Noviembre, 2018.

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

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

Ponente: Margalida Mulet.
Palma de Mallorca. Noviembre, 2018.

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

Workshop: Eating and food sovereignty.

Co-dirección: Arantza Begueria.
Porto Alegre, Brasil. Septiembre, 2018.

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

Panel: Encuentro con expertos y sus grupos de investigación.

Ponente: Jesús Contreras.
Gijón. Septiembre, 2018.

 **18th IUAES World Congress.**

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

Co-dirección: Cristina Larrea-Killinger.
Florianópolis, Brasil. Julio, 2018.

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

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

Ponente: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Toulouse, Francia. Junio, 2018.

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

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

Ponente: Jesús Contreras.


Barcelona. Mayo, 2018.

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

Panel: Turismo, urbanismo y territorio.

Co-dirección: Jordi Gascón.

Alicante. Marzo, 2018.

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

Simposium: “Coloquio interdisciplinario, o lo que podríamos aprender los unos de los otros”.

Ponente: Jordi Gascón.

Alicante. Marzo, 2018.

Participación en congresos: comunicaciones y mesas redondas

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

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

Ponente: Montse Fàbregas.

Córdoba. Noviembre, 2018.

 **3ª Semana de la Antropología.**

Comunicación: La Garriga, una historia entre fogones. Una etnografía para la reflexión sobre la cultura de la alimentación en el ámbito local.

Ponente: Marta Ruiz Pascua.

Barcelona. Noviembre, 2018.

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

Comunicación: 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.

Ponentes: Margalida Mulet, Marta Ruiz.

Monells, Girona. Octubre - Noviembre, 2018.

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

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

Ponente: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Kalamata, Grecia. Septiembre, 2018.

 **IV Congreso Internacional de Antropología AIBR.**

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

Ponente: Úrsula Verthein.

Granada. Septiembre, 2018.

 **IV Congreso Internacional de Antropología AIBR.**

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

Ponente: Patricia Messa Castany.

Granada. Septiembre, 2018.

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

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

Ponente: Marta Ruiz Pascua

Manizales, Colombia. Agosto, 2018.

 **18th IUAES World Congress.**

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

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

Florianópolis, Brasil. Julio, 2018.

 **18th IUAES World Congress.**

Comunicación: "Para você, o que é um alimento saudável?": normas e representações sociais de nutricionistas e mulheres leigas brasileiras, espanholas e francesas.

Ponente: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Florianópolis, Brasil. Julio, 2018.

 **18th IUAES World Congress.**

Comunicación: 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.

Ponentes: Cristina Larrea-Killinger, Araceli Muñoz.

Florianópolis, Brasil. Julio, 2018.

 **Lasa (Latin American Studies Association)**

Comunicación: Una etnografía transnacional en la Cuba Contemporánea.

Ponente: Margalida Mulet.

Barcelona. Mayo, 2018.

 **Lasa (Latin American Studies Association)**

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

Ponente: Jordi Gascón.

Barcelona. Mayo, 2018.

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

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

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

Tarragona. Mayo, 2018.

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

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

Ponentes: Fàbregas M., Esteban S., Tutusaus A., Ordobas, L.
Valencia. Mayo, 2018.

 **III Jornada de Pluralisme Mèdic**

Mesa redonda: Per què i per a què estudiar les medicines anomenades “tradicionals” i “populars”.

Ponentes: Álvaro Alconada, Carme Campoy, Cristina Larrea-Killinger, Josep Lluís Mateu.
Lleida. Mayo, 2018.

2017

Conferencias y organización de paneles

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


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

Ponente: Cristina Larrea-Killinger.
Madrid. Abril, 2017.

 **Universitat Rovira i Virgili.**


Conferencia: Soberanía Alimentaria, la alternativa necesaria.

Ponente: Jordi Gascón.
Tarragona. Mayo, 2017.

 **Ciclo de conferencias *Llegumbres, Cultivo, Cultura i Cocina* (Organización: Diputación de Lleida, l'Institut d'Estudis Ilerdencs, el Vicerrectorado de Actividades Culturales y de Proyección Universitaria de la Universitat de Lleida y la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria).**


Ponencia inaugural: Las legumbres en la Edad Media: un alimento de monjes y de pobres.

Ponente: Antoni Riera.
Lleida. Marzo, 2017.

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


Conferencia: La red catalana de consolados ultramarinos, sus funciones económicas, diplomáticas y culturales.

Ponente: Antoni Riera.
Barcelona. Junio, 2017.

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

Ponencia inaugural: Les crisis de la baixa edat mitjana a les ciutats e la Corona d'Aragó.


Ponente: Antoni Riera.
Palma de Mallorca. Noviembre, 2017.

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

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

Ponente: Antoni Riera.

Prada de Conflent, Lycée Renouvier, Francia. Agosto, 2017.


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

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

Ponente: Antoni Riera.

Barcelona. Noviembre, 2017.


Participación en congresos: comunicaciones y mesas redondas

 **Seminario académico en l'Unité Mixte de Recherche “Marchés, organisations, institutions et stratégies d'acteurs” (CIRAD).**

Comunicación: Manger à Cuba: ethnocomptabilité dans un contexte de rationnement alimentaire.

Ponente: Margalida Mulet Pascual.


Montpellier, Francia. Noviembre, 2017.

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

Comunicación: Redes em antropología da saúde (taula rodona).

Ponente: Cristina Larrea-Killinger.

Brasilia, Brasil. Noviembre, 2017.

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

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

Ponente: Jordi Gascón.

Portobelo, Panamá. Octubre, 2017.

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

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

Ponente: Pablo José Alcover

Estados Unidos. Octubre, 2017.

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

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

Ponentes: Lina Casadó, Cristina Larrea-Killinger.

Valencia. Septiembre, 2017.

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

Comunicación: Alimentación ecológica, medicinas alternativas y Nueva Era.

Ponente: Arantza Begueria.

Valencia. Septiembre, 2017.

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

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

Ponente: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Valencia. Septiembre, 2017.

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

Comunicación: 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.

Ponentes: Cristina Larrea-Killinger, Arantza Begueria.

Valencia. Septiembre, 2017.

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

Comunicación: El turismo de las clases populares.

Ponente: Jordi Gascón.


Barcelona. Agosto, 2017.

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

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

Ponente: Cristina Larrea-Killinger.

Ottawa, Canadá. Mayo, 2017.

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

Comunicación: “L’olio di olia nelle cucine e nelle alimentazioni di al-Andalus (s. IX- XII)”.

Ponente: Antoni Riera.

Sanremo, Italia. Mayo, 2017.

 **IV Jornadas Internacionales de Evaluación de Impacto Social. Universitat d’Alacant.**

Comunicación: Metodologías de Evaluación de Impacto Social.

Ponente: Jordi Gascón.

Alicante. Mayo, 2017.

2016

Conferencias y organización de paneles

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

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

Co-organizador: Jordi Gascón.

Barcelona. Septiembre, 2016.

Participación en congresos: comunicaciones y mesas redondas

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

Comunicación: Toxic exposures and body transformations in Catalonia
Ponentes: Cristina Larrea-Killinger, Araceli Muñoz
Dubrovnik, Croacia. Mayo, 2016.

XXème Congrès International des Sociologues de Langue Française.

Comunicación: 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.
Ponente: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.
Montréal, Canadá. Julio, 2016.

VI Congresso da Associação Portuguesa de Antropologia: Futuros Disputados.

Comunicación: Las fronteras del cuerpo: la percepción del riesgo de la contaminación interna por compuestos químicos.
Ponentes: Cristina Larrea-Killinger, Araceli Muñoz.
Coímbra, Portugal. Junio, 2016.

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

Comunicación: A falta de indígenas buenos son los nativos: estrategias de singularización de la cocina uruguaya.
Ponente: Gustavo Laborde.
Barcelona. Septiembre, 2016.

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

Comunicación: “Cuerpos (no)ecológicos: percepciones sobre corporalidad de consumidores de comida ecológica”.
Ponente: Arantza Begueria.
Barcelona. Septiembre, 2016.

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


Comunicación: Diálogos etnográficos en clave interdisciplinaria.
Ponentes: Montse Fàbregas, Araceli Muñoz, Lina Casadó, Miguel Company, Cristina Larrea
Barcelona. Septiembre, 2016.

2015

Conferencias y organización de paneles

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

Comunicación: A pesquisa qualitativa sob o ponto de vista do entrevistado.
Ponente: Cristina Larrea-Killinger.
Salvador de Bahia, Brasil. Noviembre, 2015.

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

Ponente: Arantza Begueria.

Barcelona. Marzo, 2015.

 **Seminario "Pesticides and Global Health".**

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

Ponentes: Cristina Larrea-Killinger, Araceli Muñoz.

Durham, Inglaterra. Febrero, 2015.

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

Comunicación: Turisme com a motor de desenvolupament?

Ponente: Jordi Gascón Gutiérrez

Barcelona. Enero, 2015.

Participación en congresos: comunicaciones y mesas redondas

 **II Congreso Internacional de Ciencias Sociales.**

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

Ponente: Cristina Larrea-Killinger.

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

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

Comunicación: Esperando a universidade chegar no Sul da Bahia.

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

Salvador de Bahia, Brasil. Agosto, 2015.

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

Comunicación: Prácticas alimentarias para evitar o reducir la exposición a sustancias químicas.

Ponentes: Aina Palou, Araceli Muñoz, Cristina Larrea-Killinger, Montse Fàbregas.


Barcelona. Junio, 2015.

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

Comunicación: Cultura y dietética: representaciones del comer sano para dietistas francesas, españolas y brasileñas.

Ponente: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.


Barcelona. Junio, 2015.

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

Comunicación: La comida ecológica en Barcelona: discursos y prácticas en torno a la idea de equilibrio

Ponente: Arantza Begueria.


Barcelona. Junio, 2015.

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

Comunicación: Recetas contra el desarraigo: Memoria y cocina como respuestas sociales al desplazamiento forzado en Colombia.

Ponente: Marta Ruiz Pascua.


Barcelona. Junio, 2015.

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

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

Ponente: Ursula Verthein.

Barcelona. Junio, 2015.

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

Comunicación: "Cambio socio-económico en la familia, economía cotidiana en la Cuba Contemporánea"

Ponente: Margalida Mulet Pascual.

Paris, Francia. Junio, 2015.

 **Conferencia a la Universitat de Lleida**

Comunicación: El malbaratament a debat.

Ponente: Jordi Gascón Gutiérrez.

Lleida. Mayo, 2015.

Publicaciones más relevantes

2019

Artículos

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). 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). [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>

Libros

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.

Capítulos de libro

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 compàs. 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

Artículos

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: Revistade 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>

GASCON, 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/10.18352/erlacs.10313>

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>

Libros

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.

Capítulos de libros

CONTRERAS, J.; VERTHEIN, U. (2018). Hambre en la abundancia. En OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACIÓN (ed.) *Polisemias de la alimentación: salud, desperdicio, hambre y patrimonio*. (pp. 17-32). Barcelona: Ediciones de la Universidad 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*. (pp. 33-52). Barcelona: Ediciones de la Universidad 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*. (pp. 53-76). Barcelona: Ediciones de la Universidad 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. En 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 en torno a un proyecto de desarrollo de experiencias turísticas gastronómicas. En OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACIÓN (ed.) *Polisemias de la alimentación: salud, desperdicio, hambre y patrimonio*. (pp. 77-96). Barcelona: Ediciones de la Universidad de Barcelona.

Artículos

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

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

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

LARREA-KILLINGER, C.; MUÑOZ, A.; MASCARÓ, J. A (2017). Cuerpos tóxicos: la percepción del riesgo de la contaminación interna por compuestos químicos en España. *Salud Colectiva*, 13 (2): 225-237. <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 abstineat, nam dura est conditio nutrire hostem contra quem dimices: La alimentación en algunas regas monásticas hispanas de los siglos VI y VII. *Hortus Artium Medievalium*, 23 (1): 440-453. <https://doi.org/10.1484/J.HAM.5.113735>

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

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

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>

Libros

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

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

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

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

Capítulos de libro

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

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

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). Brasilia: Editora Imprensa Universitária.

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

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

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

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

Artículos

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.

GASCON, 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)

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

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

Libros

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

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

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

Capítulos de libros

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: Ediciones Universitat de Barcelona.

2015

Artículos

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

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

GASCÓN, J. (2015). Residential tourism and depeasantisation in the Ecuadorian Andes. *The Journal of Peasant Studies*. <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>

Libros

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

Capítulos de libros

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.

Producción técnica

☞ Guía Alimentaria: “[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: Edición Asociación Observatori de l’Alimentació, 2018, p. 19.

☞ Guía Alimentaria: “[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: Edición Asociación Observatori de l’Alimentació, 2017, p. 16. [Versión en castellano](#).

Asesoramientos a instituciones públicas

☞ Asesoramiento al **Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural de la Generalitat de Catalunya** con temas relacionados con los productos de la tierra y las producciones locales para su mejor identificación y clasificación.


☞ Asesoramiento a la **Diputación de Barcelona (Área de Desarrollo Económico Local)** en cuestiones relacionadas con la situación actual de los mercados municipales de la provincia de Barcelona


☞ Asesoramiento a **PRODECA (Productes de Catalunya)** en cuestiones relacionadas con el proyecto **EUropean REgions of GAstronomy (EUREGA)**.


4. Socios y redes


El ODELA tienen una amplia experiencia en la colaboración disciplinaria y en el trabajo en equipo. Diversas publicaciones presentadas por los miembros del equipo se han llevado a cabo por autores de diferentes ramas de especialización, tal y como se puede observar en esta memoria. Además, como ya se ha indicado, el ODELA acoge a investigadores pre y post doctorales y los invita a participar en los proyectos en curso, resultado que suele terminar con publicaciones conjuntas.


Desde hace años el ODELA ha establecido y mantenido colaboraciones diversas con diferentes grupos de investigación a nivel internacional:


 [INSA](#) (Instituto de Investigación en Nutrición y Seguridad Alimentaria – Universitat de Barcelona). Instituto propio que tiene por objetivo hacer frente a las demandas y las necesidades de la sociedad actual en investigación, formación y de prestación de servicios a los sectores relacionados con la industria agroalimentaria.


 [REDE NAUS](#) (Rede Iberoamericana de Pesquisa Qualitativa em Alimentação e Sociedade). Red que reúne investigaciones sobre alimentación y cultura en Instituciones académicas de América latina, Portugal y España.

 [OCHA](#) (Observatoire CNIEL des Habitudes Alimentaires, París - Francia): Un observatorio de los hábitos alimentarios y un centro de recursos y de investigación las ciencias humanas y sociales sobre la alimentación, los sistemas alimentarios y las relaciones entre los seres humanos y los animales (www.lemangeur-ocha.com). Investigadores con los cuales colabora: Veronique Pardo, J.P. Poulain, Claude Fischler, J.P. Corbeau.

 [IEHCA](#) (Instituto Europeo de Historia y de las Culturas de la Alimentación). Una agencia de desarrollo científico centrada en las ciencias humanas y sociales dedicadas a los estudios de la alimentación. Investigadores con los que colabora: J.P. Williot, Mar de Férierre, Loïc Biennasis.

 [ENCAFE](#) (European Network for the Comparative Analysis on Food and Eating). Se trata de una Red Internacional que conecta equipos de investigación de diferentes países europeos alrededor de la sociología y la antropología de la alimentación: consumo, salud, producción alimentaria y comportamientos alimentarios. Colaboran: Dinamarca: University of Copenhagen and Aarhus University (Dra. Lotte Hölm); Suecia: University of Uppsala; Noruega: SIFO–National Institute for Consumer Research; Dra. Unnie Harnes); Inglaterra: University of Manchester (Dr. Alan Warde); Francia: Université de Tolosa de Lengüadoc-Li Mirail (Dr. J.P. Poulain).

 [OBHA](#) (Observatorio Brasileiro dos Hábitos Alimentares, Brasilia-Brasil): Favorecido por Fundación Fiocruz, está dedicada al estudio de los factores sociales, culturales y económicos que condicionan las decisiones alimentarias y, más específicamente, interesado por la tecnología de la producción de alimentos, la nutrición, la dietética, las preocupaciones por la salud y la estética corporal. Investigadores con los que colabora: Dra. Denise Fangs.

 [OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACIÓN](#) (Universidad Autónoma de México-Xoximilco): Este observatorio se centra en el estudio de los comportamientos alimentarios de México y sus relaciones con la salud de acuerdo con la diversidad étnica y socioeconómica de este país. Investigadores con los que colabora: Dra. Miriam Bertran.

☞ [MSAT](#) (Mestrado de Saúde, Ambiente e Trabalho, UFBA, Salvador de Bahia, Brasil). Se mantiene un convenio de colaboración de investigación centrada en estudios sobre salud y alimentación en comunidades tradicionales: quilombolas y pesqueras. Investigadores con los que colabora son: Carminha Freitas i Rita Rego.

5. Procedimiento en el diseño de proyectos e intervenciones

El ODELA es un grupo de investigación que combina la colaboración a nivel voluntario con la ayuda financiera obtenida en convocatorias de entidades públicas. Ambos recursos son siempre escasos en relación con los objetivos posibles, por ello el diseño de sus proyectos siguen dos principios:

- Buscar la mayor eficiencia e impacto posible de las acciones propuestas.
- Lineamiento claro de las acciones propuestas con las Líneas Estratégicas planteadas en el presente documento.

La misión y posicionamiento del ODELA marca la estrategia política de los proyectos, considerando como principios transversales:

- Igualdad de Género.
- Sostenibilidad Ecológica.
- Respeto a la diversidad cultural.

Procedimiento de identificación y diseño de proyectos y actuaciones:

- Propuesta de acciones por parte de la Junta Directiva con el apoyo del equipo técnico dentro del proceso de elaboración del Pla Anual.
- Aprobación del Plan Anual por parte de la Asamblea General de Socios
- Diseño de propuestas concretas por parte del equipo técnico.
- Presentación de los proyectos que requieren financiamiento externo a entidades financieras públicas.

Barcelona, 2019

Sede social

Calle Prat de la Riba, 171 - Edificio Verdager
Campus de l'Alimentació de Torribera (Universitat de Barcelona)
08921 – Santa Coloma de Gramenet

Delegación

Calle Muntaner, 531 4rt 3a
08022 – Barcelona

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