

# Memòria 2020

## Observatori de l'Alimentació (ODELA)



## Índex

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

---

## 1. Objectius, compromís, línies de treball

---

L'Observatori de l'Alimentació (ODELA) és un grup de recerca consolidat (2017 SGR 506) vinculat al Departament d'Antropologia Social de la Universitat de Barcelona. El seu principal interès és la gestió del coneixement sobre l'alimentació i la relació de les seves diferents dimensions amb altres àmbits de la vida social, com la salut, el turisme, el patrimoni, etc.

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

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

### Objectiu general

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

### Objectius específics

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

## Compromís

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

- ☞ Professionalitat i experiència, pel seu domini de les tècniques d'obtenció, tractament, contextualització i anàlisi de la informació.
- ☞ Qualitat en recerca científica.

## Línies de treball

### Malbaratament alimentari

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

### Alimentació, patrimoni, turisme

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

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

### **Anàlisi dels sistemes alimentaris**

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

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

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

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

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

Les preocupacions pel cos es relacionen, a més, amb el medi ambient. La percepció social del risc i els perills de la contaminació es focalitza en el cos i en els efectes que l'exposició als compostos químics té sobre la salut humana. En aquesta segona línia de recerca s'analitza com es construeixen i representen corporalment aquestes amenaces. La contaminació interna que fa dels cossos objectes vulnerables als efectes que el medi ambient té sobre la salut permet indagar sobre les fronteres entre naturalesa i cultura i entre individu i medi ambient. La

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

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

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

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

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

### **Gastronomia i restauració**

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

### **Història de l'alimentació**

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

## 2. Investigació i anàlisi

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

### Estudis i investigacions en actiu al 2020

☞ 2020-2023. Comer importa: riesgos ambientales e incertidumbres alimentarias en personas mayores. Projecte de I+D+i - *Retos* Tipo Coordinado. Finançat per: Ministerio de Ciencia e Innovación. I.P.: Cristina Larrea-Killinger. Equip d'investigació: Jordi Gascón, Andrés Fontalba, Miguel Company, Andrés Fontalba, Maite Ojeda. Equip de treball: Juan P. Arrébola, Araceli Muñoz, Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Marta Ruiz, Yaiza Pérez, Ursula Verthein, Patrícia Moreira Ferreira, Claudia Juzwiak.

☞ 2020-2022. Vegetables for better aging: improving the quality of eating practices among elderly. Co-organització: Observatori de l'Alimentació, Universitat Rovira i Virgili, Fundació Pere Tarrés. Finançat per: Fondation Louis Bonduelle, Observatori de l'Alimentació. Gestionat per Fundació Bosch i Gimpera. I.P.: Cristina Larrea-Killinger. Equip d'investigació: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Mabel Gracia Arnaiz, Montserrat Garcia Oliva.

☞ 2020. Comer en tiempos de confinamiento: una etnografia de las prácticas alimentarias durante la crisis del COVID-19. Finançat per: Observatori de l'Alimentació. Equip d'investigació: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Marta Ruiz Pascua, Arantza Begueria, Amanda Barba, Sarah Anadon, Cristina Larrea Killinger.

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

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

☞ 2018-2020. Turismo de base local y resiliencia socio-ecológica. Finançat per: Ministerio de Economía, Industria y Competitividad (Programa Estatal de Fomento de la Investigación Científica y Técnica de Excelencia (Código CSO2017-84893-P). Organització: Universidad Pablo de Olavide (Sevilla).

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



## Tesis doctorals en curs i defensades el 2020

### Direcció: Cristina Larrea-Killinger

NYAABA, Gertrude. *Exploring the factors for the poor control of hypertension among people of sub-Saharan African descent; the case of Ghanaians*. Co-direcció amb K. Stronks. Co-promotors: C.O. Agyemang I L. Masana. Univ. Van Amsterdam/Universitat de Barcelona. International Doctorate in Transdisciplinary Global Health Solutions (ERASMUS MUNDUS European Joint Doctorate Degree). Any de defensa: 2020.

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 curs).

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

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

FÀBREGAS, Montse. *Percepció del risc alimentari en les dones embarassades i lactants a Sant Feliu de Llobregat*. Universitat de Barcelona. Doctorat en Infermeria (en curs).

HIDROVO, Ana Lucia Quiroz. *La interculturalidad en las acciones de prevención y promoción de la salud de la madre y el niño en las comunidades indígenas del Subcentro de Salud de Chugchilan, Cotopaxi-Ecuador*. Co-direcció amb Dolors Rodríguez Martín. Universitat de Barcelona. Doctorat en Infermeria i salut (en curs).

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

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

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

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

### Direcció: Jesús Contreras

FRANZIL, Anna. *Gastrodiplomacia i identitats: discursos en les patrimonialitzacions multilaterals de l'alimentació*. Co-direcció amb Xavier Roigé Ventura. Universitat de Barcelona. Doctorat en Societat i Cultura (en curs).

FERREIRA NUNES PEREIRA DELISA, Manuela. Des de la paella, en España, a la moqueca capixaba, en Brasil: estudios etnográficos sobre comidas típicas y representaciones identitarias. Co-direcció amb Xavier Medina. Universitat de Barcelona. Doctorat en Alimentació i Nutrició (en curs).

## Equip de recerca de l'ODELA - 2020

### Secció Antropologia Social

Begueria, Arantza. Investigadora independent.

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

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

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

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

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

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

Massanès, Toni. Director de la Fundació Alícia.

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

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

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

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

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

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

Verthein, Úrsula. Professora col·laboradora de la Universitat Oberta de Catalunya, Espanya.

### Secció Història

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

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

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

### Col·laboracions externes

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

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

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

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

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

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

Juzwiak, Claudia (Universidade Federal de Sao Paulo)

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

Milano, Claudio (Professor Associat de la Universitat Autònoma de Barcelona).

Olivera, Denise (Revista Raca - FIOCRUZ, Brasília)

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

Ojeda-Mata, Maite (Universitat de València).

Pérez Alonso, Yaiza (Universitat de València).

### 3. Incidència i divulgació

---

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

##### JORNADES DE RECERCA DE L'OBSERVATORI DE LA ALIMENTACIÓ

Les Jornades de Recerca de l'Observatori de l'Alimentació es celebren de caràcter quadrimestral al Campus de l'Alimentació de Torribera. En aquestes Jornades, investigadors/es de l'ODELA i d'altres entitats, presenten a la comunitat acadèmica l'estat de desenvolupament dels seus treballs per a la seva discussió. Es tracta d'un espai que permet la difusió del coneixement i la producció científica dels membres i socis de ODELA al mateix temps que permet a públic general i investigador extern a l'associació participar i intercanviar el seu coneixement amb la finalitat de comprendre millor els comportaments alimentaris actuals ([Històric de Jornades de recerca de l'ODELA](#))

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

##### Doctorats

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

##### Màsters

- Màster oficial en Antropologia i Etnografia de la Universitat de Barcelona (2010 – actualitat).
- Màster en Gestió Turística del Patrimoni Culinari i Gastronòmic del CETT (2012 – actualitat).
- Màster en Dieta Mediterrània: alimentació, salut i gastronomia nutricional del Torribera Mediterranean Center de la Universitat de Barcelona (2019 – actualitat).
- Màster en Alimentació i Salut de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC) (2020).

##### Graus

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

##### Altres

- Curs de formació “Mediterranean politics, food and culture program” de la Universitat de Califòrnia (2015 – actualitat).
- Universitat de l'Experiència. Campus de l'Alimentació de Torribera, Universitat de Barcelona (2015 – actualitat).
- I Workshop online Alimentación: actualidades y controversias, en col·laboració amb la Fondation Verakis (29 de juny – 04 de juliol de 2020).

## Intercanvis internacionals

L'ODELA ha rebut, al llarg dels últims 10 anys, més de 45 estudiants de pre-doctorat i post-doctorat procedents d'Universitats de diferents països com França, Dinamarca, Itàlia, Brasil, Colòmbia, Xile, Mèxic, Hongria i Uruguai. El 2020 l'Odela ha rebut a:

1. Manuela Alvarenga
  - a. Període d'estada: febrer 2020 – gener 2021.
  - b. Universitat d'origen: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Brasil.
  - c. Motiu de la mobilitat: estància postdoctoral per realitzar projecte titulat “La educación para el alimento sostenible en el comedor escolar: contribuciones de las experiencias de restaurantes sostenibles en Barcelona”.
2. Dra. María Caputo
  - a. Període d'estada: gener 2019 - gener 2020.
  - b. Universitat d'origen: Universidade Federal da Bahia, Brasil.
  - c. Motiu de la mobilitat: estada d'investigació.
3. Nicole Weber
  - a. Període d'estada: setembre 2019 – març 2020.
  - b. Universitat d'origen: Universidade Federal de Pelotas, Brasil.
  - c. Motiu de la mobilitat: realitzar part del treball doctoral titulat: “Colher, cozinhar, comer: experiências e narrativas entre gastropolítica e gastropoética”.
4. Jaime Quílez Royo
  - a. Període d'estada: setembre 2019 – gener 2020.
  - b. Universitat d'origen: Università di Bologna, Itàlia.
  - c. Motiu de la mobilitat: realitzar part del treball de Màster titulat “La identidad alimentaria española a través de los recetarios históricos”.

## Publicacions més rellevants

---

2020

---

### Articles

ARREBOLA, J.P.; MUÑOZ, A.; FERRERO, S.; LARREA-KILLINGER, C. (2020). Perceptions and Attitudes of Gynecologic and Pediatric Professionals Regarding Dietary Exposure to Chemical Pollutants. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(11): 3946. <https://doi.org/10.3390/ijerph17113946>

GASPAR, M.C.M.P.; MUÑOZ, A.; LARREA-KILLINGER, C. (2020). How would you define healthy food? Social representations of Brazilian, French and Spanish dietitians and young laywomen. *Appetite*, 153, 104728. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104728>

GASPAR, M.C.M.P.; RUIZ, M.; BEGUERIA, A.; ANADON, S.; BARBA, A.; LARREA-KILLINGER, C. (2020). [Comer en tiempos de confinamiento: gestión de la alimentación, disciplina y placer](https://doi.org/10.5565/rev/periferia.764). *Perifèria: revista de recerca i formació en antropologia*, 25(2): 63-73. <https://doi.org/10.5565/rev/periferia.764>

GASPAR, M.C.M.P. (2020). [Entre normas socioculturais e dietéticas: O almoço para nutricionistas e mulheres leigas brasileiras, espanholas e francesas](#). *Ciência & Saude Coletiva*, [periódico en internet] (2020/Abr).

GASPAR, M.C.M.P. (2020). [Les produits allégés sous le poids des contextes socioculturels](https://doi.org/10.1016/j.cnd.2020.04.002). *Cahiers de Nutrition et de Diététique*. <https://doi.org/10.1016/j.cnd.2020.04.002>

MANZANARES MILEO, M. (2020). [Cacau, sucre, canyella: conflictivitat gremial entorn de la xocolata en contextos locals i mediterranis \(segles XVII-XVIII\)](#). *Pedralbes*, 39: 416-433.

VERTHEIN, U.P.; SANTOS, L.A.S. (2020). [A noção de cultura alimentar em ações de Educação Alimentar e Nutricional em escolas Brasileiras: Uma análise crítica](#). *Ciência & Saude Coletiva* [periódico en Internet] (2020/Mayo).

### Capítols de llibre

GASCÓN, J. (2020). Tourism as a right: a 'frivolous claim' against degrowth?. En: FLETCHER, R.; MURRAY, I.; BLANCO, A.; BLAZQUEZ, M. (eds.), *Tourism and Degrowth: Towards a Truly Sustainable*. New York: Routledge.

MANZANARES MILEO, M. (2020). 'Es cosa muy provechosa y muy regalada para cualquier persona: la confitura en los sistemas alimentarios de la Barcelona moderna'. En: SOARES, C.; SILVEIRA, A.; LAURIOUX, B. (eds.), *Mesa dos Sentidos & Sentidos da Mesa*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.

MANZANARES MILEO, M. (2020). El impacto de la obra de Miguel de Baeza en los recetarios confiteros catalanes entre los siglos XVII y XVIII. En: *Hacer Historia Moderna. Líneas actuales y futuras de investigación*. Sevilla: editorial de la Universidad de Sevilla; Fundación Española de Historia Moderna.

## Participació en congressos i seminaris

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

---

2020

---

### Conferències i organització de panels

#### **III Jornades ADINU “L’alimentació del futur: Mirem endavant”.**

Conferència: Polisemias y paradojas de la modernidad alimentaria.

Ponent: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar

Barcelona. Març, 2020.

#### **Congrés Català d'Antropologia**

Simposi: Incerteses del sistema alimentari.

Coordinació: Cristina Larrea Killinger, Mabel Gracia Arnaiz

Tarragona. Gener, 2020.

#### **Congrés Català d'Antropologia**

Simposi: Recerca I. Recerca i Transferència.

Coordinació: Jordi Gascón.

Tarragona. Gener, 2020.

#### **Congrés Català d'Antropologia**

Simposi: Recerca II. Recerques emergents

Ponent: Jordi Gascón.

Tarragona. Gener, 2020.

#### **Congrés Català d'Antropologia**

Taula rodona inaugural: Hegemonies, precarietats i dependències: els contextos de producció del coneixement antropològic.

Ponent: Jordi Gascón.

Tarragona. Gener, 2020.

### Webinars: conferències i taules rodones virtuals

#### **Epistemologias do Sul e Saúde: ecologia de experiências, conhecimentos e cuidados.**

Conferència: Estrategias de cuidado en comunidades pesqueras y quilombolas en el Baixo Sul de Bahía, Brasil.

Ponent: Cristina Larrea-Killinger.

Agost-octubre, 2020.

#### **Seminari Internacional: Reimaginando la coexistencia: relaciones multi-especies y nuevos escenarios virales en Iberoamérica (Universidad de la República de Uruguay - Universitat de Barcelona).**


Taula rodona: Desbordando la vida y las especies.

Conferència: La persistencia de la coexistencia entre sustancias vivas e inertes.

Ponent: Cristina Larrea-Killinger

Juliol, 2020.



 **Cuando decimos que es un destino de Turismo Sostenible: ¿De qué realmente hablamos?**

Taula Rodona: 'Reflexiones para un Primer Plan de Turismo Sostenible y el Turismo de Naturaleza en Puerto Rico'.

Ponent: Jordi Gascón.

Juny, 2020.


 **Congreso Virtual de la Universidade Federal da Bahia.**

Taula rodona: Desafios para os campos da Alimentação e Cultura e da Educação alimentar e nutricional no Estado da Bahia: como pensar a Segurança Alimentar e Nutricional no estado da Bahia?

Conferència: A Cultura Alimentar e a Educação Alimentar e Nutricional no contexto da pandemia de COVID-19. As lutas contra o acirramento das diferenças e a necessidade de garantir a dialogicidade nas políticas públicas.

Ponent: Ursula Vrethein.

Maig, 2020.

 **Taula rodona “Soberanía alimentaria: respuesta ante la crisis” (Universidad de Cuenca).**

Conferència: Salud y Alimentación.

Ponent: Cristina Larrea-Killinger.

Maig, 2020.

 **Seminari de recerca GRUPESSC/LEC**

Conferència: Etnografías em tempos de pandemia.

Ponent: Cristina Larrea-Killinger.

Maig, 2020.

 **Turismo rural ¿Alternativa post-Covid19? (Universidad Central de Ecuador - Facultad de Ciencias Agrícolas)**

Conferència: Turismo rural ¿Alternativa post-Covid19?.

Ponent: Jordi Gascón.

Maig, 2020.

Participació en congressos: comunicacions i taules rodones

 **XVI Reunión Científica de la Fundación Española de Historia Moderna**

Comunicació: Rivalidades gremiales y debates en torno a los dulces en la Barcelona del siglo XVIII.

Ponent: Marta Manzanares.

Burgos. Juny, 2020.

 **Jornada Internacional “Turisme en família, turisme sostenible”.**

Comunicació: MEDFEST: Mediterranean Culinary heritage experiences; how to create sustainable tourist destinations.

Ponent: Margalida Mulet.

Salou. Març, 2020.

 **Jornada científica *Vivir en la España moderna.***

Comunicació: El gremi de confiters a la Barcelona moderna.

Ponent: Marta Manzanares

Barcelona. Febrer, 2020.

 **Congrés Català d'Antropologia**

Taula rodona: Espai transversal: publicacions.

Ponent: Araceli Muñoz.

Tarragona. Gener, 2020.

 **Congrés Català d'Antropologia**

Comunicació: Des-problematizando las migraciones desde los movimientos sociales:

Reflexiones en torno a una investigación colaborativa en Barcelona.

Ponents: Paula Duran, Araceli Muñoz, Claudia Magaña, Violeta Quiroga.

Tarragona. Gener, 2020.

 **Congrés Català d'Antropologia**

Comunicació: Estratègies de vida de les persones en situació de precarietat alimentària en la ciutat de Barcelona.

Ponents: Maria Eugenia Piola, Marta Llobet, Araceli Muñoz.

Tarragona. Gener, 2020.

 **Congrés Català d'Antropologia**

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

Ponents: Arantza Begueria, Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Patricia Messa, Margalida Mulet, Marta Ruiz Pascua.

Tarragona. Gener, 2020.

 **Congrés Català d'Antropologia**

Comunicació: Eating matters: challenges of a healthy and sustainable food in later life.

Ponents: Cristina Larrea-Killinger, Mabel Gracia-Arnaiz.

Tarragona. Gener, 2020.

 **Congrés Català d'Antropologia**

Comunicació: Bajo el "peso" de las normas: representaciones sociales de la obesidad entre dietistas y mujeres legas francesas, españolas y brasileñas.

Ponent: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Priscila Sato.

Tarragona. Gener, 2020.

 **Congrés Català d'Antropologia**

Comunicació: La incertesa alimentaria en un context de 57 anys de racionament alimentari. El cas de Cuba.

Ponent: Margalida Mulet.

Tarragona. Gener, 2020.

 **Congrés Català d'Antropologia**

Comunicació: Matonaires i vides pageses als pobles de Montserrat

Ponent: Margalida Mulet.

Tarragona. Gener, 2020.

## Activitats de transferència

### **Juliol 2020 (en línia).**

Taula rodona: Consum alimentari conscient: una oportunitat transformadora.

Dinamització: Marta Ruiz i Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Organització: Observatori de l'Alimentació.

### **Juliol 2020. I Workshop Alimentación: actualidades y controversias (en línea).**

Taller: Medicalización de la alimentación y riesgos alimentarios.

Ponent: Cristina Larrea-Killinger.

Organització: Fondation Verakis / Odela.

### **Julio 2020. I Workshop Alimentación: actualidades y controversias (en línea).**

Taller: Comer saludable y medicalización: polisemias, controversias y dimensiones socioculturales.

Ponent: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Organització: Fondation Verakis / Odela.

### **Julio 2020. I Workshop Alimentación: actualidades y controversias (en línea).**

Taller: Pensar críticamente la construcción de las prácticas de las políticas públicas en alimentación y nutrición: desafíos y perspectivas.

Ponent: Ursula Verthein.

Organització: Fondation Verakis / Odela.

### **Julio 2020. I Workshop Alimentación: actualidades y controversias (en línea).**

Taller: Relaciones de poder en la cadena agroalimentaria y consecuencias medioambientales.

Ponent: Jordi Gascón.

Organització: Fondation Verakis / Odela.

### **Juny 2020 (en línia).**

Taller: L'alimentació al centre. Consum responsable per a la sobirania alimentària.

Ponent: Marta Ruiz Pascua.

Organització: Espai ECO – Les Planes (Xarxa de Centres Culturals de Sant Cugat del Vallès).

### **Març 2020. Formació en Cooperació per al Desenvolupament.**

Taller: La mobilitat solidària des d'un punt de vista antropològic.

Ponent: Jordi Gascon.

Organització: Oficina de Desenvolupament i Cooperació de la Universitat de Lleida ODEC-UdL.

### **Febrer 2020. Introducción al análisis crítico del turismo: una perspectiva Norte-Sur.**

Taller: Marco teórico para el análisis del turismo en el medio rural.

Ponent: Jordi Gascón

Organització: AlbaSud.

### **Febrer 2020. Accions per a la sostenibilitat alimentària**

Taller: Apps mòbils i segells de qualitat alimentària: connectant amb la sostenibilitat.

Ponent: Arantza Begueria.

Organització: Observatori de l'Alimentació, PompeuLab – Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet.

### **Gener, 2020.**

Taller: *Chocos, calamares* i Antropologia.

Ponent: Marta Ruiz Pascua

Organització: Centre Cívic Sant Jordi - Ribera Baixa, El Prat de Llobregat (Barcelona).

**Gener 2020.** La Cuina del MACBA.

Taller: Matonaires i vides pageses als pobles de Montserrat.

Ponent: Margalida Mulet.


Organització: Museu d'Art Contemporani de Barcelona.


## 4. Socis i xarxes


---


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


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


 [Barcelona Culinary Hub](#). Escola i centre gastronòmic a Barcelona, col·laborador acadèmic de la Universitat de Barcelona.


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


 [REDE NAUS](#) (Rede Iberoamericana de Pesquisa Qualitativa em Alimentação e Sociedade). Xarxa que reuneix recerques sobre alimentació i cultura a institucions acadèmiques d'Amèrica Llatina, Portugal i Espanya.

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

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

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

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

 [OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACIÓN](#) (Universitat Autònoma de Mèxic-Xoximilco): Aquest observatori se centra en l'estudi dels comportaments alimentaris de Mèxic i les seves relacions amb la salut d'acord amb la diversitat ètnica i soci-econòmica d'aquest país. Investigadors amb els quals col·labora: Dra. Míriam Bertran.

☞ [MSAT](#) (Mestrado de Saúde, Ambiente e Trabalho, UFBA, Salvador de Bahia, Brasil). Es manté un conveni de col·laboració en recerca centrada en estudis sobre salut i alimentació en comunitats tradicionals: quilombolas i pesqueres. Investigadors amb els quals es col·labora són Carminha Freitas i Rita Rego.

---

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

---

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

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

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

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

Procediment d'identificació i disseny de projectes i actuacions:

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

## **Barcelona, 2020**

### **Seu social**

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

### **Delegació**

Carrer Muntaner, 531 4rt 3a  
08022 – Barcelona

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