



Jornades ODELA

26 d'octubre 2020
17 hores (UTC+1)

Universitat de Barcelona
Institut de Recerca en
Nutrició i Seguretat
Alimentària INSA

**XXXIII Jornades de
Recerca de
l'Observatori de
l'Alimentació**

Seminari virtual i
d'accés lliure

<https://zoom.us/j/94622212499>
Codi zoom: 946 2221 2499

Amb la
col·laboració de



PROGRAMA

17h. Presentació de la jornada

Prof. Dra. Cristina Larrea (Observatori de l'Alimentació, Universitat de Barcelona).

17.15 h a 17.55 h

La feminización del dulce en la Barcelona moderna

Autora: Dra. Marta Manzanares Mileo (Investigadora Postdoctoral en University of Cambridge)

Este proyecto tiene como objetivo examinar el proceso de feminización del dulce a lo largo de la época moderna, tomando como caso de estudio la ciudad de Barcelona. A pesar de que algunos antropólogos e historiadores contemporáneos han apuntado que ciertos alimentos, como la carne o el chocolate, se han categorizado como alimentos 'masculinos' o 'femeninos' en las sociedades contemporáneas, son pocos los estudios que han abordado estas construcciones culturales de género como procesos históricos.

Este estudio tratará de mostrar cómo las autoridades médicas, morales y filosóficas modernas argumentaron la relación entre el dulce y la naturaleza femenina en la esfera pública. Por otro lado, se investigarán las experiencias diarias de las mujeres de grupos sociales distintos y su relación con los dulces. Si la elaboración de dulces resultó ser una forma de expresión de las habilidades culinarias y distinción social entre las damas de la nobleza y alta burguesía, la venta al detalle de estos productos alimentarios permitió a revendedoras y monjas de clausura a participar en un mercado local altamente jerarquizado y masculinizado

17.55 h – 18.35 h

Restaurantes sostenibles en Barcelona: Identidad y sostenibilidad en la cocina local.

Autora: Dra. Manuela Alvarenga do Nascimento (Universidade Federal de Goiás - Programa de Antropologia Social - Pós-doutorado).

El presente estudio busca reflexionar sobre algunos aspectos de los restaurantes sostenibles en Barcelona. Se entiende que la sostenibilidad es algo que está en proceso y se buscan caminos posibles. Son muchos los aspectos que se tienen que cumplir para lograr una restauración sostenible, como la buena gestión de la basura, evitar el despilfarro, reducir o eliminar el plástico, ahorrar energía, entre muchos otros. Aunque todos estos aspectos sean fundamentales, la cuestión de quiénes producen los ingredientes, cómo lo hacen y bajo qué condiciones es algo que, muchas veces, se queda en segundo plano. Este estudio busca poner las cuestiones que involucran a las personas en el centro del análisis, por eso, nos parece pertinente hablar de sostenibilidad socio-ambiental, para poner énfasis en las personas. Específicamente, nos centraremos en analizar los aspectos identitarios de la cocina catalana y el valor que se da al producto autóctono local, lo que lleva a crear una demanda de mercado importante para los productores locales. Entendemos que la producción de menús sostenibles pasa, necesariamente, por el uso de ingredientes que se produjeron con respecto a la naturaleza y a los productores, garantizando a estos últimos condiciones de una vida digna. Aunque las condiciones del mercado capitalista no tengan los valores humanos y ambientales como ejes primordiales, nos proponemos reflexionar sobre en qué medida estos restaurantes están contribuyendo a una realidad más sostenible.

18.35 h – 19.15 h

Transmisión de memorias y tradiciones alimentarias en una familia inmigrante polaca en Brasil.

Autoras: Dra. Claudia Ridel Juzwiak (Nutricionista, Profesora de la Universidade Federal de São Paulo, Brasil); Victor Ridel Juzwiak (Historiador, Máster del Programa de Educación de la Universidade Federal de Uberlândia, Brasil - en curso), Teressa Ridel Juzwiak (Cientista Política, Máster en Políticas Públicas y Desarrollo Humano, con especialidad en migraciones, Universitat de Maastricht & UNU-MERIT, Holanda).

Las referencias culturales del país de origen de padres inmigrantes pueden constituir elementos importantes en la construcción de la identidad de las generaciones siguientes. En este estudio se buscó comprender cuáles elementos culturales fueron transmitidos en una familia de origen polaca en Brasil. Miembros de una familia, representando tres generaciones, fueron entrevistados a partir de la

perspectiva de las elecciones alimentarias a lo largo del curso de la vida. Dos elementos surgieron como marcadores de la identidad polaca: el idioma y la alimentación. A pesar de la adopción de una alimentación característicamente brasileña en el día a día, la comida polaca, rodeada de rituales, es protagonista en las fechas especiales. Tanto la preparación como la transmisión de las recetas polacas aparece como responsabilidad de las mujeres. A pesar de las numerosas modificaciones en las recetas originales, los rituales de preparación y consumo se mantienen y es en estos momentos que la identidad polaca se manifiesta. Sin embargo, esas "tradiciones" se están perdiendo en los núcleos familiares de las generaciones subsecuentes. Otras referencias culturales fruto de las trayectorias personales agregaron nuevas prácticas alimentarias, aunque el sentirse polaco todavía se mantiene, incluso en distintos grados, en las generaciones siguientes.

19.15 h - 19.55 h

Paella en la selva: explorando la comensalidad colonial en el archivo fotográfico de Hermic Films.

Autora: Dra. Francesca Bayre (Universitat Oberta de Catalunya).

En 1944, la Dirección General de Marruecos y Colonias encargó a la productora Hermic Films la realización de una serie de películas documentales sobre la que era entonces la única colonia española del África Subsahariana, la actual Guinea Ecuatorial. Durante dos años, el equipo de cineastas españoles estuvo viajando por los llamados Territorios Españoles del Golfo de Guinea para producir 31 cortometrajes propagandísticos y más de 5.000 fotografías.

La búsqueda de una metodología para estudiar este material fotográfico desde la antropología visual ha sido el hilo principal de la investigación de mi tesis doctoral. El reto principal del recorrido que la tesis plantea es poner las imágenes, con la etnografía visual, en el centro mismo de la investigación: como objeto de estudio, como método de investigación y como medio de comunicación.

La propuesta para compartir en la jornada se refiere a las fotografías del archivo que he reunido bajo la categoría que denominé como "comensalidad colonial": imágenes que retratan grupos de personas, sobre todo de la sociedad colonial española residente en Guinea, compartiendo comidas y bebidas en situaciones diversas. ¿Cómo podemos mirar estas imágenes hoy con la ayuda de la antropología de la alimentación? ¿Cuáles conocimientos y direcciones de investigación se abren con este enfoque?

19.55h. Clausura de les Jornades.