

MEMORIA



odela

Observatori
de l'Alimentació



2020

Contenido

1. Presentación	2
2. Líneas de trabajo	4
3. Investigación y docencia	8
3.1 Proyectos de investigación	
3.2 Publicaciones	
3.3 Congresos y conferencias	
3.4 Docencia académica	
3.5 Tesis doctorales y Trabajos Fin de Máster	
3.6 Intercambios internacionales	
4. Transferencia e incidencia	29
4.1 Proyectos para la incidencia	
4.2 Publicaciones de difusión	
4.3 Espacios de incidencia	
4.4 Cursos, conferencias y talleres	
5. Membresía y redes	39

1. Presentación



El año 2020 será recordado como una etapa de crisis eco-social y sanitaria, de perplejidad, dolor, angustia y muchos cambios que han modificado nuestra manera de vivir.

A partir del 14 de marzo, fecha en la que se decretó el estado de alarma por la pandemia del Covid-19 en España, ODELA se vio afectado debido al cierre de la universidad y las medidas de distancia y confinamiento social. Al igual que a los demás grupos de investigación, esta situación se fue alargando el resto del año, por lo que tuvimos que llevar a cabo algunos cambios.

Durante el período de alarma sanitaria se suspendieron todas las actividades previstas y, en concreto, las estancias de investigadores extranjeros a nuestro centro. Aunque las estancias de investigadores para ODELA sean parte de las experiencias de intercambio científico más ricas y diversas, hasta hoy en día hemos tenido que mantenerlas en suspenso esperando recuperarlas cuando iniciemos una cierta etapa de normalidad.

A pesar de todo, en el período más crítico de la pandemia un grupo de miembros de ODELA decidió llevar a cabo un estudio sobre los cambios del comportamiento alimentario, cuyos resultados fueron publicados. Esta iniciativa impulsó la reflexión, colaboración e incluso el cuidado entre nosotras, pues no solamente nos organizamos en encuentros online para discutir ideas sino para celebrar que estábamos bien.

El mes de septiembre, abocados hacia una segunda ola de la pandemia decidimos retomar nuestras actividades de investigación. Adaptamos las jornadas y actividades en formato online, y llevamos a cabo en octubre la realización de nuestra jornada de investigación.

Este año también ha recogido frutos, como la aprobación de proyectos, de publicaciones y defensas de tesis doctorales. Todos podemos felicitarnos de estar aquí y de seguir contribuyendo en que ODELA sea un espacio de encuentro, debate y cuidado.

Cristina Larrea Killinger
Directora

El Observatorio de la Alimentación ODELA es un grupo de investigación consolidado vinculado al Departamento de Antropología Social de la Universidad de Barcelona. Está integrado por un equipo de investigadores e investigadoras multidisciplinar. 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.

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

2. Líneas de trabajo



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. ¿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.

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.



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.

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 la 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.

3. Investigación y docencia

Las líneas de investigación y docencia son el resultado de un espacio interdisciplinar y dinámico, cuyos resultados pueden constatarse en esta memoria. Incluimos proyectos aprobados en convocatorias competitivas y otras investigaciones de incidencia social cuyas convocatorias son publicadas por la administración pública o entidades del tercer sector.



Esta diversidad y dinamismo son características notables de nuestro grupo de investigación, reconocido a nivel nacional e internacional, gracias a los resultados constatados en esta memoria en los apartados de publicaciones y difusión en distintos medios que van desde los congresos científicos hasta las jornadas, seminarios y webinars.

3.1. Proyectos de investigación

Proyectos coordinados por el ODELA

Título: Comer importa: riesgos ambientales e incertidumbres alimentarias en personas mayores

Entidad coordinadora: ODELA

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades

Convocatoria: Proyectos I+D+i 2019: Retos coordinado

Código de proyecto: PID2019-104253RB-C22

Importe: 49.975 euros

Fecha de inicio: Junio de 2020

Fecha prevista de finalización: Diciembre de 2023

IP: Cristina Larrea Killinger

Miembros del grupo de investigación: Jordi Gascón, Andrés Fontalba, Miguel Company, Maite Ojeda, Juan P. Arrébola, Araceli Muñoz, Maria Clara Moraes Prata Gaspar, Yaiza Pérez, Úrsula Verthein, Patrícia Moreira Ferreira y Claudia Juzwiak.

El objetivo es dar respuesta a los retos a los que se enfrenta la sociedad española y sus instituciones ante la necesidad de conseguir una alimentación más justa, saludable y sostenible en un contexto que dista de ser política y socioeconómicamente estable y donde la creciente precarización ha tenido repercusiones en el incremento de la desigualdad social y en el empeoramiento de las condiciones de vida de las personas más vulnerables. La investigación pretende contribuir a transformar las políticas sociales y económicas para abordar el envejecimiento y el cambio demográfico, la exclusión social y la pobreza y, a su vez, promover estilos de vida saludables y sostenibles. Sabiendo que la (in)seguridad alimentaria está recogida de forma fragmentada en la agenda política española, esta investigación plantea abordarla holísticamente. Esto coloca en el centro del debate las diversas formas de inseguridad alimentaria que hoy coexisten, su naturaleza y alcance, y en particular, como se manifiestan en uno de los grupos con más peso demográfico y más vulnerable, las personas grandes. En la medida en que este proyecto se centra en aquellos factores económicos y socioculturales que limitan el acceso equitativo de las personas a uno de los requerimientos básicos para la subsistencia, analizaremos el impacto desigual que el sistema de género tiene en las diversas formas de inseguridad alimentaria (accesibilidad e inocuidad) y sus efectos en la salud.

El Subproyecto 2 estudiará aquellos aspectos de los itinerarios alimentarios que condicionan y/o determinan que la alimentación de las personas grandes sea más o menos saludable y ambientalmente sostenible, dando cuenta de su heterogeneidad en función del género, clase social, estructura familiar y lugar de residencia (rural/urbano). La sostenibilidad de las dietas, de acuerdo con los ODS de la Agenda 2030, va más allá de garantizar la inocuidad nutricional o biológica de los alimentos, siendo necesario mejorar las condiciones económicas y socioculturales que permitan

garantizar una nueva transición alimentaria. En este sentido, se pretenden analizar las prácticas alimentarias que ponen en riesgo la salud de las personas grandes, por el hecho de no poder tener acceso a una alimentación segura. Se explorará si la ausencia de establecimientos con diversidad de alimentos asequibles y saludables en el entorno que rodea a las personas grandes incrementa estas formas de inseguridad alimentaria. Del mismo modo, se analizará cómo es percibido el riesgo alimentario y las incertidumbres a la exposición de CTP en la medida que son personas más vulnerables a los posibles efectos nocivos, comprometiéndolos a no disfrutar de un envejecimiento saludable. Se examinarán cuáles son las iniciativas sociales de participación ciudadana que promueven una alimentación más saludable y sostenible y las propuestas alternativas al cumplimiento de la seguridad alimentaria a la par o al margen de los modelos de la agroindustria. Finalmente, se espera poder comparar como perciben los legos y los expertos los riesgos nutricionales y ambientales, teniendo en cuenta factores como la confianza/desconfianza, actitud, y formas de comunicación y educación de los riesgos.

Título: Suport al grup de recerca Observatori de l'Alimentació (ODELA)

Entidad coordinadora: ODELA

Entidad financiadora: Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca (AGAUR)

Convocatoria: Ajuts de Suport als Grups de Recerca de Catalunya (SGR)

Código de proyecto: 2017SGR506

Fecha de inicio: 2017

Fecha prevista de finalización: 2021

IP: Cristina Larrea Killinger

Proyectos con participación de miembros del ODELA

Título: Pastoreando el noroeste salmantino. Un recorrido antropológico y etnoarqueológico por los procesos de elaboración del queso en un territorio liminal

Entidad financiadora: Diputación de Salamanca

Convocatoria: Beca de investigación etnográfica Ángel Carril

Fecha de inicio: Noviembre de 2020

Fecha prevista de finalización: Octubre de 2021

IP: Marta Ruiz Pascua y Alejandra Sánchez Polo

Miembro del ODELA que participa: Marta Ruiz

Título: Eating Matters: Challenges of an inclusive, healthy and sustainable food for better ageing in Europe

Entidad coordinadora: MARC (Universitat Rovira i Virgili)

Convocatoria: Convocatoria de acciones de dinamización: Europa Investigación 2020. Programa I+D+i orientada a los Retos de la Sociedad

Código de proyecto: EIN2020-112290

Fecha de inicio: Septiembre de 2020

Fecha prevista de finalización: Septiembre de 2021

IP: Mabel Gracia

Miembros del ODELA que participan: Cristina Larrea Killinger, Marta Ruiz, Araceli Muñoz.

Título: Estudo epidemiológico do impacto do derramamento de óleo bruto na costa da Bahia: saúde, ambiente e segurança alimentar

Entidad financiadora: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (Brasil)

Entidad coordinadora: Universidade Federal da Bahia

Convocatoria: Programa Ciencia no Mar

Código de proyecto: 440784/2020-4

Fecha de inicio: Junio de 2020

Fecha prevista de finalización: Junio de 2023

IP: Rita Rego

Miembro del ODELA que participa: Cristina Larrea Killinger

Título: Evaluation of the effectiveness of dietary and lifestyle recommendations to reduce exposure to environmental chemicals in pregnant women: A pilot pre/post study

Entidad financiadora: Consorcio de Investigación Biomédica en Red de Epidemiología y Salud Pública

Entidad coordinadora: Universidad de Granada

Convocatoria: Intramural Proyectos CIBERESP 2020

Código de proyecto: P15

Fecha de inicio: Abril de 2020

Fecha prevista de finalización: Diciembre de 2020

IP: Juan Pedro Arrébola Moreno

Miembro del ODELA que participa: Cristina Larrea Killinger

Título: Corporalidades, comensalidades e práticas alimentares em tempos de pandemia da covid-19 na Bahia

Entidad coordinadora: Escola de Nutrição – Universidade Federal da Bahia

Fecha de inicio: 2020

Fecha prevista de finalización: 2021

IP: Ligia Amparo Santos

Miembro del ODELA que participa: Úrsula Verthein

Título: Menores Migrantes no Acompañados (MMNA) en España. Situación actual, circuito de atención y modelo de intervención social y educativa para la inclusión (MMNA-ISE)

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades

Entidad coordinadora: Grup d'Innovació Docent Trans@net – Universitat de Barcelona

Convocatoria: Programa Estatal de Fomento de la Investigación Científica y Técnica de Excelencia

Código de proyecto: PGC2018-100944-B-I00

Fecha de inicio: 2019

Fecha prevista de finalización: 2020

IP: Violeta Quiroga

Miembro del ODELA que participa: Araceli Muñoz

Título: Turismo de base local y resiliencia socio-ecológica

Entidad coordinadora: Universidad Pablo de Olavide

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades

Convocatoria: Programa estatal de fomento de la investigación científica y técnica de excelencia 2017

Código de proyecto: CSO2017-84893-P

Fecha de inicio: Febrero de 2018

Fecha prevista de finalización: Septiembre de 2021

IP: Esteban Ruiz Ballesteros

Miembro del ODELA que participa: Jordi Gascón

3.2. Publicaciones

Estudios sobre la pandemia

Aixelà, Y.; Larrea-Killinger, C. (2020). Retóricas de confinamiento postcovid19: dismovilidad, necropolítica y cuerpo. En M.J. Buxó; J.A. González Alcantud (eds.) *Pandemia y confinamiento: Aportes antropológicos sobre el malestar en la cultura global* (pp. 139-159). Granada: Universidad de Granada.

Begueria, A.; Gaspar, M.C.M.P.; Ruíz, M.; Barba, A.; Anadon, S.; Larrea-Killinger, C. (2020). Alimentación, salud y riesgo en tiempos de pandemia por Covid-19. En S. Evangelidou; A. Martínez (eds.) *RESET: Reflexiones antropológicas ante la pandemia de COVID-19* (pp. 125-127). Tarragona: Publicacions URV.

Gascón, J. (2020). COVID-19, estado de emergencia y agricultura familiar en España: mercados campesinos en Barcelona y huertos de autoconsumo en Alcaine (Teruel). *Ager: Revista de Estudios sobre Despoblación y Desarrollo Rural*, 30: 177-206. <https://doi.org/10.4422/ager.2020.13>

Gaspar, M.C.P.M.; Ruiz, M.; Beguería, A.; Anadon, S.; Barba, A.; Larrea-Killinger, C. (2020). Comer en tiempos de confinamiento: gestión de la alimentación, disciplina y placer. *Periferia: Revista de recerca i formació en antropologia*, 25(2): 63-73.

Mulet, M.; Borrás, D.; Calvo, M. Crisis sanitaria y alimentación: impactos del confinamiento en los hábitos alimentarios de la isla de Mallorca. *Raca, Revista de Alimentación y Cultura de las Américas*, 2(2): 32-52. <https://doi.org/10.35953/raca.v2i2.83>

Alimentación y salud

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>

Contreras, J. (2020). Que los árboles no nos impidan ver el bosque: Alimentación, salud y sostenibilidad. En A. Pasquier; M. Bertrán (eds.) *Alimentación, salud y sustentabilidad: hacia una agenda de investigación*. México: UNAM.

Day, A.; Magaña-González, C.R.; Wilson, K. (2020). Examining Indigenous perspectives on the health implications of large-scale agriculture in Jalisco, Mexico. *The Canadian Geographer*. <https://doi.org/10.1111/cag.12642>

Fontalba-Navas, A.; Zafra, E.; Gaspar, M.C.P.M., Herrera- Espejo, E.; Company-Morales, M.; Larrea-Killinger, C. (2020). Motivating pregnant and breastfeeding women in Spain to avoid persistent substances in their diet, *Int. J. Environ. Res. Public Health*, 17(23): 8719. <https://doi.org/10.3390/ijerph17238719>

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*, 0071.

Gaspar, M.C.M.P. (2020). Les produits allégés sous le poids des contextes socioculturels. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 55: 204-211. <https://doi.org/10.1016/j.cnd.2020.04.002>

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(1): 104728. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104728>

Larrea-Killinger, C. (2020). Conferencia inaugural. Cuerpos futuros: contaminación interna y sufrimiento ambiental. En A. COLANGELO et al. (comp.) *Trayectorias antropológicas y trabajo en salud: Diálogos, intersecciones y desafíos. II Jornadas de la Red de Antropología y Salud en Argentina* (pp. 27-42). Buenos Aires: RedAsa.

Larrea-Killinger, C.; Muñoz, A.; Begueria, A.; Mascaró-Pons, J. (2020). Body Representations of Internal Pollution: The Risk Perception of the Circulation of Environmental Contaminants in Pregnant and Breastfeeding Women in Spain. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(18): 6544. <https://doi.org/10.3390/ijerph17186544>

Nyaaba, G.N.; Stronks, K.; Masana, L.; Larrea-Killinger, C.; Agyemang, C. (2020). Implementing a national non-communicable disease policy in sub-saharan Africa: experiences of key stakeholders in Ghana. *Health Policy Open*, 1: 100009. <https://doi.org/10.1016/j.hpopen.2020.100009>

Producción y comercialización, patrimonialización, soberanía alimentaria

Cantero-Ramírez, M.; Magaña-González, C.R.; Martínez Moreno, A.G.; Acosta-Mesa, H.G. (2020). Análisis bayesiano de la compra de alimentos en espacios de distribución de Ciudad Guzmán, Jalisco, México. *Investigación y Ciencia de la Universidad Autónoma de Aguascalientes*, 80: 62-70. <https://doi.org/10.33064/iycuaa2020803005>

Gascón, J. (2020). Tourism as a right: a "frivolous claim" against degrowth? En R. Fletcher et al. (eds.) *Tourism and Degrowth*. London: Routledge.

Gascón, J.; Mulet, M.; coord. (2020). Patrimonialización de la alimentación y la producción agraria. *Quaderns de l'ICA*, 36(2).

Gascón, J.; Mulet, M. (2020). Alimentación, patrimonio y mercado: una introducción. Introducción al monográfico "Patrimonialización de la alimentación y la producción agraria". *Quaderns de l'ICA*, 36(2).

Magaña-González, C.R. (2020). Alimentación desde abajo y con dignidad: Repensando las nociones locales de la seguridad y soberanía alimentaria en México. En R. Avila (ed.) *Alimentarse: perspectivas antropológicas e históricas de un hecho cultural total*. Guadalajara, México: Universidad de Guadalajara.

Pobreza alimentaria y exclusión

Arciniegas, L. (2020). Le Warung Makan: une cuisine publique au cœur de l’informalité à Jakarta. En A. Soula et al. (eds.) *Manger en ville*. Montpellier: Quae.

Llobet, M.; Durán, P.; Magaña CR.; Muñoz, A; Piola, E. (2020). Introducción al monográfico “Précarisation alimentaire, résistances individuelles et expériences pratiques: regards locaux, régionaux, transnationaux”. *Anthropology of Food*, S15. <https://doi.org/10.4000/aof.10931>.

Llobet, M.; Durán, P.; Magaña CR.; Muñoz, A; Piola, E.; coord. (2020). Précarisation alimentaire, résistances individuelles et expériences pratiques: regards locaux, régionaux, transnationaux. *Anthropology of Food*, 15.

Llobet, M.; Durán, P.; Magaña CR.; Muñoz, A; Piola, E. (2020). Précarisation alimentaire et bien-être: réponses et pratiques pour lutter contre l’insécurité alimentaire à Barcelone. *Anthropology of Food*, S15. <https://doi.org/10.4000/aof.11112>.

Quiroga, V.; Magaña-González, C.R.; Casas, J.; Coll i Roig, O.; Jaile, J. (2020). *Vivir entre luces y sombras: Intervenciones sociourbanísticas, políticas públicas y exclusión social en el barrio de La Mina Nueva (2000-2020)*. Interreg-POCTEFA, PROSPECTSASO.

Llobet Estany, M.; Durán Monfort, P.; Magaña-González, C.R.; Muñoz, A. (2020). Pauvreté alimentaire à Barcelone et injustices épistémiques: L’utilité sociale de la recherche et l’usage de méthodologies participatives. En B. Godrie, B.; M. Dos Santos; S. Lemaire, S. (eds.) *Injustices épistémiques: Comment les comprendre, comment les réduire?* Québec: Éditions Science et bien commun.

Antropología de la alimentación

Contreras, J. (2020). “Aprovechar todo”: las lecciones de la Siberia extremeña para un debate sobre la sostenibilidad y el cambio climático. En *La cultura vivida. Homenaje al Profesor Javier Marcos Arévalo*. Badajoz: Fundación Caja de Badajoz.

Contreras, J. Ribas. J. (2020). ¿Y los nutrientes, también son buenos para pensar? En P. Hernández; I. Aguilera; C. Ivanovic (eds.) *Alimentación, cultura y sociedad: Experiencias de investigación en Chile*. Santiago de Chile: Escuela Ciencias de la Familia.

3.3. Congresos y conferencias

Eventos académicos organizados por el ODELA

Las **Jornades de Recerca de l'Observatori de l'Alimentació** (Jornades ODELA) son un espacio en el que investigadores/as nacionales e internacionales presentan a la comunidad académica, entidades sociales e instituciones públicas sus trabajos de investigación alrededor de la alimentación como fenómeno social, con el fin de comprender mejor los comportamientos alimentarios actuales.

A lo largo del 2020 se realizó la XXXIII edición (en octubre), en formato webinar, con la participación de investigadores/as brasileños/as y españoles/as.

Eventos académicos en los que han participado miembros del ODELA

Congresos

I Congrés Català d'Antropologia

(Tarragona, del 28 de enero a 1 de febrero)

☞ Comité organizador y académico: Jordi Gascón

☞ Ponencias

‡ Jordi Gascón. Mesa redonda inaugural “Hegemonies, precarietats, dependències: els contextos de producció del coneixement antropològic”.

☞ Coordinación de simposio

‡ Mabel Gracia y Cristina Larrea-Killinger. Simposio “Incerteses del sistema alimentari”

‡ Jordi Gascón. Simposio “Espai Transversal. Recerca i Transferència”.

☞ Comunicaciones

‡ Mabel Gracia y Cristina Larrea-Killinger. “Eating matters: challenges of a healthy and sustainable food in later life”

- ‡ Margalida Mulet. “La incertesa alimentaria en un context de 57 anys de racionament alimentari. El cas de Cuba”
- ‡ Margalida Mulet. “Matonaires i vides pageses als pobles de Montserrat”.
- ‡ Marta Ruiz, Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Arantza Begueria, Patricia Messa, Margalida Mulet. “De la coexistència a la convivència en el Campus de l'Alimentació de Torribera: sostenibilitat alimentària i acció social a Santa Coloma de Gramanet”
- ‡ Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Priscila M. Sato “Bajo el “peso” de las normas: representaciones sociales de la obesidad entre dietistas y mujeres legas francesas, españolas y brasileñas.

IV Colóquio de História da Alimentação e do Abastecimento na Amazônia

(16 de septiembre. Grupo de Pesquisa da Historia do Abastecimento e da Alimentação na Amazônia ALERE)

Ponencia

- ‡ Maria Clara de Moraes Prata Gaspar. “Comer saudável”: análise crítica desde uma perspectiva socio-antropológica”.

Reunião Brasileira de Antropologia. “Saberes insubmissos, diferenças e direitos”

(Rio de Janeiro, octubre-noviembre)

Comunicaciones

- ‡ Ursula Vethein y Maria Clara de Moraes Prata Gaspar. “Derechos en cuestión: situaciones de exclusión identificadas por mujeres que utilizan servicios asistenciales de alimentación en Barcelona (Cataluña - Estado español)”

25º Seminario Acadêmico Internacional Brasil e Espanha. Associação de Pesquisadores e Estudantes Brasileiros na Catalunha APEC

(22 de noviembre).

Ponencia

- ‡ Maria Clara de Moraes Prata Gaspar. “Tendências e desafios da pesquisa em Alimentação no Brasil e Espanha”.

VI Congreso de la Asociación Latinoamericana de Antropología. “Desafíos emergentes: Antropologías desde América Latina y el Caribe”

(Montevideo, virtual, del 23 al 28 de noviembre)

Coordinación de simposio

- ‡ Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Ligia Amparo de Silva Santos, Ursula Vethein, Cristina Larrea-Killinger. “Perspectivas socioculturales de los riesgos alimentarios y del comer saludable”
- ‡ Ursula Verthein, José Antonio Vázquez-Medina. “Prácticas y representaciones alimentarias e intervenciones antropológicas. Miradas emergentes a las

antropologías alimentarias: reflexiones teóricas y metodológicas para los presentes latinoamericanos”

Comunicaciones

- ‡ Mabel Gracia y Cristina Larrea-Killinger. “Comer importa. Desafíos para una alimentación saludable y sostenible en las personas mayores”
- ‡ Cristina Larrea-Killinger, Amanda Barba, Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Sara Anadon, Marta Ruíz, Arantza Beguería. “Las relaciones entre alimentación-salud-riesgo en tiempos de pandemia de COVID-19”.
- ‡ Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Ursula Vethein. “Normativizando o comer na quarentena: análise critica de guias alimentares brasileiros e espanhóis elaborados frente a pandemia COVID-19”
- ‡ Ursula Vethein. “Desafios e possibilidades dos diálogos intersetoriais entre a alimentação, a educação e a saúde no contexto brasileiro. Uma análise das ações de Educação alimentar e nutricional do Programa saúde nas escolas.”

Seminarios, cursos y coloquios

VIII Coloquio de estudiantes de maestría y doctorado

(Ciudad Guzmán, Jalisco, México, 13 de enero. Universidad de Guadalajara)

Conferencia

- ‡ Claudia Rocío Magaña. “Claves desde las Epistemologías del sur para comprender la importancia de la investigación cualitativa en las Psicologías”

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

(6 de marzo. Santa Coloma de Gramanet)

Ponencia

- ‡ Maria Clara de Moraes Prata Gaspar. “Polisemias y paradojas de la modernidad alimentaria”

Reimaginando la coexistencia. Relaciones multiespecies y nuevos escenarios virales en Iberoamérica

(Virtual, 16 de julio. Universidad de la República del Uruguay y Universitat de Barcelona)

Conferencia

- ‡ Cristina Larrea-Killinger. “La persistencia de la coexistencia entre sustancias vivas e inertes”

Taller de Memòria Oral

(25 de setembre i 3 d’octubre. IPEC)

☞ Ponencia

- ‡ Margalida Mulet. “De la terra a la roca. Matonaires i vides pageses als pobles de Montserrat”.

Fam 0. Antropologia (es) de desenvolupament i l’Agenda 2030

(Octubre. Universitat de les Illes Balears)

☞ Ponencia

- ‡ Margalida Mulet. “L’agroecologia com a eina de la sostenibilitat local i de la sobirania alimentaria”.

Setmana de l’Antropologia de l’Institut Català d’Antropologia

(de 16 a 21 de novembre. Institut Català d’Antropologia ICA)

☞ Coordinación

- ‡ Jordi Gascón. Coordinación de la mesa redonda inaugural “Pandemia i turisme: afectacions i conseqüències”

☞ Ponencia

- ‡ Margalida Mulet. Presentación de la investigación y el documental “De la terra a la Roca: Matonaires i vides pageses als pobles de Montserrat”
- ‡ Marta Ruiz Pascua. Ponencia “Alimentació i racisme. Desmuntant estereotips a la cuina. 5a Setmana de l’Antropologia”

VIII Colóquio de História das Doenças

(del 1 a 3 de diciembre. Universidade Federal do Espírito Santo)

☞ Ponencia

- ‡ Manuela Ferreira Nunes Pereira Delisa. “Sobre as paellas proibidas e a COVID 19: o encontro em tempos pandêmicos”

Actos singulares

Mesa redonda webinar: Cristina Larrea-Killinger. “Soberanía alimentaria: respuesta ante la crisis”. Universidad de Cuenca, Ecuador (6 de mayo).

Conferencia webinar: Jordi Gascón. “Turismo rural ¿Alternativa post-covid19?”. Universidad Central de Ecuador (12 de mayo).

Conferencia webinar: Cristina Larrea-Killinger. “Etnografías em tempos de pandemia”. GRUPESSC/LECC - Universidade Federal da Paraíba (28 de mayo).

Mesa redonda webinar: Ursula Vethein. “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”. Universidade Federal da Bahia (julio)

Mesa redonda webinar: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar y Marta Ruiz. “Sistemas Alimentarios y Género: reactivación con transformación para América Latina”. FAO para América Latina y Caribe (4 de noviembre).

3.4. Docencia acadèmica

Doctorado

Universidad: El Colegio de Michoacán (México)

Estudios: Doctorado en Antropología Social

Asignatura: Antropología política de la alimentación: Una mirada decolonial a la construcción del gusto

Docente: Claudia Rocío Magaña

Máster

Universidad: Universitat de Barcelona

Estudios: Màster Oficial d'Antropologia i Etnografia

Asignatura: Salut, Desenvolupament i Medi Ambient

Docente: Cristina Larrea

Universidad: Universitat de Barcelona

Estudios: Màster Art per a la transformació social, la inclusió social i el desenvolupament comunitari: Mediació artística

Asignatura: Investigació basada en les Arts

Docente: Araceli Muñoz

Universidad: Campus Docent Sant Joan de Déu i Universitat de Barcelona

Estudios: Máster Universitario en Estudios Avanzados en Exclusión Social

Asignatura: Métodos de investigación de la exclusión social

Docente: Araceli Muñoz

Universidad: Universitat de Barcelona - CETT

Estudios: Màster Oficial d'Innovació en la Gestió Turística

Asignatura: Història i Antropologia de l'Alimentació

Docente: Joan Ribas

Universidad: Universitat de Barcelona - CETT

Estudios: Màster Oficial d'Innovació en la Gestió Turística

Asignatura: Antropologia i història de l'alimentació

Docente: Margalida Mulet

Universidad: Universitat Oberta de Catalunya
Estudios: Màster Oficial en Nutrició i Salut
Asignatura: Aspectes socioculturals de l'alimentació i de l'esport
Docente: Úrsula Verthein

Universidad: Universitat Oberta de Catalunya
Estudios: Màster Oficial en Nutrició i Salut
Asignatura: Alimentació i societat
Docente: Úrsula Verthein

Grado y licenciatura

Universidad: Universitat de Barcelona
Estudios: Antropologia social
Asignatura: Antropología de la Salud
Docente: Cristina Larrea

Universidad: Universitat de Barcelona
Estudios: Antropologia social
Asignatura: Antropología de l'alimentació
Docente: Jordi Gascón

Universidad: Universitat de Barcelona
Estudios: Nutrició Humana i Dietètica
Asignatura: Psicología y Antropología del Comportamiento Alimentario
Docente: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar

Universidad: Universitat de Barcelona
Estudios: Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Asignatura: Psicología y Antropología del Comportamiento Alimentario
Docente: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar

Universidad: Universitat de Barcelona
Estudios: Ciencias Culinarias y Gastronómicas
Asignatura: Psicología y Antropología del Comportamiento Alimentario
Docente: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar

Universidad: Universitat de Barcelona
Estudios: Nutrició Humana i Dietètica
Asignatura: Alimentació i immigració
Docente: Jordi Gascón

Universidad: Universitat de Barcelona
Estudios: Trabajo social
Asignatura: Mètodes i Tècniques d'Investigació Social
Docente: Araceli Muñoz

Universidad: Universitat de Barcelona
Estudios: Trabajo social
Asignatura: Epistemologia del Treball Social
Docente: Araceli Muñoz

Universidad: Universitat de Barcelona
Estudios: Trabajo social
Asignatura: Investigació Aplicada a la Intervenció en Treball Social
Docente: Araceli Muñoz

Universidad: Universitat de Barcelona
Estudios: Geografia
Asignatura: Antropologia del món contemporani
Docente: Jordi Gascón

Universidad: Universitat de Barcelona
Estudios: Belles Arts
Asignatura: Sociologia i antropologia de l'art
Docente: Jordi Gascón

Universidad: Universitat de les Illes Balears
Estudios: Nutrició, Dietètica i Fisioteràpia (Doble Grau)
Asignatura: Antropologia
Docente: Margalida Mulet

Universidad: Universitat de les Illes Balears
Estudios: Nutrició i Dietètica
Asignatura: Antropologia
Docente: Margalida Mulet

Dirección de Trabajos Final de Grado en los grados de Trabajo Social, Antropología y Nutrición Humana i Dietética de la Universitat de Barcelona.

Otros estudios

Centro: Universitat de Barcelona
Estudios: Universitat de l'Experiència
Asignatura: Història i Antropologia de l'Alimentació
Docente: Margalida Mulet

Centro: Col·legi Balmes (Rubí)
Estudios: Ciclo Formativo de Grado Superior en Dietética y Nutrición Deportiva
Asignatura: Educación Sanitaria y Promoción de la Salud
Docente: Marta Ruiz

3.5. Tesis y Trabajos Fin de Máster

Tesis presentadas por miembros del ODELA

Universidad: Universitat de Barcelona

Estudios: Programa de Doctorat en Infermeria i Salut

Tesinanda: Montserrat Fábregas Mitjans

Título de la tesis: Percepció del risc alimentari en les dones embarassades i lactants a Sant Feliu de Llobregat

Director/a de la tesis: Núria Fabrellas y Cristina Larrea

Cualificación: Excelente cum laude

Tesis presentadas dirigidas por miembros del ODELA

Tesis doctorales

Universidad: Universitat de Barcelona

Estudios: Programa Societat i Cultura - Àmbit d'antropología social

Tesinando: Bruno Celso Vilela Correia

Título de la tesis: Comida de Candomblé e cozinha contemporânea: as transações das formas de comer nos Terreiros de Candomblé e nos espaços de alimentação em Recife

Director/a de la tesis: Jesús Contreras y Cristina Larrea

Cualificación: Excelente cum laude

Universidad: Universitat de Barcelona

Estudios: Programa de Doctorat en Infermeria i Salut

Tesinanda: Montserrat Fábregas Mitjans

Título de la tesis: Percepció del risc alimentari en les dones embarassades i lactants a Sant Feliu de Llobregat

Director/a de la tesis: Núria Fabrellas y Cristina Larrea

Cualificación: Excelente cum laude

Universidad: CIESAS-Occidente, México

Estudios: Doctorado en Ciencias Sociales

Tesinando: Álvaro Antonio Ochoa Mendoza

Título de la tesis: Desperdicio y pérdida de alimentos en las fases finales de la cadena de suministros alimentaria en la Zona Metropolitana de Guadalajara

Director/a de la tesis: Claudia Rocío Magaña

Trabajos Fin de Máster

Universidad: Universitat de Barcelona - CETT

Estudios: Master Universitari en Innovació turística - Especialitat Gestió Turística del Patrimoni Culinari i Gastronòmic

Tesinando: Luis Benalcázar Carvajal

Título de la tesis: Anàlisis del impacto de la disminución de pérdida y desperdicios de los alimentos en establecimientos especializados en gastronomía típica andina en el centro histórico de Quito

Director/a de la tesis: Margalida Mulet

Universidad: Universitat de Barcelona - CETT

Estudios: Master Universitari en Innovació turística - Especialitat Gestió Turística del Patrimoni Culinari i Gastronòmic

Tesinando: Gabriel Alejandro Díaz Muñoz

Título de la tesis: El cacao: anàlisis de la producción en la comunidad de San José de Mashpi

Director/a de la tesis: Margalida Mulet

Universidad: Universitat de Barcelona - CETT

Estudios: Master Universitari en Innovació turística - Especialitat Gestió Turística del Patrimoni Culinari i Gastronòmic

Tesinanda: Daniela Espinoza

Título de la tesis: Investigación del cacao fino de aroma del Ecuador, con denominación de origen y el desarrollo turístico en las zonas de cultivo

Director/a de la tesis: Margalida Mulet

Universidad: Universitat de Barcelona - CETT

Estudios: Master Universitari en Innovació turística - Especialitat Gestió Turística del Patrimoni Culinari i Gastronòmic

Tesinando: Eduardo Escobar Orbea

Título de la tesis: La papa es un símbolo gastronómico en la cocina tradicional quiteña, cuya producción agrícola es la base del sustento alimenticio y económico de las pequeñas comunidades productoras de papa del canton Mejía en la provincia de Pichincha

Director/a de la tesis: Margalida Mulet

Universidad: Universitat de Barcelona - CETT

Estudios: Master Universitari en Innovació turística - Especialitat Gestió Turística del Patrimoni Culinari i Gastronòmic

Tesinando: Victor Elías Llughsa Guijarro

Título de la tesis: Los imaginarios sobre la gastronomía tradicional en el destino turístico. Análisis de la zona especial turística Centro Histórico de Quito

Director/a de la tesis: Margalida Mulet

Universidad: Universitat de Barcelona - CETT

Estudios: Master Universitari en Innovació turística - Especialitat Gestió Turística del Patrimoni Culinari i Gastronòmic

Tesinando: Pablo Cruz Molina

Título de la tesis: Propuesta para la implementación de prácticas gastronómicas sustentables "Km.0 en casa San Pedro, Quito-Ecuador

Director/a de la tesis: Margalida Mulet

Universidad: Universitat de Barcelona - CETT

Estudios: Master Universitari en Innovació turística - Especialitat Gestió Turística del Patrimoni Culinari i Gastronòmic

Tesinanda: María de Lourdes Larrea

Título de la tesis: La gastronomía en la ciudad de Guaranda y su aporte para el patrimonio cultural inmaterial del Ecuador

Director/a de la tesis: Joan Ribas

Universidad: Universitat de Barcelona - CETT

Estudios: Master Universitari en Innovació turística - Especialitat Gestió Turística del Patrimoni Culinari i Gastronòmic

Tesinando: Edgar Reyes Pesantez

Título de la tesis: Modelo metodológico para el diseño de rutas gastronómicas en el Ecuador

Director/a de la tesis: Joan Ribas

Universidad: Universitat de Barcelona - CETT

Estudios: Master Universitari en Innovació turística - Especialitat Gestió Turística del Patrimoni Culinari i Gastronòmic

Tesinando: Hugo Maldonado

Título de la tesis: Innovación en una ruta turística del café con denominación de origen en las islas Galápagos para enriquecer su oferta turística

Director/a de la tesis: Joan Ribas

Universidad: Universitat de Barcelona - CETT

Estudios: Master Universitari en Innovació turística - Especialitat Gestió Turística del Patrimoni Culinari i Gastronòmic

Tesinanda: Grace Moscoso

Título de la tesis: Análisis de la promoción del Patrimonio gastronómico de Peguche, Cantón Otavalo, Provincia de Imbabura, Ecuador

Director/a de la tesis: Joan Ribas

Universidad: Universitat de Barcelona - CETT

Estudios: Master Universitari en Innovació turística - Especialitat Gestió Turística del Patrimoni Culinari i Gastronòmic

Tesinanda: Verónica Erazo Sánchez

Título de la tesis: La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis para Quito la capital del Ecuador

Director/a de la tesis: Joan Ribas

Universitat: Universitat de Barcelona - CETT

Estudios: Master Universitari en Innovació turística - Especialitat Gestió Turística del Patrimoni Culinari i Gastronòmic

Tesinanda: David Rodolfo Guambi Espinosa

Título de la tesis: El maíz y los lagos: ruta con un enfoque del turismo gastronómico y cultural

Director/a de la tesis: Joan Ribas

3.6. Intercambios internacionales

Debida a las restricciones de movilidad resultado de la pandemia del Covid-19, se anularon la práctica totalidad de propuestas de intercambio previstas con otras entidades académicas. ODELA solo recibió una visita, iniciada antes del confinamiento decretado por el gobierno español en el mes de marzo, y ninguno de sus miembros realizó estancias fuera.

Estancias en el ODELA

- ☞ Dra. Manuela Alvarenga Nascimento, del Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás (Brasil), entre el 1 de febrero de 2020 y el 1 de febrero de 2021, realizando la investigación “La educación para el alimento sostenible en el comedor escolar: contribuciones de las experiencias de restaurantes sostenibles en Barcelona”.

4. Transferencia e incidencia

Todos los procesos que giran alrededor del acto de comer, desde la producción de los alimentos hasta su consumo, pasando por su distribución y su elaboración, son aspectos clave de la vida cotidiana del ser humano. El objetivo del ODELA es conocer cómo funcionan estos procesos, en los que cristalizan las diferencias sociales, económicas y culturales.



Pero es un conocimiento encaminado a la incidencia. ODELA, a partir de su trabajo de investigación, realiza acciones dirigidas a favorecer una alimentación más justa y sostenible. Para ello, entre otras actividades, propone y/o participa en proyectos que permiten transformar el conocimiento académico en acciones prácticas, y participa en espacios institucionales y sociales de incidencia.

4.1. Proyectos para la incidencia

Proyectos coordinados por el ODELA

Título: Vegetables for better aging: improving the quality of eating practices among elderly

Entidades coordinadoras: ODELA – UB, MARC – URV, Fundació Pere Tarrés.

Entidad financiadora: Fundació Louis Bonduelle

Código de proyecto: FBG66470

Importe: 10.000 euros

Fecha de inicio: Septiembre de 2020

Fecha prevista de finalización: Septiembre de 2022

IP: Cristina Larrea Killinger

Miembros del grupo de investigación: Mabel Gracia-Arnaiz, Montserrat García y Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Dada la creciente esperanza de vida, los problemas de envejecimiento son un factor crítico en el panorama social, político y de salud pública. Conocer las condiciones de vida de las personas grandes es esencial para diseñar políticas efectivas y de impacto social. De acuerdo con la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, el acceso a alimentos saludables y sostenibles es una prioridad para mantener la salud y la calidad de vida de las personas grandes. Las verduras no solo son alimentos fundamentales para una dieta saludable, sino también elementos importantes de las culturas alimentarias. En esta perspectiva, el objetivo principal de este proyecto es promover el consumo y la valorización de los vegetales entre los adultos mayores, a través de un enfoque participativo y dialógico y teniendo en cuenta las dimensiones nutricionales, culturales y medioambientales, para mejorar su salud y bienestar. El proyecto busca comprender como las personas mayores perciben los productos vegetales y la alimentación saludable. Además, el objetivo es comprender cuáles son las barreras identificadas por esta población para poder tener acceso a este tipo de productos alimenticios y este tipo de dieta en la vida diaria. Este proyecto también tiene como objetivo conocer las formas de acceso y adquisición, selección, almacenamiento, preparación y consumo de alimentos vegetales entre las personas grandes, teniendo en cuenta las variables sociodemográficas, así como el impacto de la precariedad creciente de la vida cotidiana. Así mismo, el proyecto analizará la oferta de servicios que, dirigidos a las personas grandes, buscan garantizar el derecho en la alimentación y el uso que esta población hace de ellos.

Título: Salud reproductiva: fem fora els tòxics de les nostres (noves) vides

Entidades coordinadoras: ODELA

Entidad financiadora: Ajuntament de Barcelona

Convocatoria: Convocatòria General de Subvencions

Código de proyecto: 20S04561-001

Importe: 1.000 euros

Fecha de inicio: Septiembre de 2020

Fecha prevista de finalización: Diciembre de 2022

IP: Cristina Larrea Killinger

Miembros del grupo de investigación: Juan Pedro Arrébola, Ruth Echevarría, Marta Ruiz, Maria Clara de Moraes Prata Gaspar.

Proyecto sobre salud reproductiva está centrado en la formación y divulgación de conocimientos sobre los efectos en la salud reproductiva de los contaminantes químicos ambientales presentes en los alimentos. En este sentido, la población objeto del proyecto es el sector sanitario (pediatras, comadronas, enfermeras y ginecólogos de Jefe y hospitales de Barcelona) y la población de mujeres embarazadas y lactantes residentes en la ciudad de Barcelona. El objetivo es ampliar y mejorar la información sobre los consejos alimentarios con énfasis en el papel de los riesgos de los contaminantes ambientales en las fases de embarazo, lactancia y alimentación de los niños. Dentro del ámbito de la salud reproductiva, los riesgos por exposición a tóxicos ambientales no forman parte de los protocolos actuales de información para mujeres embarazadas y lactantes. El proyecto, por lo tanto, plantea también una problemática socialmente feminizada. Por eso, se prevé explicitar tanto en las formaciones como en los materiales de difusión, que se trata de una responsabilidad que no recae únicamente en la mujer, ni tampoco en el ámbito doméstico, sino que el problema de los CTP en el consumo alimentario es una responsabilidad social y política que implica a todo el mundo.

Título: Alimentación y universidad: las percepciones alimentarias de los estudiantes de Nutrición Humana y Dietética y Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Entidades coordinadoras: ODELA

Entidad financiadora: Cátedra Danone - UB

Importe: 8.400 euros

Fecha de inicio: Junio de 2020

Fecha prevista de finalización: Marzo de 2021

IP: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar y Cristina Larrea-Killinger

Miembros del grupo de investigación: Marta Ruiz

Estudio de carácter cualitativo y cuantitativo con el objetivo de analizar, a nivel comparativo, las percepciones alimentarias de los y de las estudiantes del Grado de Nutrición Humana y Dietética y de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Campus de l'Alimentació de Torribera, en el 1er y 4o curso, observando los cambios a lo largo de la formación.

Título: Alimentos fermentados: conocimientos, percepciones y usos

Entidades coordinadoras: ODELA

Entidad financiadora: Cátedra Danone - UB

Importe: 3.500 euros

Fecha de inicio: Junio de 2020

Fecha prevista de finalización: diciembre de 2020

IP: Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Claudia Puiggros.

Miembros del grupo de investigación: Marta Ruiz

Aproximación de carácter cualitativo con el objetivo de conocer el tipo de conocimientos, usos y percepciones en términos culinarios, de salud, gusto, conveniencia y sostenibilidad de los alimentos fermentados entre población joven de Cataluña.

Título: De la convivencia a la coexistencia en el Campus de la Alimentación de Torribera: sostenibilidad alimentaria y acción social en Santa Coloma de Gramenet

Entidades coordinadoras: ODELA

Entidad financiadora: Obra Social La Caixa

Importe: 37.400 euros

Fecha de inicio: Noviembre de 2019

Fecha prevista de finalización: Noviembre de 2020

IP: Marta Ruiz

Miembros del grupo de investigación: Arantza Begueria, Maria Clara de Moraes Prata Gaspar, Margalida Mulet, Patricia Messa.

El proyecto tiene por objetivo fomentar la interculturalidad y el desarrollo comunitario en Santa Coloma de Gramenet, acercando el Campus de l'Alimentació de Torribera y la comunidad vecinal, a través de acciones que promueven la alimentación saludable y la sostenibilidad alimentaria.

Título: Barcelona com a emissora de turistes. Impacte en l'espai rural català

Entidades coordinadoras: Alba Sud, ODELA y Xarxa de Consum Solidari

Entidad financiadora: Ajuntament de Barcelona

Convocatoria: Subvencions pluriennals en el marc de l'acció comunitària i l'associacionisme

Importe: 8.000 euros

Fecha de inicio: Septiembre de 2018

Fecha prevista de finalización: Abril de 2020

IP: Ernest Cañada

Miembros del grupo de investigación: Jordi Gascón

El proyecto pretende promover un encaje más sostenible y equitativo del desarrollo turístico de Barcelona con el resto del territorio catalán y en especial de las áreas rurales. Por eso se quieren hacer visibles y sensibilizar a actores clave (organizaciones sociales, profesionales del turismo, docentes y estudiantes universitarios) del impacto del desarrollo turístico de Barcelona en el resto del territorio catalán y en especial de las áreas rurales

Proyectos con participación de miembros del ODELA

Título: Efectos de las condiciones vitales y socioeconómicas y de biomarcadores de contaminantes inmunodepresores en el estado inmunitario basal, la respuesta a la infección por SARS-CoV-2 y la evolución clínica de la COVID-19. Estudio de cohortes poblacional (SocAmbCOV)

Entidad coordinadora: Universitat Autònoma de Barcelona

Entidad financiadora: Banco de Santander

Fecha de inicio: Junio de 2020

Fecha prevista de finalización: Junio de 2021

IP: Miquel Porta

Miembro del ODELA que participa: Cristina Larrea Killinger

Título: Hablemos de medioambiente. La voz de los barrios de Granada y Melilla

Entidad coordinadora: Universidad de Granada

Entidad financiadora: Vicerrectorado de Igualdad, Inclusión y Sostenibilidad de la Universidad de Granada

Fecha de inicio: Marzo de 2020

Fecha prevista de finalización: Octubre de 2020

IP: Juan Pedro Arrébola y Asociación Almanjáyay en Familia

Miembro del ODELA que participa: Cristina Larrea Killinger

Título: De la mar a la taula

Entidad coordinadora: Col·lectiu Amantina, antropologia, recerca i patrimoni

Entidad financiadora: Museu de la Mar de Sóller

Fecha de inicio: 2020

Fecha prevista de finalización: 2021

Miembro del ODELA que participa: Margalida Mulet

Título: "Reflexionem junts" (Re)pensant l'alimentació des d'una perspectiva global i no reduccionista de les necessitats

Entidad coordinadora: Universitat de Barcelona

Código de proyecto: 310516

Entidad financiadora: Institut Municipal de Serveis Socials de Barcelona

Fecha de inicio: 2019

Fecha prevista de finalización: 2020

IP: Marta Llobet Estany; Paula Duran Monfort

Miembro del ODELA que participa: Araceli Muñoz y Claudia Rocío Magaña

Título: Percepción del riesgo de contaminación por CTP a través de la alimentación en mujeres embarazadas y lactantes: Estudio Mumfood

Entidad coordinadora: Universidad de Almería

Código de proyecto: AP-0139-2017

Entidad financiadora: Servicio de Salud Andaluz de la Consejería de Salud

Fecha de inicio: Septiembre de 2018

Fecha prevista de finalización: Junio de 2020

IP: Miguel Company Morales

Miembro del ODELA que participa: Cristina Larrea Killinger, Maria Clara de Moraes Prata Gaspar y Araceli Muñoz

4.2. Publicacions de difusió i transferència

Transferència

Juan Pedro Arrébola, Ruth Echevarría, y Cristina Larrea Killinger (2020). Contaminants químics ambientals presents en el día a día. Guia de recomanació a dones embarassades i lactants. Segona edició.

http://www.ub.edu/toxicbody/wp-content/uploads/2021/02/CAT_guia_emba.pdf

En medios de comunicación generalistas

Joan Ribas (15/10/2020). Si ells cauen, caiem tots: la restauració també és salut. *El Periódico de Catalunya*. Barcelona

Joan Ribas (20/11/2020). Que ningú ens espatlli la festa. *El Periódico de Catalunya*. Barcelona

Margalida Mulet y Tomàs Vibot (juliol 2020). El paper dels mercats i les fires singulars: el cas del Mercat de Sineu. Revista *El Pla*, núm. 3. Palma de Mallorca.

Margalida Mulet, Diana Borràs y Marina Calvo (juliol 2020). Ha impactat el confinament als hàbits alimentaris i de consum del Pla? Revista *El Pla*, núm. 3. Palma de Mallorca.

Margalida Mulet y Marta Ferriol (2020) "Dinamització local agroecològica: l'Ecoregió Serra de Tramuntana", Revista *l'Altra Mirada*, núm. 99. Palma de Mallorca.

En otros medios

Ursula Verthein (2020). *O que é comer bem?* Rio de Janeiro: IPE-Alimentação e cultura (Libro infantil)

4.3. Espacios de incidencia

Participación en espacios de incidencia política

Participación en las sesiones de trabajo para el diseño del *Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya (PEAC) 2021-2026* de la Generalitat de Catalunya. El PEAC será el instrumento interdepartamental e intersectorial que asiente las bases del Pacto Nacional para la Alimentación de Catalunya.

Participación de Marta Ruiz y Jordi Gascón, como representantes del ODELA.

El escenario actual obliga a adoptar estrategias activas y compartidas que permitan identificar las oportunidades para construir un sistema alimentario sostenible, seguro, resiliente, saludable y de acceso universal. Es en este marco que se pone de relieve la necesidad de disponer de una política alimentaria de país única y compartida, construida con la participación de todos los agentes, desde la producción de alimentos hasta los consumidores y consumidoras pasando por las industrias de elaboración, transformación y distribución, como también la venta y la restauración. Para desarrollar esta política alimentaria, se ha elaborado el Plan Estratégico de la Alimentación de Cataluña (PEAC) 2021-2026. Este Plan es un instrumento interdepartamental e intersectorial que asienta las bases del Pacto nacional para la alimentación de Cataluña.

El Plan Estratégico de la Alimentación de Cataluña (PEAC) 2021-2026, es el resultado de más de un año de trabajo colaborativo e intenso de todos los agentes de la cadena de valor alimentaria, desde la producción primaria hasta las personas consumidoras, pasando por las industrias de elaboración, transformación y distribución, el comercio y la restauración. El proceso de elaboración ha finalizado en diciembre de 2020 y Cataluña ya dispone de una estrategia alimentaria que empezará a implementarse el 2021 y llegará hasta el 2026. Su diseño ha sido el resultado de la integración de los trabajos de los varios grupos de expertos y especialistas y de un proceso participativo abierto al sector y a la ciudadanía emprendido por el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación ante la necesidad de disponer de una política alimentaria de país única y compartida con toda la sociedad y construida por todos los agentes que intervienen.

Participación en espacios de transferencia a sectores institucionales

Jordi Gascón. Colaboración en la elaboración del módulo formativo “Cooperació Descentralitzada de l’Observatori de Cooperació Descentralitzada UE-AL”, de la Diputació de Barcelona.

Participación en espacios de transferencia a sectores sociales

Joan Ribas. Elaboración de cápsulas “Anècdotes de l’alimentació” para el programa de radio “Deixa’m tastar” (Cadena Ser – Barcelona).

Participación en espacios de transferencia a sectores académicos

Jesús Contreras. Consultoría: revisión de la Memoria de Grado en Gastronomía del Barcelona Culinary Hub – Universitat de Barcelona

4.4. Cursos, conferencias y talleres

Eventos organizados por el ODELA

Actividades de transferencia social

Workshop online *Alimentación: Actualidades y controversias / Alimentation: Avancés et controverses / Alimentação: Avanços e Controvérsias*, dirigido a profesionales del ámbito de la alimentación y a interesados en general, i co-organizado con la asociación franco-brasileña Verakis.

El curso, realizado en castellano, francés y portugués, tuvo lugar entre el 29 de junio y el 4 de julio, y participaron como docentes miembros del ODELA, así como especialistas brasileños, mexicanos y franceses.

Eventos con la participación del ODELA

Actividades de transferencia política

- ☞ **Ponencia:** “MEDFEST: Mediterranean Culinary heritage experiences; how to create sustainable tourist destinations”, en la Jornada Internacional “Turisme en família, turisme sostenible”. Organizado por la Diputació de Tarragona (Tarragona, enero). Ponente: Margalida Maulet.
- ☞ **Mesa redonda webinar:** “Reflexiones para el Primer Plan de Turismo Sostenible y de Turismo de Naturaleza par Puerto Rico”. Organizado por Puerto Rico Outdoor Receptions Industry Association & Biosphere Puerto Rico (5 de junio). Ponente: Jordi Gascón.
- ☞ **Conferencia online:** “Fomentando buenas prácticas en la actividad turística para construir ciudades sostenibles en la Ciudad de México”. Organizado por la Secretaría de Turismo de México y la Municipalidad de Ciudad de México (1 de septiembre). Ponente: Jordi Gascón.
- ☞ **Mesa redonda webinar:** “Sistemas agroalimentarios y género: reactivación con transformación para América Latina”, en el Seminario Virtual “¿Cómo recuperar y transformar los sistemas agroalimentarios de América Latina y el Caribe post COVID-19?”. Organizado por la FAO (noviembre). Ponente: Maria Clara Gaspar, Marta Ruiz Pascua.

Actividades de transferencia social

- ☞ **Conferencia:** “Matonaires i vides pageses als pobles de Montserrat”. Organizado por el MACBA (Barcelona, enero). Ponente: Margalida Maulet.
- ☞ **Conferencia:** “Chocos, calamars i Antropologia”. Organizado por el Centre Cívic Sant Jordi-Ribera Baixa (El Prat de Llobregat, Barcelona, enero). Ponente: Marta Ruiz Pascua.
- ☞ **Curso:** “Introducción al análisis crítico del turismo: Una perspectiva norte-sur”. Organizado por Asociación Alba Sud (Barcelona, del 17 al 21 de febrero). Ponente: Jordi Gascón.
- ☞ **Curso:** “Formació bàsica en cooperació per al desenvolupament”. Organizado por la Oficina de Desenvolupament i Cooperació ODEC de la Universitat de Lleida (Lleida, del 3 al 5 de marzo). Ponente: Jordi Gascón.
- ☞ **Ponencia:** “O corpo, o comer e a comida em tempos de pandemia”. Organizado por Escola de Nutrição de la Universidade Federal da Bahia (online, marzo). Ponente: Ursula Vethein.
- ☞ **Conferencia:** “L’alimentació al centre. Consum responsable per a la sobirania alimentària”. Organizado por el Espai Pere Grau – Les Planes (Sant Cugat del Vallès, Barcelona, junio). Ponente: Marta Ruiz Pascua.
- ☞ **Ponencia:** “A cultura alimentar na contemporaneidade”. Organizado por Grupo de Pesquisa da História do Abastecimento e da Alimentação na Amazônia de la Universidad Federal do Pará (online, septiembre). Ponente: Ursula Vethein.
- ☞ **Conferencia:** “El consum de vi a Mallorca i a la Mediterrania. Una visió des de l’antropologia”. Organizado por el Museu de Mallorca (Palma de Mallorca, octubre). Ponente: Margalida Maulet.
- ☞ **Setmana:** “Setmana gastronòmica de la Serra de Tramuntana”. Organizado por la asociación Tramuntana XXI (Mallorca, octubre). Participantes: Margalida Maulet (organizadora) y Jesús Contreras.
- ☞ **Mesa redonda:** “Agricultura ecològica i producte Km 0 a Palma: perspectives de futur del parc agrari”. Organizado por la asociación Palma XXI (Palma de Mallorca, noviembre). Ponente: Margalida Maulet

5. Membresía y redes

Miembros del equipo del ODELA

Sección de Antropología Social

Beguiria, Arantza. Investigadora independiente.

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

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

Ferreira, Manuela. Doctoranda de la Facultat de Farmacia de la Universitat de Barcelona.

Franzil, Anna. Doctoranda del Programa Sociedad y Cultura: Historia, Antropología, Arte y Patrimonio de la Universitat de Barcelona.

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

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

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

Magaña González, Claudia Rocío. Profesora Asociada de la UFR 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.

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

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

Ribas, Joan. Técnico de la Fundación Alícia.

Roura i Carvajal, Elena. Técnica de la Fundación Alicia.

Ruiz Pascua, Marta. Técnica de investigación del ODELA.

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

Sección de Historia

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

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

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

Colaboraciones externas

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

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

Bertan, Miriam (Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco)

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

Fontalba Navas, Andrés (Universidad de Almería y Área Sanitaria Norte de Málaga)

Freitas, Carminha (Universidade Federal da Bahia)

Juzwiak, Claudia (Universidade Federal de Sao Paulo)

Laborde, Gustavo (Instituto UG de Punta del Este)

Milano, Claudio (Universitat Autònoma de Barcelona y Ostelea-UdL)

Ojeda-Mata, Maite (Universitat de València)

Olivera, Denise (Fiocruz-Brasilia)

Pérez Alonso, Yaiza (Universitat de València)

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

Redes y alianzas

- ☞ [INSA](#) (Instituto de Investigación en Nutrición y Seguridad Alimentaria – Universitat de Barcelona). Instituto propio de la Universidad de Barcelona 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 donis Habitudes Alimentaires, París - Francia). Observatorio de los hábitos alimentarios y un centro de recursos y de investigación las ciencias humanas i 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). Agencia de desarrollo científico centrada en les 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). 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 Llenguadoc-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. Específicamente, centra su interés en la tecnología de la producción de alimentos, la dietética, las preocupaciones por la salud y la estética corporal. Investigadores colaboradores: Dra. Denise Fangs.
- ☞ [OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACIÓN](#) (Universidad Autónoma de México- Xoximilco). Observatorio que 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.
- ☞ [Alba Sud](#) (Barcelona). Asociación catalana especializada en investigación y comunicación para el desarrollo fundada en Barcelona en 2002. Tiene también presencia y colaboradores y colaboradoras en varios países latinoamericanos (Nicaragua, El Salvador, Costa Rica, Argentina y México, en estos momentos).
- ☞ [Xarxa de Consum Solidari](#) (Barcelona). Organización No Gubernamental de Desarrollo catalana centrada en la incidencia en políticas públicas en el ámbito de la producción agraria y la alimentación, y la cooperación al desarrollo.
- ☞ [Revista Soberanía Alimentaria](#). *Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas* es una publicación de información, debate y reflexión de todo aquello que sabemos que condiciona la vida rural, la agricultura y la alimentación. Una revista de pensamiento crítico que quiere ayudar a imaginar y construir nuevas realidades sociales y económicas para dejar atrás el capitalismo.



Sede

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

Delegación

Muntaner 531, 4rt 3a
08022 Barcelona

<http://www.ub.edu/odela>

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