



*odela*

Observatori  
de l'Alimentació

Observatori de l'Alimentació

ODELA-UB

---

Memoria  
2021

---

---

# 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	28
	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	35

---

# 1. Presentación

---



El año 2021 ha continuado con las dificultades propias del periodo de pandemia en el que estamos inmersas, pero no todo han sido malas noticias. Conseguimos mantener las jornadas en modalidad virtual, muy provechosas y estimulantes, que nos permitieron vivificar los vínculos con nuestros colegas del continente europeo y americano. Tenemos novedades para este nuevo año. Os informamos que se ha iniciado una nueva etapa de consolidación, crecimiento y difusión de ODELA.

Consolidación, porque ODELA se transformará en un Observatorio vinculado al vicerrectorado de la Universitat de Barcelona que agrupará a los investigadores e investigadoras que trabajan en el ámbito de las ciencias sociales y la alimentación. Crecimiento, porque ODELA mantendrá la línea de alimentación integrada como temática entre las diferentes líneas del nuevo grupo de investigación del Departamento de Antropología Social. Esta nueva oportunidad estimulará la colaboración entre antropólogas y antropólogos que trabajan distintas líneas temáticas ante un reto común. Difusión, porque ODELA-Asociación se mantendrá impulsando investigaciones aplicadas y mantendrá la colaboración con entidades públicas y privadas para la divulgación de un sistema alimentario respetuoso con los ODS 2030.

En este nuevo año que empieza, se inicia un nuevo periodo de transición de ODELA, que será también el año en que doy por finalizada mi coordinación. Después de cinco años de haber asumido esta responsabilidad, querría agradecer a todos los miembros y simpatizantes de ODELA por haber continuado manteniendo su ilusión y lealtad, y me comprometo en continuar impulsando y defendiendo el campo de la alimentación desde el nuevo grupo del Departamento de Antropología Social.

Mediante la página web os iremos informando de los cambios durante este año 2022. Gracias y seguimos en contacto.

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.

Más información en ToxicBody <http://www.ub.edu/toxicbody/>



## 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 glamourosa, como se refleja en los cada vez más numerosos cursos de cocina y en los medios, donde la gastronomía tiene una presencia nunca antes registrada. Esta línea de investigación pretende analizar la cultura alimentaria vinculada a lo etiqueta “gourmet”, así como la difusión de platos, alimentos y comidas en espacios públicos como ferias, mercados, congresos alimentarios y fiestas gastronómicas y las formas de comensalidad que estas prácticas generan.



## Historia de la alimentación

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



---

## 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:** Consumir verduras para envejecer mejor: potenciando la calidad y las prácticas alimentarias entre personas mayores

**Entidades participantes:** Observatorio de la Alimentación (Universidad de Barcelona), Universitat Rovira i Virgili, Fundación Pere Tarrés

**Entidad financiadora:** Fondation Louis Bonduelle

**Fecha de inicio:** 2020

**Fecha prevista de finalización:** 2022

**IP:** Cristina Larrea Killinger

**Miembros del grupo de investigación:** Maria Clara Moraes Prata

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 mayores es esencial para diseñar políticas efectivas y de impacto social. En Barcelona, con una creciente población de personas mayores, probablemente habrá un aumento en la demanda de sistemas de suministro de alimentos formales e informales. 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 mayores.

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 cómo 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 acceder 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 mayores, teniendo en cuenta las variables sociodemográficas, así como el impacto de la precariedad creciente de la vida cotidiana. Asimismo, el proyecto analizará la oferta de servicios que, dirigidos a las personas mayores, buscan garantizar el derecho a la alimentación y el uso que esta población hace de ellos. La aproximación metodológica combinará técnicas cuantitativas y cualitativas a partir de un enfoque de investigación-acción-participación. Este proyecto busca ser social y éticamente responsable y persigue el impacto social de sus resultados.

**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, Claudia Magaña, Araceli Muñoz, Jordi Gascón.

**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:** Alimentación de proximidad para todas: acciones y articulaciones para garantizar el derecho a una alimentación justa y culturalmente adecuada en el tejido de la Economía Social y Solidaria

**Entidad financiadora:** Barcelona Activa (Ajuntament de Barcelona)

**Convocatoria:** Impulsem el que fas 2020 y 2021

**Fecha de inicio:** Diciembre de 2020

**Fecha prevista de finalización:** Noviembre de 2022

**IP:** Marta Ruiz Pascua

**Miembro del ODELA que participa:** Marta Ruiz

**Título:** Alimentos valiosos, trabajadores esenciales, personas Vulnerables y respuestas sociales ante la crisis: sistemas de aprovisionamiento alimentario en la pandemia de Covid-19

**Entidad financiadora:** Ministerio de ciencia e Innovación

**Entidad coordinadora:** Universitat de Barcelona

**Convocatoria:** Convocatoria 2020 Proyectos de I+D+i - PGC Tipo B

**Código de proyecto:** PID2020-114317GB-I00

**Fecha de inicio:** 2020

**Fecha prevista de finalización:** 2023

**IP:** Susana Narotzky

**Miembro del ODELA que participa:** Jordi Gascón

**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:** 2024

**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:** 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

**Título:** Promoting innovation of Fermented Foods

**Entidad financiadora:** European Cooperation in Science and Technology

**Entidad coordinadora:**

**Código de proyecto:** CA20128

**Fecha de inicio:** 2021

**Fecha prevista de finalización:** 2024

**Miembro del ODELA que participa:** Cristina Larrea Killinger, Maria Clara Gaspar, Claudio Milano

**Título:** Efectos de las condiciones de vida 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 financiadora:** CRUE Universidades Españolas-Banco de Santander

**Fecha de inicio:** octubre 2020

**Fecha de finalización:** octubre 2021

**IP:** Miquel Porta (UAB)

**Miembro del ODELA que participa:** Cristina Larrea Killinger

---

## 3.2. Publicaciones

---

### Estudios sobre la pandemia

Gascón, J.; Mamani, K.S. (2021) Community-based tourism, peasant agriculture and resilience in the face of COVID-19 in Peru. *Journal of Agrarian Change* (en prensa).

Gascón, J.; Mamani, K.S. (2021) Turismo de base local y agricultura de subsistencia: El covid-19 como test de resiliencia socio-ecológica. En E. Ruiz-Ballesteros (ed.) *Turismo de Base Local: Resiliencia, alternativa socio-ambiental y comunidad*. Barcelona: Icaria.

Verthein, U.; Gaspar, M.C.M.P. (2021) Normativizando o comer: análise crítica de guias alimentares brasileiros e espanhóis no contexto da pandemia de COVID-19. *Ciência & Saúde Coletiva*, 26(4): 1429-1440.

### Alimentación y salud

Gaspar, M.C.M.P.; Larrea-Killinger, C. (2022) Professional identity construction: becoming and being a dietician in Brazil, France, and Spain. *Interface - Comunicação, Saúde, Educação*, 26: e210182.

Gaspar, M.C.M.P. (2021) Entre normas socioculturais e dietéticas: o almoço para nutricionistas e mulheres leigas brasileiras, espanholas e francesas. *Ciência & Saúde Coletiva*, 26(suppl 2): 3927-3936

### Producción y comercialización, patrimonialización, soberanía alimentaria

Mulet, M. (2021) Ethnographie de la débrouille économique à Cuba: Le cas de l'élevage de cochons à Monte. *Revista Monde Commun: des anthropologues dans la cité*, 6, (Especial "Comptes de la vie ordinaire", coordinat per Marie-Paule Hille, Martin Lamotte i Odile Macchi)

Mulet, M. (2021) L'auge de l'ecologia alimentària. El cas de la fira ecològica, artesana i pagesa de Puigpunyent. En *V jornades d'Estudis Locals de Puigpunyent*. Ajuntament de Puigpunyent.

## Pobreza alimentaria y exclusión

Arciniegas, L. (2021) The foodscape of the urban poor in Jakarta: street food affordances, sharing networks and individual trajectories. *Journal of urbanism*, 14:3.

Arciniegas, L. (2021) Warung makan: Public kitchens at the epicentre of informality in Jakarta. En A. Soula et al. *Eating in the city, Socio-anthropological perspectives from Africa, Latin America and Asia*. Montpellier : Editions Quae.

Dos Santos, T.A., Moraes, L.R.S., Larrea-Killinger, C. (2021) Percepção do racismo estrutural no acesso público de abastecimento de água no bairro negro Rua Nova, em Feira de Santana, Bahia. *GESTA. Revista Eletrônica de Gestao e Tecnologias Ambientais*, 9(3): 108-123.

Durán Monfort, P., Muñoz García, A., Llobet-Estany, M. et Magaña González, C.R. (2021) Précarisation alimentaire à Barcelone et injustices épistémiques. L'utilité sociale de la recherche et l'usage de méthodologies participatives. En B.S. Godrie; S. Lemaire (eds.) *Injustices épistémiques: Comment les comprendre? Comment les réduire?*. Editions science et bien commun.

Durán Monfort, P., Muñoz García, A., Llobet Estany, M., y Magaña González, C.R. (2021) Alimentación y desigualdad en Barcelona: itinerarios de precarización y respuestas ante la crisis. *Revista de Antropología Social*, 30(2): 151-165.

Magaña González, C. R. (2021) Horizontalidad. *Journal De Ciencias Sociales*, 16: 124-128. <https://doi.org/10.18682/jcs.vi16.4539>

Marín Arriola, I.C., Santana-Cárdenas, S., López Uriarte, P.J. y Magaña-González, C.R. (2022) Inseguridad alimentaria y vulnerabilidad alimentaria en comunidades: una revisión sistemática. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, 28(1).

Muñoz García, A., Durán Monfort, P., Magaña González, C.R., Llobet Estany, M., y Piola, E. (2021) Otras formas de co-producir conocimientos: experiencias metodológicas para transformar la desigualdad con personas en precariedad alimentaria. *Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia*, 37(1): 109-134.

Palacín Bartrolí, C., Muñoz García, A., Magaña-González, C.R. y Boixadós Porquet, A. (2021) Apuntes sobre participación e innovación en Servicios Sociales. Una aproximación cualitativa. *Pedagogia i Treball Social*, 10(2): 97-124.

Verthein, U.; Gaspar, M.C.M.P. (2021) Género, precariedad y exclusión: experiencias de mujeres que utilizan comedores sociales. *Revista de Antropología Social*, 30(2): 167-177.

## Antropología de la alimentación

Contreras, C. (2021) *Cien hijos canónigos: Ensayos de antropología económica*. Barcelona: Universitat de Barcelona Edicions.

Gascón, J. (2021) La tormenta perfecta que acabó con el chanco: Cambios en la percepción de la limpieza en los Andes rurales. *Chungara-Revista de Antropología Chilena*, 53(3)

Gaspar, M.C.M.P.; Ruiz, M.; Puiggros, C. (2021) ¿Cuánto le dura la vida?: Análisis cualitativo de los conocimientos, percepciones y usos de los alimentos fermentados entre personas jóvenes adultas residentes en la ciudad de Barcelona. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, 5(4): 365-375.

Mulet, M. (2021) L'ethnocomptabilité : observer, compter et comprendre ce à quoi tiennent les mangeurs. En *Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs*. Paris: edicions Quae.

Verthein, U. P.; Amparo-Santos, L. (2021) The notion of food culture in the actions of food and nutrition education in Brazilian schools: a critical analysis. *Ciencia & Saude Coletiva*, 26: 4849-4858.

## Turismo

Arciniegas, L.; Rumani, C. (2021) Quand le repas chez l'habitant devient un espace touristique authentique. *Revue Espaces*, 361.

Gascón, J. (2021) Más allá del mensaje de salvación: Los usos de la conversión religiosa en el Sur Andino peruano. *Estudios Atacameños*, 67.

Gascón, J. (2021) Turismo doméstico de diáspora: Más allá del turismo rural. En Cañada, E. & Izcara, C. (eds.) *Turismo de proximidad: Un plural en disputa*. Barcelona: Icaria.

## Otros temas

Gascón, J.; Solá, C.; Larrea, C. (2021) *No es negociable. Desperdicio alimentario y relaciones de poder en la cadena agroalimentaria*. Barcelona: Icaria.

Mulet, M. (2021) Être d'ici et de là-bas ». La circulation transnationale et transgénérationnelle de la famille Vázquez. *Problèmes d'Amérique Latine*, 117: 67-91 (Dossier «Cuba: Les aléas de la ligne révolutionnaire»)

---

### 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 2021 se realizaron las XXXV y XXXVI ediciones (en mayo y octubre, respectivamente), en formato webinar, debido a la situación de la pandemia. En ambos casos participaron investigadores/as catalanes/as, españoles/as, y de Brasil y Portugal.

#### Eventos académicos con participación del ODELA

##### Congresos

##### **XV Congreso de Antropología (ASAE)**

(Madrid. Febrero)

##### Coordinación de simposio

- ‡ Maria Clara Gaspar y Margalida Mulet. “Polisemias de la alimentación: éticas, políticas y tendencias en contextos paradójicos”
- ‡ Cristina Larrea-Killinger y Beatriz Pérez Galán. “Cuerpos sexuados, emociones y riesgos en la práctica etnográfica”

##### Ponencia

- ‡ Claudia Magaña y Araceli Muñoz. “[Re]pensar la alimentación a través de sus significaciones en la relación de ayuda alimentaria en Barcelona”.
- ‡ Maria Clara Gaspar y Margalida Mulet. “Polisemias de la alimentación: éticas, políticas y tendencias en contextos paradójicos”.
- ‡ Cristina Larrea-Killinger y Beatriz Pérez Galán. “Cuerpos sexuados, emociones y riesgos en la práctica etnográfica” (ponencia marco de simposio)



### **VIII Congreso de la Red Española de Política social (REPS)**

(Bilbao. Marzo)

#### Coordinación de simposio

- ‡ Claudia Magaña y Araceli Muñoz. “Ayuda alimentaria en el contexto de la abundancia de recursos: estrategias y mecanismos”

### **CONBRACAS – Congresso Brasileiro Online de Comportamento Alimentar, Alimentação e Saúde**

(Brasil. Abril)

#### Mesa redonda

- ‡ Maria Clara Gaspar. “Comer, comida, consumo e saúde em tempos de pandemia pela Covid19”

### **15th Congress SIEF - International Society for Ethnology and Folklore**

(Helsinki. Junio)

#### Comunicación

- ‡ Laura Arciniegas. “Bringing the home into the touristic experience: the making of authentic culinary events by local hosts in Paris, Rome and Barcelona”

### **Congrès International des sociologues de langue française (AISLF)**

(Túnez. Julio)

#### Comunicación

- ‡ Araceli Muñoz. “Inégalités sociales et injustices épistémiques autour de l'alimentation: réfléchissant à Barcelone sur les méthodologies participatives”
- ‡ Araceli Muñoz y Claudia Magaña. “Éthique, réflexivité morale et épistémologie : recherche sur la précarisation alimentaire à Barcelone”

### **IX Congreso Internacional de Socialización del Patrimonio en el Medio Rural**

(Ávila. Septiembre)

#### Comunicación

- ‡ Marta Ruíz. “Pastoreando el far west salmantino: un recorrido histórico y etnoarqueológico por las prácticas de pastoreo y de elaboración del queso en un territorio liminal”

### **Congresso Internacional 'Comunidades locais e Caminho de Santiago'**

(Santiago de Compostela. Octubre)

#### Conferencia

- ‡ Jordi Gascón. "Creced y multiplicaos". Una revisión crítica a la hipótesis del crecimiento sostenible en turismo"

### **Congreso Internacional 'Comunidades locais e Caminho de Santiago'**

(Santiago de Compostela. Octubre)

#### ☞ Conferencia

- ‡ Jordi Gascón. "Creced y multiplicaos". Una revisión crítica a la hipótesis del crecimiento sostenible en turismo"

### **Congreso IUAES - International Union of Anthropological and Ethnological Sciences**

(México. Noviembre)

#### ☞ Comunicación

- ‡ Cristina Larrea-Killinger y Mabel Gracia. "Aprovisionamiento de alimentos durante la pandemia de covid en españa por parte de las personas mayores"
- ‡ Araceli Muñoz. "Socio-Cultural Representations of Pregnant and Breastfeeding Women about Trust and Distrust in Relation to Food Risks"

## **Seminarios, cursos y coloquios**

### **V Coloquio MARC "Diàlegs sobre (in)seguretat alimentària: precarització, risc i sostenibilitat** (Tarragona. Mayo)

#### ☞ Coordinación y comité científico

- ‡ Cristina Larrea-Killinger

#### ☞ Mesa redonda

- ‡ Maria Clara Gaspar. Coordinación de la mesa "(In)seguretat alimentària: risc, salut i cos"

#### ☞ Comunicación

- ‡ Cristina Larrea-Killinger. "Cuerpos saturados: circulación y acumulación de compuestos tóxicos persistentes"
- ‡ Araceli Muñoz y Claudia Magaña. "[Re]pensar la alimentación desde un enfoque global y no reduccionista de las necesidades: reflexiones colectivas y acciones para la autonomía alimentaria"

### **1as Jornadas "Turismo, Comunidades y Ruralidad. Debates y construcción de sentidos desde los territorios"**

(Buenos Aires – webinar. Mayo)

☞ Ponencia

- ‡ Jordi Gascón. “Turismo y ruralidades redefiniéndose: sus implicancias en las comunidades campesinas/indígenas”

**II Seminario Internacional de Antropología Aplicada**

(Alicante. Septiembre)

☞ Ponencia

- ‡ Jordi Gascón. “Turismo de base local y resiliencia socio-ecológica”

**Seminario “Mapeando la memoria inmaterial”**

(Madrid. Octubre)

☞ Ponencia

- ‡ Marta Ruiz. “Pastoreo y elaboración de queso en un territorio liminal: documentando un patrimonio rural y alimentario en las Arribes del Duero (Salamanca)”

**Jornades “El futur de l’alimentació: Com conjugar salut i sostenibilitat”**

(Barcelona. Octubre)

☞ Ponencia

- ‡ Maria Clara Gaspar. “Comunitat UB i la sostenibilitat alimentària”

☞ Coordinación y comité científico

- ‡ Maria Clara Gaspar

**Jornades “Alimentació i sostenibilitat amb perspectiva culinària, acadèmica, social, educativa i de gènere”**

(Santa Coloma de Gramenet. Octubre)

☞ Mesa redonda

- ‡ Maria Clara Gaspar. “Taula d’experiències: Alimentació i sostenibilitat amb perspectiva social”

**Actos singulares**

**Conferencia Magistral:** Claudia Magaña. “Descolonizar la alimentación en América Latina” en el Seminario de Estudios sobre alimentación en México y América Latina, organizado por CA UV-CA-438 Estudios sobre Territorio y Patrimonio Cultural y la Academia de Estudios Etnohistóricos y Culturales del Instituto de Antropología. Universidad Veracruzana, México. Marzo 24, 2021.

**Conferencia Magistral:** Jordi Gascón. “Hacer antropología fuera de la academia”. Jornada de clausura del XII Máster en Antropología Urbana, Migraciones e Intervención Social. Universitat Rovira i Virgili, Tarragona. Junio 6, 2021.

**Mesa redonda:** Jordi Gascón. “A voltes amb el turisme: Una perspectiva antropològica”. Jornada de l'Institut d'Antropologies de les Illes (IAI). Palma (Mallorca). Noviembre 26, 2021.

**Mesa redonda:** Jordi Gascón. “El turismo rural en Iberoamérica ante la pandemia del COVID-19”. Smart Community Tourism Webinars: El turismo rural en Iberoamérica ante la pandemia del COVID-19. Webinar. Febrero 20, 2021.

---

## 3.4. Docencia acadèmica

---

### Màster

**Universidad:** Universitat de Barcelona

**Estudios:** Màster Oficial d'Antropologia i Etnografia

**Asignatura:** Salut, Desenvolupament i Medi Ambient

**Docente:** Cristina Larrea-Killinger

**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

**Universidad:** Universidad Autónoma de Baja California, México  
**Estudios:** Máster en Gastronomía  
**Asignatura:** Desarrollo, Alimentación y Sociedad  
**Docente:** Claudia Magaña

**Universidad:** Barcelona Culinary Hub - UB  
**Estudios:** Máster en Innovación de Productos y Técnicas gastronómicas  
**Asignatura:** Alimentación saludable y sostenible  
**Docente:** Maria Clara de Moraes Prata Gaspar

**Universidad:** Universidad de Salamanca  
**Asignatura:** Antropología de la Alimentación  
**Estudios** Máster Antropología Aplicada: Salud y Desarrollo Comunitario  
**Docente:** Maria Clara de Moraes Prata Gaspar

**Universidad:** Universidad de Salamanca  
**Asignatura:** Nutrición y cooperación al Desarrollo  
**Estudios** Máster Antropología Aplicada: Salud y Desarrollo Comunitario  
**Docente:** Margalida Mulet

## Grado y licenciatura

**Universidad:** Universitat de Barcelona  
**Estudios:** Antropologia social  
**Asignatura:** Antropologia de la Salut  
**Docente:** Cristina Larrea-Killinger

**Universidad:** Universitat de Barcelona  
**Estudios:** Antropologia social  
**Asignatura:** Antropologia 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:** Psicologia y Antropología del Comportamiento Alimentario  
**Docente:** Maria Clara de Moraes Prata Gaspar

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

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

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

**Universitat:** Universitat de Barcelona  
**Estudios:** Trabajo social  
**Asignatura:** Comunicació i documentació  
**Docente:** Araceli Muñoz

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

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

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

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

**Universitat:** Universitat de Barcelona  
**Estudios:** Treball Social  
**Asignatura:** Psicologia del Desarrollo Humano  
**Docente:** Clàudia Magaña

**Universitat:** Universitat de Barcelona  
**Estudios:** Treball Social  
**Asignatura:** Psicologia Dinàmica y Social  
**Docente:** Claudia Magaña

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

## Otros estudios

**Centro:** Universitat de Barcelona  
**Estudios:** Universitat de l'Experiència  
**Asignatura:** Història i Antropologia de l'Alimentació  
**Docente:** Margalida Mulet y Maria Clara Gaspar

**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 dirigidas por miembros del ODELA

#### Tesis doctorales

**Universidad:** Universitat de Barcelona

**Estudios:** Programa Societat i Cultura (àmbit antropología social)

**Tesinando:** Israel Sebastián Idrovo Landy

**Título de la tesis:** Experiencias de la ceguera: Estudio sobre vida cotidiana y mundo sensorial de personas no videntes en Cuenca-Ecuador

**Director/a de la tesis:** Cristina Larrea-Killinger y Camila del Mármol

**Cualificación:** Excelente cum laude

#### Trabajos Fin de Máster

**Universidad:** Universitat de Barcelona

**Estudios:** Master Antropología y Etnografía

**Tesinando:** Claudia Gordillo

**Título de la tesis:** El Reiki com un recurs social, mèdic i religiós de la vida quotidiana. Una aproximació etnogràfica de Mestres de Reiki a Catalunya

**Director/a de la tesis:** Cristina Larrea-Killinger

---

## 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”.
- ☞ Dra. Claudia Soar, posdoctoranda de la Universidade Federal de Santa Catarina (Brasil), entre enero y diciembre de 2021. Proyecto “Comparative Analysis Of Food Actions And Nutritional Education In School Environment In Brazil And Spain”.



---

## 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.

## 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:** 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:** Coca, no cocaína  
**Entidad coordinadora:** Diversas entidades sociales colombianas  
**Miembro del ODELA que participa:** Laura Arciniegas

**Título:** Alimentando un futuro sostenible  
**Código de proyecto:** 34-AD-2020  
**Entidad financiadora:** Fundación Daniel y Nina Carasso  
**Fecha de inicio:** 2021  
**Fecha prevista de finalización:** 2021  
**IP:** Ana Moragues Faus  
**Miembro del ODELA que participa:** Claudia Rocío Magaña

**Título:** Sabers migrants: metodologies creatives i interculturals per al canvi social  
**Código de proyecto:** 21S04405-00  
**Entidad financiadora:** Ajuntament de Barcelona  
**Fecha de inicio:** 2020  
**Fecha prevista de finalización:** 2021  
**IP:** Paula Duran Monfort  
**Miembro del ODELA que participa:** Claudia Rocío Magaña

**Título:** Participação social na elaboração de Planos Municipais de Saneamento Básico: o esforço do Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio São Francisco  
**Código de proyecto:** 16/2017 CAPES/ANA-DBP  
**Entidad financiadora:** Programa de Apoio ao Ensino e à Pesquisa Científica e Tecnológica em Regulaçao e Gestao de Recursos Hídricos- Pró-Recursos Hídricos  
**Fecha de inicio:** 2021  
**Fecha prevista de finalización:** 2022  
**IP:** Patrícia Campos Borja (Universidade Federal da Bahia)  
**Miembro del ODELA que participa:** Cristina Larrea-Killinger

---

## 4.2. Publicaciones de difusión y transferencia

---

### Transferencia

Jordi Gascón (2021) Suministrar al hotel Riesgos y oportunidades en la relación entre turismo y agricultura. En *Agricultura y ganadería familiar en España: Anuario 2021*. Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos – UPA.

<https://www.upa.es/upa/que-es-upa/anuario-2021/>

### En medios de comunicación generalistas

Margalida Mulet (22/09/2021) 'Tasta la Serra', un recorrido gastronómico para brindar por el décimo aniversario como patrimonio mundial. *Diario de Mallorca*.

Margalida Mulet (5/12/2021) De la mar a la Taula: una exposició de pesca per conscienciar sobre "els productes de quilòmetre zero i de temporada. *Diari De Balears*.

Margalida Mulet (2/12/2021) De la mar a la Taula: una muestra sobre el patrimonio culinario pesquero. *Diario Ultima Hora*.

---

## 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.

---

## 4.4. Cursos, conferencias y talleres

---

### Eventos con la participación del ODELA

#### Actividades de transferencia política

- ☞ **Taller:** "Condemnats a importar menjar? La sobirania alimentària com element clau per a la sostenibilitat ambiental a les Balears", en el Curs Eines clau d'educació transformadora a l'aula (FA) del Programa centres educatius per a la ciutadania global i transformadora (PEF) de la direcció general de cooperació del Govern Balear. Impartido por: Margalida Mulet y Núria Llabrés.

#### Actividades de transferencia social

- ☞ **Conferencia:** "Els Rebomboris del pa des d'una perspectiva feminista i agroecològica". Organizado por Centre Cívic El Sortidor (Barcelona, febrero). Ponente: Marta Ruiz.
- ☞ **Ponència i coordinació de taula rodona:** "Pedagogies ecofeministes i la centralitat de les perifèries". Organizado por l'Etnogràfica - Antropologia per a la transformació social y el Servei Civil Internacional (Tarragona, mayo). Ponente: Marta Ruiz.
- ☞ **Conferencia:** "El dret a l'alimentació culturalment adequada". Organizado por Centre Cívic El Sortidor (Barcelona, junio). Ponente: Marta Ruiz.
- ☞ **Conferencia:** "Identitat i alimentació: una relació carregada de significats". Organizado por Oficina d'Afers Religiosos (Barcelona, octubre). Ponente: Marta Ruiz.
- ☞ **Conferencia:** "¿Combatir el hambre con las sobras?". Organizado por ZUTANI - Tolosako Elkartasun eta Gizarte laguntza Elkartea (Tolosa, noviembre). Ponente: Jordi Gascón.
- ☞ **Conferencia:** "Alimentació de proximitat per a tothom: un projecte d'antropologia aplicada". Organizado por Institut Català d'Antropologia (Barcelona, noviembre). Ponente: Marta Ruiz.
- ☞ **Conferencia:** "El projecte 'APPAT - Alimentació de proximitat per a tothom' i la rellevància de la seva aplicació en un obrador compartit". Organizado por La Catalitzadora, Arran de Terra, Parc de Collserola y Generalitat de Catalunya (Barcelona, diciembre). Ponente: Marta Ruiz.



---

## 5. Membresía y redes

---

### Miembros del equipo del ODELA

#### Sección de Antropología Social

Arciniegas, Laura. Eatwith.

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

Fàbregas, Montserrat. Doctorada en enfermería por la Universitat de Barcelona. Directora de enfermería del Hospital del Mar.

Ferreira, Manuela. Doctoranda de Alimentación y Nutrición 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 Alcía.

Messa, Patrícia. Doctoranda del Programa Sociedad y Cultura (ámbito Antropología) de la Universitat de Barcelona.

Mulet Pascual, Margalida. Profesora asociada de la Universitat de les Illes Balears 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 Etnográfica.

Solà, Carlota. Doctora per la Univesidad de Oxford. Investigadora en la consultora A Piece of Pie.

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

### **Sección de Historia**

Alcover, Pau. Profesor de la Universitat d'Alacant.

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](http://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 las ciencias humanas y sociales dedicadas a los estudios de la alimentación. Investigadores con los que colabora: J.P. Williot, Mar de Férierre, Loïc Biennasis.
- ☞ [ENCAFE](#) (European Network for the Comparative Analysis on Food and Eating). 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](#)