



**UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS**

DEPARTAMENTO: CIENCIAS ANTROPOLÓGICAS

CÓDIGO N°:

SEMINARIO ALIMENTACIÓN Y PROBLEMÁTICAS SOCIALES.

MODALIDAD DE DICTADO:

VIRTUAL ajustado a lo dispuesto por EDEC-2021-2174-UBA-DCT#FFYL.

PROFESORA: BORAGNIO, ALDANA

CUATRIMESTRE: 2°

AÑO: 2022

**UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ANTROPOLÓGICAS**

CÓDIGO N°:

SEMINARIO: ALIMENTACIÓN Y PROBLEMÁTICAS SOCIALES

MODALIDAD DE DICTADO: VIRTUAL ajustado a lo dispuesto por REDEC-2021-2174-UBA-DCT#FFYL ¹

CARGA HORARIA: 64 HORAS

2° CUATRIMESTRE 2022

PROFESORA: BORAGNIO, ALDANA

EQUIPO DOCENTE COLABORADOR:²

OLSEN, JUAN

VOMMARO, MIRIAM

MAIRANO, MARIA VICTORIA

a. Fundamentación y descripción

La alimentación es una práctica universal, en tanto necesidad imprescindible para el mantenimiento de la vida y la reproducción de todo grupo humano. Sin embargo, las formas de satisfacerla son diversas. Por ello, para la antropología, la sociología, la arqueología, la historia y otras disciplinas humanísticas y sociales, el estudio de los fenómenos ligados a la alimentación nos remite al análisis de procesos biológicos y culturales tanto contemporáneos como de larga data, ya que cada plato de comida cristaliza múltiples relaciones sociales, económicas, de producción y culturales. Comer y nutrirse son fenómenos atravesados por un saber colectivo que se configura de manera intergeneracional mediante prácticas, creencias, sentidos y significados que contornean la identidad de cada sociedad. En ese sentido, en aquello que es posible conseguir, producir o comprar para comer subyacen los parámetros de lo aceptado y lo aceptable por el grupo de pertenencia social. A la vez que las sociabilidades que se despliegan en las cocinas y en la comensalidad configuran sensibilidades que se co-constituyen en relación a los otros.

Por otro lado, comer implica tanto la incorporación del objeto externo como la interrelación de los sentidos, de modo que mientras la condición corporal guía los modos de vivir y aprehender el mundo, cristalizándose la apropiación diferencial del mismo, las políticas de los cuerpos regulan las normas de distribución de los alimentos y los sentidos según las clases, grupos etarios y el género.

Actualmente, el modelo de producción, distribución y consumo global de alimentos se encuentra en crisis de sustentabilidad. Tanto la depredación de los bienes comunes como la expropiación desigual de las energías estructuran necesidades alimentarias en amplios sectores sociales, desde hace más de tres generaciones. A la vez, la pandemia de COVID- 19 modificó de forma inmediata la vida cotidiana de modo que, la alimentación, tomó una nueva centralidad dando lugar a modificaciones, transformaciones y readecuaciones de las prácticas del comer configurando nuevas sociabilidades, experiencias y sensibilidades que inciden sobre la producción y reproducción de los cuerpos en relación y tensión a las especificidades de la estructuración social.

La propuesta de este seminario es dialogar desde distintas perspectivas que sitúen al comer como punto

¹ De acuerdo con dispuesto por REDEC-2021-2174-UBA-DCT#FFYL, la cual establece para el dictado de las asignaturas de grado durante la cursada del 1° y 2° cuatrimestre de 2022 las pautas complementarias a las que deberán ajustarse aquellos equipos docentes que opten por dictar algún porcentaje de su asignatura en modalidad virtual.

² Los/as docentes interinos/as están sujetos a la designación que apruebe el Consejo Directivo para el ciclo lectivo correspondiente.

de articulación sustantivo para el abordaje de los procesos de estructuración social contemporáneos e históricos.

b. Objetivos:

Es objetivo de este seminario brindar a los estudiantes herramientas para abordar a la alimentación como un fenómeno social completo y complejo. Para ello, construiremos un espacio de diálogo y trabajo interdisciplinario que nos permita integrar distintas perspectivas, marcos teóricos y metodologías, con el fin de alumbrar procesos y discursos que se fundan y proyectan en nuestras formas de comer y cocinar.

c. Contenidos:

- Unidad 1: Sobre antropología, arqueología y sociología de la alimentación

La alimentación como un Hecho Social Total. Surgimiento y desarrollo de los estudios alimentarios dentro de la sociología, la historia social y la antropología. Principales aportes y corrientes teóricas.

- Unidad 2: Cocinas, Identidades y Alteridades

Procesos de desigualación y jerarquización alimentaria. Nación, etnia, raza, clase y género. Narrativas de lo culinario alterofóbicas y alterofílicas.

- Unidad 3: Alimentación, Cuerpo y Emociones

Los sentidos, el cuerpo y las emociones. Vínculos entre el entorno/ambiente. Emociones y comensalidad.

- Unidad 4: Alimentación para un mundo en crisis

Crisis en el sistema de producción, distribución y consumo de alimentos. Circuitos alternativos. Gastro-política. Alimentación y moralidades

d. Bibliografía, filmografía y/o discografía obligatoria, complementaria y fuentes, si correspondiera:

- Unidad 1

Bibliografía obligatoria

- Contreras, J. (1993). Antropología de la alimentación. Madrid: EUDEMA (pp.75-136)

- Douglas, M. (1991). *Pureza y peligro: un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Madrid: Siglo XXI de España.

- Fischler, C. (1995). Comensal eterno y comensal moderno; Lo incomible, lo comestible y el orden culinario; Las funciones de lo culinario. En *El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo* (pp. 11-39 y 61-87). Barcelona, España: Anagrama.

- Goody, J. (1995). Prefacio; Intenciones y advertencias; Panorama general. En *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada* (pp. 9-59). Barcelona, España: Gedisa
- Hastorf, C. (2017) Chapter 1. Introduction: The Social Life of Food, pp 1-16. En *The Social Archaeology of Food. Thinking about Eating from Prehistory to the Present*. Cambridge University Press: New York. Traducción interna.
- Lévi-Strauss, C. (2002). *Lo crudo y lo cocido* (6. impr). México: Fondo de Cultura Económica.

Bibliografía complementaria

- Barthes, R. (2006). Por una Psico-Sociología de la Alimentación contemporánea. En *EMPIRIA. Revista de Metodología de Ciencias Sociales*. N.º 11, enero-junio, 2006, pp. 205-221. ISSN: 1139-5737
- Flandrin, J.L. (1987). Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas. *Manuscripts. Revista d'història moderna* 6: 7-30.
- Mintz, S. W., C.M. Du Bois. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology* 31: 99–119.
- Twiss, K. (2012) The Archaeology of Food and Social Diversity. *Journal of Archaeological Research*.

-
- Unidad 2

Bibliografía obligatoria

- Aguirre, Patricia (2016). La olla, la fuente y el plato. Distintas maneras de compartir en Argentina. En *STVDIVM. Revista de Humanidades*, 22 (2016) ISSN: 1137-8417, pp. 189-208.
- Bak-Geller Corona, Sarah y Raúl Matta (2020). “Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina”. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología* 39: 69-93.
- Goody, J. (2004). *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Marschoff, M. (2011). Sociabilidad y alimentación: Estudio de casos en la transición al siglo XIX en el Virreinato del Río de la Plata. *Arqueología*, 17(2000), 291–295.
- Olsen, J. (2022). “Pulpito Tehuelche: Patrimonio cultural alimentario en Puerto Rawson y Playa Magagna (Chubut-Argentina)”, *Revista de Estudios Marítimos y Sociales*, N°20, enero 2022, pp 267- 289.
- Perticone, C. (2020). *Cocina, Cuisine y Arte*. Introducción. Editorial UNICEN, Tandil. pp. 11-27.

Bibliografía complementaria

- AGUIRRE, Patricia; KATZ, Mónica y BRUERA, Matías (2010) *Comer. Una palabra con múltiples sentidos*. Buenos Aires: libros del Zorzal [pp.13-62]
- Appadurai, A., & Remedi, G. (2001). *La modernidad desbordada: dimensiones culturales de la globalización*. Montevideo; México, D.F: Ediciones Trilce; Fondo de Cultura Económica (FCE).
- Babot, M. del P., Hoczman, S., Piccón Figueroa, R.E. y Haros, M.C. (2012) Recetarios prehispánicos y tradiciones culinarias. Casos de la puna argentina. En M. del P. Babot, M. Marschoff y F. Pazzarelli (Eds.) *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica* (pp. 235-269). Museo de Antropología.
- Garth, H. y Reese, A. Ed. (2020). *Black Food Matters Racial Justice in the Wake of Food Justice*. University of Minnesota Press.
- Segato, R. (2007) *La nación y sus otros: raza, etnicidad y diversidad religiosa en tiempos de políticas de la identidad*. Prometeo, Buenos Aires.
- Silveira, M.J. (2005) *Cocina y comidas en el Río de la Plata*. Editorial de la Universidad Nacional del Comahue. Introducción y Capítulo 1.

- Unidad 3

Bibliografía obligatoria

- Boragnio, A. (2020) “Gusto y Prácticas del comer: entre el cuerpo y las emociones”, *Boletín Científico Sapiens Research*, 10(2), 46-52.
- Bourdieu, P. (1998) *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus (p. 169 a 198).
- Scribano, A. y De Sena, A. (2016) Cuerpos débiles: energías, políticas alimentarias y depredación de bienes comunes. En Martins, P. y de Araújo Silva, M. (org.) *Democracia, Pós-desenvolvimento e gestão de bens comuns. Perspectivas da América Latina e do Caribe*. Brasil: Editora. pp. 115-128 ISBN: 978-85-391-0824-4.
- Scribano, A. y Eynard, M. (2011) Sociologando: Hambre individual, subjetivo y social (reflexiones alrededor de las aristas límite del cuerpo). En *Boletín Científico Sapiens Research* Sapiens Research Vol. 1 (2)-2011, pp: 65-69.

Bibliografía complementaria

- Blacha, L. y Torterola, E. (2021) “Dieta y azúcar. Reflexividad y límites en la alimentación del siglo XXI”, *Aposta, Revista de Ciencias Sociales*, N°90.

- Boragnio, A. (2018) “La vivencia del gusto: algunas reflexiones filosóficas en torno al sentido de gustar”. En Cervio, A. y D’hers, V. (Comp.) *Sensibilidades y Experiencias: acentos, miradas y recorridos desde los estudios sociales de los cuerpos/emociones*. Buenos Aires: Estudios Sociológicos Editora.
- Cervio, A. (2015) *Experiencias en la ciudad y políticas de los sentidos. Lecturas sobre la vista, el oído y el olfato*. En Sanchez Aguirre, R. (comp.) *Sentidos y sensibilidades: exploraciones sociológicas sobre cuerpos/emociones*. Buenos Aires: Estudios Sociológicos Editora.
- Scribano, A. Huergo, J. y Eynard, M. (2010) “Alimentación, energía y depredación de los bienes comunes: la invisibilidad de la expropiación colonial” *Boletín Onteiken* n.9.

- Unidad 4

Bibliografía obligatoria

- Bakic Hayden, Tiana (2021) *Street Food as Infrastructure: consumer mobility, vendor removability and food security in Mexico City*. En *Food Culture and Society An International Journal of Multidisciplinary Research* 24(98).
- Blacha, L. (2019) “La retroalimentación del modelo de agronegocios. Dieta, poder y cambio climático en el agro pampeano (1960-2008)”, *ESTUDIOS* - N° 41 - ISSN 1852-1568 (Enero-Junio 2019) 109-128.
- Cragolini, M. (2014). *Extraños animales: La presencia de la cuestión animal en el pensamiento contemporáneo*. En *Revista Latinoamericana de Estudios Críticos de Animalidad*. Buenos Aires, Vol. 2 pp. 6-16.
- Díaz Córdova, D. (2014). *Soberanía alimentaria: algunas ventajas de un concepto surgido de las bases campesinas*. En *Sociales en debate* 07 (p. 93). Buenos Aires: Facultad de Ciencias Sociales – UBA.
- Gracia Arnaiz, M. (2005) “Maneras de comer hoy. Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas”. *Revista Internacional de Sociología (RIS)*, N°40, enero-abril, 2005, pp. 159-182.

Bibliografía complementaria

- Aguirre, P. (2022). *Devorando el planeta. Cambiar la alimentación para cambiar el mundo*. Buenos Aires: Capital Intelectual.
- Cragolini, M (2012). *Virilidad carnívora: el ejercicio de la autoridad sojuzgante frente a lo viviente*. En *Revista Científica de UCES*. Buenos Aires: Vol. 16 pp. 23-29
- GRACIA-ARNÁIZ, M (2007). “Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario”, *Salud Pública de México*, 49(3), pp. 236-242.
- GRAS, C. y V. HERNÁNDEZ: *Radiografía del nuevo campo argentino. Del terrateniente al*

empresario transnacional. Buenos Aires: Siglo XXI, 2016.

- Scribano, A. (2021) “¡¡¡Sabor a bit!!!: Algunas conclusiones (adelantadas) sobre el impacto sociológico de la Food Tech”, *Aposta, revista de ciencias sociales*, n90.

e. Organización del dictado de seminario

El seminario / proyecto se dicta atendiendo a lo dispuesto por REDEC-2021-2174-UBA-DCT#FFYL la cual establece pautas complementarias para el dictado de las asignaturas de grado durante la cursada del 1º y 2º cuatrimestre de 2022.

| Seminario cuatrimestral |
|--|
| <p>El seminario se dictará completamente en modalidad virtual.</p> <p><i>[Especifique las actividades que los/las estudiantes deberán realizar para el cumplimiento de las actividades sincrónicas y asincrónicas propuestas para la cursada.]</i></p> <p>Las clases tendrán una guía de preguntas que guíe la lectura de los textos y se realizarán encuentros sincrónicos que se dejarán grabados a disposición de los y las alumnas. Se buscará la participación a partir de intercambios temáticos en los foros, generando espacio de preguntas y consultas y otros de actividades obligatorias como respuestas a preguntas en grupo (responder una consigna amplia buscando que cada participante interactúe con la respuesta que se dejó anteriormente).</p> <p>La evaluación será una guía de preguntas a nivel control de lectura en la tercera unidad (nota de cursada) y un escrito al finalizar el seminario en función de las temáticas vistas en el mismo, pero en relación a intereses de los participantes.</p> |

Carga Horaria: [Deje solo la columna de la opción seleccionada y borre la columna que no corresponda.]

| Seminario cuatrimestral |
|---|
| <p>La carga horaria mínima es de 64 (sesenta y cuatro) horas y comprenden un mínimo de 4 (cuatro) y un máximo de 6 (seis) horas semanales de dictado de clases.</p> |

f. Organización de la evaluación

El sistema de regularidad y aprobación del seminario se rige por el Reglamento Académico (Res. (CD) N° 4428/17):

Regularización del seminario:

Es condición para alcanzar la regularidad del seminario aprobar una evaluación con un mínimo de 4 (cuatro) durante la cursada. Para ello los/las docentes a cargo dispondrán de un dispositivo definido para tal fin.

Aprobación del seminario:

Los/as estudiantes que cumplan el requisito mencionado podrán presentar el trabajo final integrador que será calificado con otra nota. La calificación final resultará del promedio de la nota de cursada y del trabajo final integrador.

Si el trabajo final integrador fuera rechazado, los/as interesados/as tendrán la opción de presentarlo nuevamente antes de la finalización del plazo de vigencia de la regularidad. El/la estudiante que no presente su trabajo dentro del plazo fijado, no podrá ser considerado/a para la aprobación del seminario.

VIGENCIA DE LA REGULARIDAD: El plazo de presentación del trabajo final de los seminarios es de 4 (cuatro) años posteriores a su finalización.

RÉGIMEN TRANSITORIO DE ASISTENCIA, REGULARIDAD Y MODALIDADES DE EVALUACIÓN DE MATERIAS: El cumplimiento de los requisitos de regularidad en los casos de estudiantes que se encuentren cursando bajo el Régimen Transitorio de Asistencia, Regularidad y Modalidades de Evaluación de Materias (RTARMEM) aprobado por Res. (CD) N° 1117/10 quedará sujeto al análisis conjunto entre el Programa de Orientación de la SEUBE, los Departamentos docentes y los/las Profesores a cargo del seminario.



Aldana Boragnio



Juan Francisco Olsen