

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

**DEPARTAMENTO:** ANTROPOLOGÍA

**SEMINARIO:** DESAFIOS Y DEBATES EN ANTROPOLOGIA ALIMENTARIA

**PROFESOR/A:** Diego Díaz Córdova

**EQUIPO DOCENTE:** Tiana Bakic Hayden

**CUATRIMESTRE:** 2°

**AÑO:** 2019

**CÓDIGO N°:**

**UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES  
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS  
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA  
SEMINARIO: DESAFIOS Y DEBATES EN ANTROPOLOGIA ALIMENTARIA  
CUATRIMESTRE Y AÑO: 2° CUATRIMESTRE DE 2019  
CÓDIGO N°:**

**PROFESOR/A:** Diego Díaz Córdova

**EQUIPO DOCENTE COLABORADOR:**<sup>1</sup>

Tiana Bakic Hayden

**a. Fundamentación y descripción**

La alimentación es un fenómeno que no por cercano se revela conocido. Por un lado sus motivos responden a cuestiones netamente biológicas que se traducen, en nuestra experiencia directa, como una sensación de vacío en el estómago. Por el otro, su realización, responde a herencias y saberes claramente culturales, identificándose inclusive regiones enteras con sólo mencionar el nombre de un plato. La antropología aborda el estudio de la alimentación desde una doble perspectiva: evolutiva y cultural. A lo largo del proceso de hominización (como se denomina a la trayectoria que siguieron algunas especies del género Homo hasta transformarse en Homo sapiens) se detectan cambios estructurales que afectan la dieta. Nuestra forma actual fue alcanzada hace aproximadamente 200000 años; sin embargo desde aquel momento hasta hoy, la conducta alimentaria ha venido cambiando en forma notable, sin que hubiera un correlato con la evolución biológica de nuestra especie. Nuestro cuerpo paleolítico se encuentra atrapado dentro de una alimentación industrial, pensada para vender y no para alimentar. Algunas de las consecuencias se observan en la enorme profusión de enfermedades metabólicas. Al mismo tiempo la alimentación abarca todos los órdenes de la sociedad, de allí que el hecho alimentario sea estudiado como un Hecho Social Total. En la comida se ponen en juego desde la química de los ingredientes hasta los símbolos que expresan los platos; se configuran las clases sociales, la pertenencia etaria y el género de las personas. Hasta el gusto, que se podría considerar una elección individual, último reducto de la privacidad, se construye culturalmente. El seminario tiene la intención de iniciar un proceso de discusión y análisis crítico de textos básicos sobre el análisis de la alimentación como un proceso sociocultural.

**b. Objetivos del seminario:**

Los objetivos del curso están relacionados con brindar información acerca de los procesos que llevaron hasta la aparición del Homo sapiens en función de la alimentación, poniendo de relieve las tres transiciones alimentarias más importantes de

<sup>1</sup> *Los/as docentes interinos/as están sujetos a la designación que apruebe el Consejo Directivo para el ciclo lectivo correspondiente.*

la historia: la dieta omnívora con énfasis en la carne, la revolución neolítica y la aparición de los carbohidratos y la alimentación industrial. Se espera que los estudiantes adquieran una comprensión profunda del fenómeno alimentario, ponderando su multiplicidad de niveles y reconociendo la complejidad del hecho en todas sus dimensiones: biológica, cultural, económica y social.

**c. Contenidos organizados en unidades temáticas:**

Unidad 1: [Fundamentos de la antropología alimentaria]

**2 semanas**

Qué es la antropología alimentaria. La alimentación como hecho social total. Tabúes, esquemas y preferencias alimentarias. Las etapas de la alimentación.

Unidad 2: [Alimentación, prehistoria e historia]

**2 semanas**

Alimentación y proceso de hominización. Domesticación de plantas y animales y surgimiento de la agricultura.

Unidad 3: [Producción y circulación de alimentos]

**3 semanas**

Modos de producción y acumulación. Vínculos entre el modelo alimentario y la acumulación del poder. Mercado, circulación y distribución de los alimentos.

Unidad 4: [Los alimentos como vectores de identidad, género y etnicidad]

**4 semanas**

Nacionalismo, globalización y alimentos. Migraciones, alimentos y cultura. Identidad, gusto y distinción. Relaciones entre género y alimentación.

Unidad 5: [Alimentación, seguridad y salud]

**2 semanas**

Enfermedades crónicas y la transición nutricional. Hambre, desnutrición y obesidad. Cuerpos y medicalización.

Unidad 6: [Alternativas alimentarias]

**3 semanas**

Modalidades alimentarias microsociales. Resistencia y resiliencia frente al modelo agroalimentario industrial.

**d. Bibliografía obligatoria, complementaria y fuentes, si correspondiera:**

Unidad 1: [Fundamentos de la antropología alimentaria]

Bibliografía obligatoria

Contreras, J. (1993). *Antropología de la alimentación*. Madrid: EUDEMA.

Díaz Cordova, D. (2010). *Patrón alimentario, Cocina y Dieta: definiciones antropológicas desde una perspectiva teórica*

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

Harris, M., Calvo Basarán, J., & Gil Catalina, G. (2016). *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.

Lévi-Strauss, C., & Lévi-Strauss, C. (2002). *Lo crudo y lo cocido* (6. impr). México: Fondo de Cultura Económica.

Richards, A. I. (1995). *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe*. LIT

Verlag Münster. Walker, H. (Ed.). (2002). *The meal: proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 2001*. Devon, England: Prospect Books.

## Unidad 2: [Alimentación, prehistoria e historia]

### Bibliografía obligatoria

Bogin, B. (1999). *Patterns of human growth* (2nd ed.). Cambridge: Cambridge Press.

Cohen, M. N., & Santos Fontenla, F. (1993). *La crisis alimentaria de la prehistoria: la superpoblación y los orígenes de la agricultura*. Madrid: Alianza.

Hardy, K., Buckley, S., Collins, M. J., Estalrich, A., Brothwell, D., Copeland, L., ... Rosas, A. (2012). Neanderthal medics? Evidence for food, cooking, and medicinal plants entrapped in dental calculus. *Naturwissenschaften*, 99(8), 617–626. <https://doi.org/10.1007/s00114-012-0942-0>

Organ, C., Nunn, C. L., Machanda, Z., & Wrangham, R. W. (2011). Phylogenetic rate shifts in feeding time during the evolution of Homo. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 108(35), 14555–14559. <https://doi.org/10.1073/pnas.1107806108>

Pobiner, B. (2016). Meat-Eating Among the Earliest Humans. *American Scientist*, 104(2), 110. <https://doi.org/10.1511/2016.119.110>

## Unidad 3: [Producción y circulación de alimentos]

Hayden, T. B. (en prensa) El sueño modernista en la fragmentación neoliberal: cambios en la gestión y uso del espacio en la Central de Abasto de la Ciudad de México. en Angela Giglia (ed) *El presente y futuro de los mercados*.

González Villarruel, A. A. (2009). Poder y ensamble de culturas en la Cadena Agroindustrial del Limón. *Nueva antropología*, 22, 87–113.

Mintz, S. W. (1996). *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI.

Pilcher, J. (2006). *The Sausage Rebellion: Public health, private enterprise and meat in Mexico City*. University of New Mexico press.

Rosni, D. (s/f). We're the Four White Guys Bringing Authentic Brazilian Street Cuisine to Your Neighborhood. Recuperado el 30 de abril de 2019, de *McSweeney's*

Warman, A. (1995). *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo* (1. ed., 2. reimpr). México, DF: Fondo de Cultura Económica [u.a.].

#### Unidad 4: [Los alimentos como vectores de identidad, género y etnicidad]

Aguirre, P. (2007). *Estrategias de Consumo. Que comen los argentinos que comen*. Buenos Aires: EDHASA.

Aguirre, P., Díaz Córdova, D., & Polischer, G. (2015). *Comer y cocinar en Argentina hoy*. Buenos Aires: FUNDASAP.

Appadurai, A., & Remedi, G. (2001). *La modernidad desbordada: dimensiones culturales de la globalización*. Montevideo; México, D.F: Ediciones Trilce ; Fondo de Cultura Económica (FCE).

Bourdieu, P. (1988). *La Distinción: Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus editoriales.

Goody, J. (2004). *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa

Hayden, T. B. (2017) Una defensa del Doriloco. Recuperado el 30 de abril de 2019, de *Revista HojaSanta*

Pilcher, J. M., (2001). *Vivan los tamales!: la comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Reina Roja : CIESA : CONACULTA.

Weismantel, M. (1994). *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos* (1. ed). Quito, Ecuador: Ediciones Abya-Yala.

#### Unidad 5: [Alimentación, seguridad y salud]

Argentina: Plan Nacional de Seguridad Alimentaria. (s/f). Recuperado el 28 de abril de 2018, de <http://plataformacelac.org/politica/106>

Calvo, E. B., & Aguirre, P. (2005). Crisis de la seguridad alimentaria en la Argentina y estado nutricional en una población vulnerable. *Archivos argentinos de pediatría*, 103(1), 77–90.

Christakis, N. A., & Fowler, J. H. (2007). The Spread of Obesity in a Large Social Network over 32 Years. *New England Journal of Medicine*, 357(4), 370–379. <https://doi.org/10.1056/NEJMsa066082>

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. (2017). *EL ESTADO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA NUTRICION EN EL MUNDO 2017: fomento de la... resiliencia en aras de la paz y la seguridad alime*. S.l.: FOOD & AGRICULTURE ORG.

Gracia-Arnaiz, M. (2014). Comer o no comer, es esa la cuestion?: Una aproximacion antropologica al estudio de los trastornos alimentarios. *Politica y sociedad* 53(1), 73-94.

Maxwell, S. (1996). Food security: a post-modern perspective. *Food Policy*, 21(2), 155–170. [https://doi.org/10.1016/0306-9192\(95\)00074-7](https://doi.org/10.1016/0306-9192(95)00074-7)

Yates-Doerr, E. (2015) *The Weight of Obesity: Hunger and Global Health in Postwar Guatemala*. University of California Press.

#### Unidad 6: [Alternativas alimentarias]

Abonisio, J. (2013) Consumor alimentar e anticonsumismo: veganos e freeganos. *Ciencias sociais unisinos* 49(2), 191-196.

Bertran Vila, M. (2015). Introducción. En *Incertidumbre y vida cotidiana: Alimentación y salud en la Ciudad de México*. Oberta UOC Publishing.

Clark, D. (2004). The Raw and the Rotten: Punk Cuisine. *Ethnology*, 43(1), 19. <https://doi.org/10.2307/3773853>

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

Wakefield, J. (2019, abril 17). *Who will eat a \$50 fake meat burger?* Recuperado de <https://www.bbc.com/news/technology-47724267>

- e. **Organización del dictado de seminario: carga horaria y distribución entre modalidades de clase (teóricos, teórico-prácticos, trabajos prácticos, talleres u otras), carácter de las actividades para las distintas modalidades de clase planificadas:**

[Seminarios Cuatrimestrales]

Total de horas semanales: [4 hs.]

Total de horas cuatrimestrales: [64 hs.]

- f. **Organización de la evaluación: régimen de promoción y formas y criterios de evaluación a utilizar.**

Es condición para alcanzar la REGULARIDAD del seminario:

- i. asistir al 80% de las reuniones y prácticas dentro del horario obligatorio fijado para la cursada;
- ii. aprobar una evaluación con un mínimo de 4 (cuatro) la cursada. Para ello el/la Docente a cargo dispondrá de un dispositivo durante la cursada.

- **Participación oral 10%**- Se espera que todos los estudiantes participen en las discusiones en la clase.
  
- **Análisis de las lecturas 50%**- En 10 de las 16 clases, lxs estudiantes deberán entregar un texto de 2-3 páginas donde se analice: 1) el argumento central de la autora/las preguntas de investigación claves; 2) el contexto (histórico/geográfico/político) del estudio; 3) los métodos utilizados & una evaluación de su eficacia/efecto/beneficios/problemas. Este texto se entregará impreso al comienzo de la clase. Cada texto vale como 5% de la nota final, por lo cual será suficiente que entreguen un total de 10 análisis. En caso de entregar análisis todas las semanas, sin embargo, la nota final se calculará a partir de las diez mejores notas.

Los/as estudiantes que cumplan con los requisitos mencionados 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.

- **Proyecto final 40%**- Lxs estudiantes entregarán un proyecto de 10 a 15 páginas, en la cual contestarán una (serie de) pregunta(s) de investigación utilizando algunos de los métodos estudiados en la clase.

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.

**g. Recomendaciones**

[Si las hubiere, se aclararán aquí las recomendaciones de la cursada. Por ejemplo, tener determinados conocimientos previos no obligatorios pero recomendables.]

[OPCIONAL, NO FIGURA EN EL REGLAMENTO ACADÉMICO]

Firma  
Tiana Bakic Hayden

## BIBLIOGRAFIA GENERAL

*Agriculture and global public goods ten years after the Earth Summit.* (2002). Rome:

Food and Agriculture Organization of the United Nations

Aboniso, J. (2013) Consumor alimentar e anticonsumismo: veganos e freeganos.

*Ciencias sociais unisinos* 49(2), 191-196.

Aguirre, P. (2007). *Estrategias de Consumo. Que comen los argentinos que comen.*

Buenos Aires: EDHASA.

Aguirre, P., Díaz Córdova, D., & Polischer, G. (2015). *Comer y cocinar en Argentina*

*hoy.* Buenos Aires: FUNDASAP.

Ahn, Y.-Y., Ahnert, S. E., Bagrow, J. P., & Barabási, A.-L. (2011). Flavor network and

the principles of food pairing. *Scientific Reports*, 1(1).

<https://doi.org/10.1038/srep00196>

Ahnert, S. E. (2013). Network analysis and data mining in food science: the emergence

of computational gastronomy. *Flavour*,

2, 4.

<https://doi.org/10.1186/2044-7248-2-4>

Aiello, L. C., & Wheeler, P. (1995). The Expensive-Tissue Hypothesis: The Brain and

the Digestive System in Human and Primate Evolution. *Current Anthropology*,

36(2), 199–221. <https://doi.org/10.1086/204350>

Appadurai, A., & Remedi, G. (2001). *La modernidad desbordada: dimensiones culturales de la globalización*. Montevideo; México, D.F: Ediciones Trilce ; Fondo de Cultura Económica (FCE).

Argentina: Plan Nacional de Seguridad Alimentaria. (s/f). Recuperado el 28 de abril de 2018, de <http://plataformacelac.org/politica/106>

Arranz-Otaegui, A., Gonzalez Carretero, L., Ramsey, M. N., Fuller, D. Q., & Richter, T. (2018). Archaeobotanical evidence reveals the origins of bread 14,400 years ago in northeastern Jordan. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, *115*(31), 7925–7930. <https://doi.org/10.1073/pnas.1801071115>

Bakic Hayden, T. (2017) Una defensa del Doriloco. Recuperado el 30 de abril de 2019, de [HojaSanta website:](https://revistahojasanta.com/salimos/2017/4/16/en-defensa-del-doriloco)

<https://revistahojasanta.com/salimos/2017/4/16/en-defensa-del-doriloco>

Bertran Vila, M. (2015). Introducción. En *Incertidumbre y vida cotidiana: Alimentación y salud en la Ciudad de México*. Oberta UOC Publishing.

Bogin, B. (1999). *Patterns of human growth* (2nd ed.). Cambridge: Cambridge Press.

Calvo, E. B., & Aguirre, P. (2005). Crisis de la seguridad alimentaria en la Argentina y estado nutricional en una población vulnerable. *Archivos argentinos de pediatría*, *103*(1), 77–90.

Christakis, N. A., & Fowler, J. H. (2007). The Spread of Obesity in a Large Social Network over 32 Years. *New England Journal of Medicine*, *357*(4), 370–379. <https://doi.org/10.1056/NEJMsa066082>

Clark, D. (2004). The Raw and the Rotten: Punk Cuisine. *Ethnology*, *43*(1), 19. <https://doi.org/10.2307/3773853>

Cohen, M. N., & Santos Fontenla, F. (1993). *La crisis alimentaria de la prehistoria: la superpoblación y los orígenes de la agricultura*. Madrid: Alianza.

Contreras, J. (1993). *Antropología de la alimentación*. Madrid: EUDEMA.

Díaz Cordova, D. (2010). *Patrón alimentario, Cocina y Dieta: definiciones antropológicas desde una perspectiva teórica*.

Díaz Córdoba, 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.

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

Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS.  
(2017). *EL ESTADO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA NUTRICION EN EL MUNDO 2017: fomento de la... resiliencia en aras de la paz y la seguridad alime*. S.l.: FOOD & AGRICULTURE ORG.

Frankenberger, T., & McCaston, K. (s/f). Food, nutrition and agriculture 22 X0051t05.

Recuperado el 28 de abril de  
2018, de

<http://www.fao.org/docrep/X0051T/X0051t05.htm>

González Villarruel, A. A. (2009). Poder y ensamble de culturas en la Cadena Agroindustrial del Limón. *Nueva antropología*, 22, 87–113.

Goody, J. (2004). *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*.

Barcelona: Gedisa.

- Hardy, K., Buckley, S., Collins, M. J., Estalrrich, A., Brothwell, D., Copeland, L., ...  
Rosas, A. (2012). Neanderthal medics? Evidence for food, cooking, and medicinal plants entrapped in dental calculus. *Naturwissenschaften*, 99(8), 617–626.  
<https://doi.org/10.1007/s00114-012-0942-0>
- Harris, M., Calvo Basarán, J., & Gil Catalina, G. (2016). *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- J.B., & Food and Agriculture Organization. (1977). Population, Food Supply and Agricultural Development. *Population and Development Review*, 3(1/2), 142.  
<https://doi.org/10.2307/1971769>
- Lévi-Strauss, C., & Lévi-Strauss, C. (2002). *Lo crudo y lo cocido* (6. impr). México: Fondo de Cultura Económica.
- Maxwell, S. (1996). Food security: a post-modern perspective. *Food Policy*, 21(2), 155–170. [https://doi.org/10.1016/0306-9192\(95\)00074-7](https://doi.org/10.1016/0306-9192(95)00074-7)
- Mintz, S. W. (1996). *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI.
- OMS | Lactancia materna. (s/f). Recuperado el 10 de octubre de 2017, de WHO website: <http://www.who.int/topics/breastfeeding/es/>
- Organ, C., Nunn, C. L., Machanda, Z., & Wrangham, R. W. (2011). Phylogenetic rate shifts in feeding time during the evolution of Homo. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 108(35), 14555–14559.  
<https://doi.org/10.1073/pnas.1107806108>
- Pilcher, J. M., (2001). *Vivan los tamales!: la comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Reina Roja : CIESA : CONACULTA.

- Pobiner, B. (2016). Meat-Eating Among the Earliest Humans. *American Scientist*, 104(2), 110. <https://doi.org/10.1511/2016.119.110>
- Richards, A. I. (1995). *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe*. LIT Verlag Münster.
- Roberts, A. (2010). *The incredible human journey*. London: Bloomsbury.
- Rosni, D. (s/f). We're the Four White Guys Bringing Authentic Brazilian Street Cuisine to Your Neighborhood. Recuperado el 30 de abril de 2019, de McSweeney's Internet Tendency website:  
<https://www.mcsweeneys.net/articles/were-the-four-white-guys-bringing-authentic-brazilian-street-cuisine-to-your-neighborhood>
- Wakefield, J. (2019, abril 17). *Who will eat a \$50 fake meat burger?* Recuperado de <https://www.bbc.com/news/technology-47724267>
- Walker, H. (Ed.). (2002). *The meal: proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 2001*. Devon, England: Prospect Books.
- Warman, A. (1995). *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo* (1. ed., 2. reimpr). México, DF: Fondo de Cultura Económica [u.a.].
- Weismantel, M. (1994). *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos* (1. ed). Quito, Ecuador: Ediciones Abya-Yala.
- Yates-Doerr, E. (2015) *The Weight of Obesity: Hunger and Global Health in Postwar Guatemala*. University of California Press.













