



SIMPOSIO

Antropología de la alimentación: Espacios, memorias, paisajes.

Coordinadores:

Luis CANTARERO, Universidad de Zaragoza. Asociación Aragonesa de Antropología.
lucan@unizar.es

F. Xavier MEDINA, Universitat Oberta de Catalunya. Institut Català d'Antropologia.
fxmedina@uoc.edu

Hoy en día, es casi una obviedad afirmar que los comportamientos alimentarios se encuentran condicionados no sólo por factores biológicos o ecológicos, sino también por factores socioculturales. El simposio propuesto pretende ofrecer un marco de comunicación para abordar la alimentación desde una perspectiva sociocultural, centrada en las identidades colectivas y los procesos sociales y culturales generales (tecnología y cambios alimentarios, identidades alimentarias, prácticas de consumo, contextos políticos y económicos socio-alimentarios, viejos y nuevos espacios de la alimentación, localidad y globalización, etc.).

La investigación sobre cultura alimentaria tiene ya un siglo de historia. En el ámbito español, sin embargo, la preocupación por la alimentación humana desde una perspectiva sociocultural es mucho más reciente. Podemos considerar, sin embargo, que existe hoy en día un grupo numeroso de especialistas en Antropología de la Alimentación, disperso en la geografía académica, diversificado en sus enfoques y publicaciones, que tendría la oportunidad de dar a conocer e intercambiar su experiencia de trabajo en este campo.

Tras once Congresos Nacionales de Antropología, ningún simposio como tal ha sido todavía dedicado al tema de la alimentación desde una perspectiva socioantropológica. Tan sólo fueron organizados mesas o grupos de trabajo, fuera de simposio, en los Congresos de Granada (1990), Zaragoza (1996) y Barcelona (2002). Creemos que es necesario, pues, dar cabida a la Antropología de la Alimentación en este próximo Congreso. Su grado de elaboración y de desarrollo en el Estado Español lo permite. No se trata de un ensayo subdisciplinar o incipiente y sin frutos, sino que existe una extensa labor de investigación en este campo, unas materias troncales en diplomaturas y licenciaturas y también maestrías y cursos de doctorado dependientes de esta especialidad.

Asimismo, la alimentación expresa algunas de las problemáticas sociales más importantes de la actualidad, donde los antropólogos pueden colaborar en la respuesta a esa demanda social que no ha sido satisfecha desde el ámbito científico, técnico o mediático.

Alimentos y alimentación en la ciudad de Cáceres a mediados del siglo XX

Jesús Acero Pérez. Universidad de Extremadura

Miguel Ángel Casasola Franco. Universidad de Extremadura

Resumen:

El objetivo principal del trabajo es llevar a cabo un análisis de los hábitos alimentarios en la ciudad de Cáceres durante las décadas de 1940-60 del siglo XX. Para ello nos hemos basado fundamentalmente en el testimonio de dos informantes que vivieron en primera persona las condiciones alimentarias características del marco cronológico analizado. Su testimonio nos ofrece una rica información no sólo acerca de los productos consumidos y los hábitos alimentarios del pasado cacereño, sino también de un amplio repertorio de aspectos sociales ligados a la esfera de la alimentación, como es la influencia del ciclo festivo anual en la variación de los usos alimentarios cotidianos, el desplazamiento geográfico como fuente de conocimiento de nuevos productos, los cuidados al enfermo, la estacionalidad de los productos y la conservación de los alimentos, la convergencia de los hábitos rurales y urbanos, antiguos oficios ya extinguidos, etc. El análisis conjunto de ambos testimonios dibuja un claro paisaje de la situación socioeconómica del Cáceres de mediados de siglo XX, paisaje que refleja sobre todo la carestía y la cruda realidad vivida por determinados sectores de la sociedad y cuyas influencias han quedado remanentes hasta nuestros días.



¿Cómo enfrentan las situaciones de crisis alimentarias los medellinenses?

Luz Marina Arboleda Montoya. Universidad de Antioquia.

Resumen: Investigación realizada con un enfoque cualitativo. Se abordó bajo la perspectiva etnográfica. Se desarrollaron varias técnicas como el grupo focal, la entrevista grupal y la entrevista en profundidad, en los diferentes estratos socioeconómicos, comunas y corregimientos de la ciudad. Se efectuaron 19 grupos focales, 3 entrevistas grupales y 10 entrevistas en profundidad. Objetivo: describir las estrategias implementadas por los medellinenses en situación de escasez alimentaria.

Hallazgos: Las estrategias utilizadas por hogares de Medellín para acceder a alimentos: el fiado en las tiendas utilizada por personas de todas las comunas y corregimientos. Otra modalidad, pedir préstamo de dinero y alimentos a amigos y vecinos, utilizado en corregimientos. Intercambiar trabajo por alimentos, en comunas 2, 13, 15. Reciclar alimentos de canecas de basura y realizar el “recorrido” por plazas y expendios de alimentos, en comunas 3, 6 y 16. Alternar el pago de servicios públicos, con la compra de alimentos. Priorizar el pago de servicios públicos y comprar alimentos con lo que les quede, es utilizado en comunas 6, 8, 13, 16 y corregimientos. Recurrir a comprar alimentos en porciones pequeñas, comunas 1, 3 y 8. Sustituir la compra de unos alimentos por otros de menor costo, pero que cumplan la misma función nutricional, social y cultural, un ejemplo es la sustitución de la carne por el huevo.

Dar o recibir ayuda de familiares y vecinos, alimentos preparados o crudos. Disminución y sustitución de alimentos en las comidas principales, en cantidad y calidad. Asegurar una comida principal en buena cantidad y calidad y un bajo consumo en otras comidas del día; otros consumen una comida constituida por un alimento como arroz. Utilizadas en todas las comunas y corregimientos. Hay hogares que han agotado todas las estrategias anteriores y no disponen de alimento alguno, por lo tanto, les toca “aguantar hambre”, situación encontrada en comunas 1, 3, 6, 8 y corregimiento de Altavista.

Gastronomía de la Barceloneta: Construyendo-reconstruyendo identidades.

Adriana Arista Zerga. Doctoranda becaria MAEC AECID.

Resumen: Mi trabajo preliminar tanto en la licenciatura, como en el master está vinculado al tema del patrimonio cultural principalmente desde la experiencia en mi país de procedencia Perú. Actualmente en la tesis doctoral desarrollo el tema de la construcción y reconstrucción de identidades a través del patrimonio cultural inmaterial. Para ello, centro mi trabajo de campo en el barrio de La Barceloneta.

En esta ponencia busco realizar el análisis del fenómeno de la gastronomía que va encontrando un espacio dentro de las relaciones sociales a nivel mundial. Parto de la consideración de la gastronomía como un bien cultural de carácter inmaterial, que forma parte del patrimonio cultural. Considero que ante la característica cultural que envuelve; este bien inmaterial construye y reconstruye identidades y es utilizado como un referente que distingue determinados territorios de otros, formando parte también de un proceso que se va recreando con el paso del tiempo y con las diferentes coyunturas principalmente sociales.

Es así como identifico que el barrio de la Barceloneta, a pesar de estar muy cerca del centro de Barcelona, tiene características propias y una problemática interesante, justamente por ese carácter “tradicional” que aún conserva en una ciudad como Barcelona que recibe gran cantidad de turistas.

Esa “tradicición” tiene a la gastronomía como uno de sus pilares, puesto que al considerarse, y ser considerado, un barrio mariner y pescador, ésta es un punto de confluencia entre la relación con el mar y el origen del barrio que tiene en aquellos primeros pescadores que llegaron de origen italiano, francés, andaluz, etc. los primeros actores que trajeron consigo diversas costumbres, entre ellas los aspectos alimentarios.

La llegada de personas de orígenes distintos a los europeos, como pakistaníes, latinoamericanos, asiáticos, etc. otorga en este momento un ambiente distinto, puesto que con ellos han viajado también hábitos alimenticios, la utilización de otro tipo de alimentos para cocinar y la instalación de restaurantes que ofrecen otro tipo de gastronomía y/o se fusionan con la gastronomía local, originando en los habitantes “de toda la vida” la búsqueda, reivindicación y recuperación de la gastronomía tradicional.



Es por ello, que en espacios como el de La Barceloneta se puede apreciar con claridad esa construcción y reconstrucción de identidades, a pesar que hay formas y costumbres que se han perdido con el tiempo, pero que se mantienen en el imaginario de la población.

Etnogastronomía de las comarcas del entorno de la Sierra del Teleno (León). El patrimonio cultural de la alimentación.

Ana Fe Astorga González. Gerente del Programa de Desarrollo Rural LeaderCal “Montañas del Teleno”. Profesora-Tutora de la UNED (Centro Asociado de Ponferrada) de los Grados de Turismo, Historia y Antropología.

Resumen. La supervivencia de las sociedades rurales de las comarcas leonesas del entorno de la Sierra del Teleno ha dependido en gran medida de su capacidad para seleccionar especies vegetales para su alimentación y “domesticar” aquellas de mayor interés (más productivas, fáciles de adaptar a las condiciones ecológicas,...). Tradicionalmente, la alimentación humana vegetal se ha ceñido en este espacio a una escueta lista de plantas cultivadas e introducidas a lo largo de la historia. Sin embargo, la flora silvestre jugó un importante papel en la nutrición, el enriquecimiento y complemento de la dieta. Dependiendo de las propiedades organolépticas, se consumían frutos, hojas, semillas, raíces, tallos, flores, jugos, corteza o la planta entera, preparados de diferentes formas: crudos (menestras y ensaladas), cocinados (sopas, guisos,...), en conserva, como licores (maceración alcohólica), preparados dulces,... Tras varias campañas de trabajo de campo en la zona, la mayoría de las personas que fueron entrevistadas, señalaron que la alimentación tradicional era mucho más sana y que, a pesar de que no se comía en abundancia, se “comía de todo lo necesario para vivir”. Las especies cultivadas localmente y sus variedades más utilizadas en la alimentación son las Leguminosas, Umbelíferas -hortalizas y plantas condimentarias-, Liliáceas (cebolla, puerro y ajo), Compuestas (lechuga y escarola), Solanáceas (patata, pimiento, guindillas, tomate), Crucíferas (berzas, repollos, lombarda y nabos), Cucurbitáceas (pepino, calabaza y calabacín), Rosáceas (pera y manzana), Fagáceas (castaña), Juglanáceas (nuez), Lauráceas (laurel), Moráceas (moral e higuera), Vitáceas (vid, parra y pasas) y Gramíneas (trigo, centeno); lista que se completaba hasta hace unas décadas con plantas silvestres y otros recursos botánicos autóctonos. Alrededor gira la gastronomía popular que comprende no sólo las recetas, sino también las maneras de cocinar, el léxico, las costumbres y todo el “utillaje” y ajuar que pasa a formar parte indivisa de la cultura etnobotánica. El aumento y la mayor regularidad de los ingresos familiares, así como la difusión de formas de alimentación “comerciales” ha alterado las prácticas apartando de la dieta aquellos platos elaborados con plantas silvestres, que en otras épocas constituyeron “la suerte de los pobres”, al vincularse directamente a contextos de penuria, quedando confinados en la memoria de los mayores; sin embargo, se está produciendo la recuperación y promoción de aquellos más identificativos con fines turísticos.

Los mercados de Guadalajara y sus especificidades tradicionales

Ricardo Ávila

Martín Tena

Universidad de Guadalajara. Guadalajara, México

Resumen: Guadalajara es la segunda ciudad más grande y extendida de México. Suma cinco millones de habitantes, aproximadamente, quienes se asientan en una mancha urbana que involucra a seis grandes municipalidades. Concentra, además al ochenta por ciento de la población del estado de Jalisco, de la que es capital. Dicha concentración humana es producto de una migración rural/urbana masiva que data apenas de tres décadas, algo más de una generación. El enorme movimiento migratorio del ámbito “tradicional” al “moderno”, ha implicado que quienes se han desplazado hayan llevado consigo su bagaje cultural, uno de cuyos receptáculos han sido los mercados. En efecto, en ellos se encuentra buena parte de los productos tradicionales que los habitantes rurales consumían en sus ámbitos primigenios y que siguen consumiendo en el ámbito urbano. Entre ellos se cuentan decenas de plantas comestibles, medicinales y de ornato, así como animales y otros. Parece que tenemos entre Guadalajara y su hinterland -es decir el estado de Jalisco y aun la región occidental de México- un continuum folk/urbano, como lo señaló Robert Redfield para el caso de Yucatán.

En la comunicación que proponemos bocetaremos el sistema de mercados de Guadalajara, parte elemental del paisaje urbano de la gran ciudad. Presentaremos, un



primer recuento descriptivo de los comercios y los comerciantes que en esos mercados siguen tratando con productos acreditados como tradicionales. Mostraremos, cómo se ha dado en dicho sistema el continuum folk/urbano del que habla el antropólogo norteamericano. Tratemos de presentar, asimismo, el camino de vuela de ese continuum. Y reflexionaremos sobre la permanencia de dicha continuidad y sus mutaciones, de cara a la avasalladora dinámica urbana.

El deshielo humano. Los inuit: cazar para comer o vivir para cazar
Francesc Bailón Trueba. Aules d'Extensió Universitària per a la Gent Gran de Catalunya / Fundació Arqueològica Clos, Museu Egipci de Barcelona.

Resumen: los inuit son un pueblo cazador y pescador que ha sabido aprovechar al máximo, los recursos del medio en el que habitan. Gracias a su enorme capacidad de adaptabilidad, están modificando sus hábitos alimenticios y desarrollando nuevas estrategias para la obtención de alimentos, motivado por el proceso de globalización, el calentamiento global del planeta y la contaminación medioambiental. Dichos cambios pueden conllevar la desaparición de su cultura tradicional y afectar consecuentemente su salud física y mental.

Comiendo de la mar: Pescado y alimentación en la costa occidental de Huelva

Rafael Cáceres Feria. Universidad Pablo de Olavide. Sevilla.

Entre los productos que se suelen mencionar a la hora de hablar de la alimentación mediterránea se encuentra el pescado. Carne y pescado aparecen como complementos de una dieta que tiene como base: cereales, legumbres, verduras y frutas. Si bien este patrón general se podría dar como válido no podemos perder de vista que el Mediterráneo es un área que viene definida por un mar central y que durante siglos numerosas poblaciones litorales han vivido directamente de los productos obtenidos de sus aguas. Para muchos de estos grupos humanos, que me atrevería a calificar como ictiófagos, el pescado no ha sido un simple complemento sino la parte central de su dieta. Aunque en los últimos años la situación ha variado, en muchas localidades costeras el pescado sigue ocupando un lugar relevante en la alimentación. Algunos países mediterráneos se encuentran entre los máximos consumidores de pescados del mundo. En esos lugares la centralidad de las especies marinas no es sólo económica o alimenticia sino también simbólica. Se ha escrito mucho sobre el simbolismo de determinados alimentos mediterráneos como el trigo, el aceite o la carne, en cambio, se ha prestado menos atención al simbolismo del pescado. Estas poblaciones costeras se engloban dentro de un sistema culinario común donde alimentos que muchas veces no producen, como el aceite o el trigo, forman parte de su dieta y de sus preferencias aunque con una menor trascendencia que en zonas del interior. En cambio, los productos del mar adquieren una importancia desconocida en las comunidades alejadas del litoral.

Nos proponemos hacer una reflexión sobre el papel del pescado en la dieta mediterránea a partir del trabajo de campo realizado en una población del litoral occidental de la provincia de Huelva, Ayamonte, donde hasta los años setenta el mar fue la principal fuente de recursos y el elemento clave de su alimentación. Durante décadas en Ayamonte ha escaseado el pan o el aceite pero las sardinas y otras especies siempre han estado presentes en su alimentación. Incluso hoy día en que las actividades pesqueras han quedado reducidas a su mínima expresión el consumo de pescado sigue siendo mucho más alto que la media y no se concibe una comida sin este producto.

Análisis de los factores sociales de aceptación y rechazo de las nuevas tecnologías aplicadas a la alimentación.

Juanjo Cáceres Nevot . Sociedad para el Estudio Interdisciplinario de la Alimentación y los Hábitos Sociales. Barcelona

Elena Espeitx Bernat. Universidad de Zaragoza. Teruel

RESUMEN: Actualmente, las nuevas tecnologías aplicadas en la alimentación abarcan un número muy amplio de innovaciones, como los alimentos modificados genéticamente, los alimentos funcionales, las nuevas tecnologías de conservación (por irradiación, por altas presiones, por campo eléctrico pulsado) o incluso las aplicaciones tecnológicas de la nanotecnología y la clonación. Se trata de aplicaciones respecto a las cuales una gran parte de los consumidores, aunque no dispongan más que de una



vaga idea de sus características, pueden posicionarse adoptando conductas de rechazo, como consumidores en el ámbito del consumo y como ciudadanos en el de la opinión pública. En efecto, el desarrollo constante de nuevos procesos y técnicas que incorporan beneficios diversos a los productos alimentarios no siempre es percibido por los consumidores, mientras que las elecciones alimentarias se ven mediatizadas por factores que van mucho más allá de los nuevos atributos de los alimentos, tales como el origen del producto, el bienestar animal o la tecnología usada. Ello propicia que surjan preferencias manifiestas por determinados métodos de producción, como los productos ecológicos, a pesar de las objeciones que se realizan respecto a su disponibilidad y precio de adquisición, y actitudes de rechazo a ciertas aplicaciones, como los alimentos modificados genéticamente.

En esta comunicación vamos a abordar los diferentes factores que sustentan los conductas de aceptación y rechazo de las nuevas tecnologías aplicadas a la alimentación, mediante el trabajo realizado en dos proyectos de investigación: Las nuevas tecnologías aplicadas a la alimentación: factores de aceptación y rechazo, financiado por la Agencia Catalana de la Seguridad Alimentaria (2009-2010) y Actitudes sociales hacia la utilización de nuevas tecnologías en los alimentos: análisis del riesgo de rechazo por parte de los consumidores españoles (2010-2013), financiado en el marco de la convocatoria de proyectos de I+D del Ministerio de Ciencia e Innovación.

La retro-alimentación de los paisajes

Ángela Calero Valverde. Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir. Valencia

Resumen: La configuración y estructura de los paisajes está supeditada a numerosos factores históricos, económicos, políticos y culturales. El modo en que un territorio se muestra ante nosotros es influencia directa del modo en que ha sido habitado, gestionado y vivido por quienes lo han ocupado a lo largo de su historia. Son los paisajes, en definitiva, libros abiertos sobre los que leer el pasado acontecido, así como narradores de su propio presente. Uno de los elementos constitutivos de nuestros paisajes rurales está relacionado sin duda alguna con la alimentación. De manera tradicional, las zonas rurales han sido productoras principales de alimento, lo que ha marcado profundamente la estructura y composición de sus paisajes. Siguiendo los dictados de la ecología más eficiente, en dichos espacios la población se ha alimentado de lo plantado y de lo criado, así como de las especies autóctonas silvestres, también elementos integrantes del paisaje. Según este planteamiento podemos establecer conexiones entre las variables “paisaje” y “alimento”, siendo la primera el resultado de la interacción histórica entre la cultura y el territorio, y perteneciendo la segunda tanto al universo cultural y simbólico de una población, como al espacio físico que la alberga.

En el estudio integral de un paisaje cultural, objetivo último de mi investigación en el Parque Natural de las Hoces del Cabriel, resulta fundamental atender al papel que juega la alimentación, tanto a nivel cultural, analizando los modos tradicionales de alimentarse y las costumbres asociadas a ello, como a nivel de creación de los paisajes, estudiando la evolución de los espacios agroganaderos y su distribución sobre el territorio. Sólo mediante la imbricación de ambos elementos, a través un estudio bidireccional, será posible alcanzar una lectura que vaya más allá de la mera observación de los paisajes para convertirse en verdadera mirada antropológica.

Un análisis evolutivo del concepto de dieta saludable en la sociedad española

Cecilia Díaz-Méndez. Grupo de Sociología de la Alimentación. Universidad de Oviedo

Resumen: En este trabajo se pretende ofrecer un análisis de cómo las relaciones entre la alimentación y la salud han ido cambiando al mismo ritmo que la propia sociedad española. El proceso de modernización, desde los inicios de la sociedad de consumo hasta la actualidad, ha ido definiendo las orientaciones que las administraciones públicas han dirigido a la población para cuidar su alimentación y su salud. Se trata, pues, de una aproximación al análisis de los cambios en las recomendaciones alimentarias realizados por instancias públicas. ¿Cuáles son los factores que explican estos cambios? La hipótesis que proponemos y que trataremos de ilustrar empíricamente es que tales cambios no obedecen solamente a las lógicas adaptaciones



a una sociedad que cambia sus necesidades alimentarias, sino que además responden a cambios en el concepto de dieta saludable definida por los expertos y trasladada a las recomendaciones alimentarias de los organismos públicos con responsabilidad en estas tareas.

Los paisajes del foie-gras. Palmípedos, organización del espacio agro-económico y construcción simbólica del territorio en el sudoeste de Francia.

Frédéric Duhart. École des Hautes Études en Sciences Sociales (EHESS). París.

De una manera indiscutible, el foie gras es un alimento emblemático del Sudoeste de Francia, una región que desempeñó un papel considerable en su historia desde el siglo XVIII y que constituye en la actualidad el mayor productor mundial de este manjar escogido. En esta comunicación, mostraremos que una relación particular se estableció allí entre el foie-gras y el espacio regional en el transcurso de los últimos doscientos años. En efecto, elementos de la cadena de obtención de este producto, desde la cría de los palmípedos hasta la comercialización y la transformación final de sus hígados, contribuyeron a la construcción de sutiles paisajes, que evolucionaron en paralelo con las formas y las orientaciones de la producción de foie-gras.

La comida como narrativa. Historias de vida sobre comportamientos alimentarios a partir de la infancia.

Samira Coutinho Figueiredo: Universidade Federal da Bahia - UFBA / Brasil / Observatorio de La alimentación - ODELA/ Universidad de Barcelona.

Resumen: Comprendiendo que la comida, más allá de su materialidad o una necesidad biológica primaria del ser humano, involucra dimensiones simbólicas y culturales que interactúan en el comportamiento relacionado con el consumo de alimentos. Por eso, es importante reconocer que la conducta alimentaria humana está guiada principalmente por las reglas que operan en su sociedad. El acto de comer juntos observado en la región estudiada - ubicada en la ciudad de Salvador/Brasil- habla de una cultura, de un lugar y de una sociedad, que a parte de alimentarse por una necesidad biológica, se alimenta para unirse como comunidad, para crear lazos y una identidad que les es propia, que se manifiesta a través de un tipo de saber de la vida cotidiana. En esta presentación pretendo demostrar cómo los individuos construyen y significan factores socioculturales de sus comportamientos alimentarios en la edad adulta a través de sus historias de vida y cómo ello influye en sus maneras de comer. Los principios del uso metodológico de las autobiografías fueron: a partir del reconocimiento de que los componentes psico-afectivos, sociales, culturales y del medioambiente condicionan los comportamientos y las prácticas alimentarias, y consiguiente, la salud/enfermedad, sus historias individuales permiten un análisis de estos componentes. Y, además, que cuando narra, el individuo se convierte en actor y autor de su propia vida, siendo capaz de modificar las representaciones que tienen de sí mismo y del mundo que habita, hecho que desencadena un proceso educativo de los movimientos de transformación y reconstrucción de sí mismo que comienza en la narración de su historia.

Comer en la prisión: silente uniformidad identitaria.

David Fornons Fontdevila. Universitat Pompeu Fabra. Barcelona.

La alimentación es uno de los aspectos más ricos de la cultura en todos los espacios, tiempos y lugares incluidos las prisiones. En este artículo se propone una primera aproximación a la alimentación en la prisión. Es una aproximación a la alimentación de personas presas por parte de la institución vista y opinada por parte de estas personas: son las personas sujetas a la alimentación por parte de la institución penitenciaria. Esta aproximación a las narrativas se ha realizado en el Centro Penitenciario de Hombres Barcelona, la popular cárcel Modelo.

Existe sobrada información sobre la alimentación en las prisiones procedente del mundo institucional. Pero la perspectiva sobre la alimentación en las cárceles españolas, principalmente queda reflejada como una crónica de quejas o aceptaciones por parte de los reclusos. Los enfoques ético, copan, y más bien escasamente, la



realidad alimentaria en las cárceles. Partiendo de la base de la alimentación como un universal, en esta tímida aproximación etnográfica se da a los informantes presos la posibilidad de poder expresar sus visiones y opiniones sobre su alimentación, susceptibles a ser comparadas con otros contextos, otros lugares, espacios y tiempos, otros significados y significantes. El objetivo de mostrar una visión de la alimentación en la prisión puede servir para abrir el prisma con el que se concibe la misma y pensar en la diversidad cultural y de orígenes de las personas presas, cuyas identidades culturales alimentarias son silenciadas.

“Buenas para pensar”: la cocina como practica reflexiva.

Carla Cristina García. Pontificia Universidade Católica de São Paulo

Resumen: La crítica epistemológica contemporánea está de acuerdo con el sentido de que el sistema cartesiano es fundamentalmente inadecuado, una visión del mundo obsoleta y auto ilusoria, necesitando de forma urgente de ser revisada y reconstruida. Central a esa interrogación es una idea que está, actualmente, presente en las construcciones de la nueva ciencia de la cognición, a saber, que las unidades básicas del conocimiento son concretas, corporales, incorporadas, vividas: que el conocimiento dice respecto al estar situado; e que la singularidad del conocimiento, su histórico y contexto, no es un "ruido" que disfraza una configuración abstracta en su verdadera esencia. Lo concreto no es un paso rumbo a otra cosa: es tanto donde estamos cuanto como llegaremos para donde estamos yendo. Sin embargo, desde el punto de vista hegemónico, cocinar ó nutrir actividades que en el dualismo del pensamiento se alían al cuerpo, al efímero, a la práctica, de la naturaleza y de la mujer, fue también desvalorizada como actividad no compatible con el pensamiento científico ó filosófico. Sin embargo, como las corrientes pensamiento también no son monolíticas, ya fue cuestionada, en el pasado la ausencia de reflexiones sobre los alimentos. Así, dice la poetiza mexicana del siglo XVII Sórora Juana Inês de La Cruz: "Pues que os pudiera contar señora, de los secretos naturales que he descubierto al guisar? (...)Bien dijo Lupercio Leonardo, que bien se puede filosofar y aderezar la cena. Y yo suelo decir viendo estas cosillas: si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera a escrito." Dos siglos después fue la vez de Nietzsche de preguntarse: "Hasta aquí todavía falta, a todo lo que da color a la existencia, una historia: ó donde alguien podría encontrar una historia del amor, envidia, conciencia, piedad ó crueldad?... alguien sabe los efectos morales de la comida? Existe una filosofía sobre el alimento?". En esta perspectiva, este trabajo se propone a realizar una lectura de las obras de algunos escritores que buscaron otros marcos en la relación con el alimento, su preparación, los elementos éticos y cognitivos envueltos en el proceso.

Obesidad y estigma. Procesos de desvalorización y discriminación social. Montserrat Garcia Oliva. Universitat Rovira i Virgili. Tarragona

Resumen: Queremos resaltar la evidencia social del sufrimiento de las personas obesas o con sobrepeso siendo este sufrimiento directamente proporcional a los kilos acumulados por encima de lo recomendado según las pautas de salud. Este sobrepeso va asociado a una discriminación social que aparece a través de diversos agentes sociales y se evidencia en diferentes ambientes convivenciales. A su vez la discriminación se ve propiciada por la estigmatización, según terminología de Goffman, de las personas obesas a las que se atribuyen unos estereotipos determinados y a las que se someterá a mayor o menor presión dependiendo de diversos factores. Esta estigmatización estaría enmarcada en el primero de los tipos de estigma que Goffman define: las abominaciones del cuerpo. Siguiendo con Goffman se enlaza con la idea de individuo desacreditable. Un individuo que puede esconder (o evitar en este caso) lo que lo diferencia y lo hace inferior al resto de personas. Los obesos serían personas desacreditables porque supuestamente tienen en sus manos la posibilidad de no adquirir o hacer desaparecer el estigma. Si no lo hacen son culpables por no intentarlo y son más culpables si la obesidad no es congénita si no adquirida porque se los relaciona con la glotonería, un pecado capital para el Cristianismo. Si vinculamos todo esto a los discursos biomédicos y epidemiológicos vemos que cuando se hace énfasis en la genética ayudamos al estigmatizado y cuando hablamos de pandemias asociadas a hábitos poco saludables los culpabilizamos. Si bien cada uno de los obesos puede ser etiquetado y menospreciado (por el hecho de serlo) de forma individual, también el colectivo de obesos se etiqueta en su conjunto pasando a ampliar el continuum de "ismos" estudiados por las ciencias sociales (racismo, sexismo, clasismo y edaismo) con uno más: Lipofobismo.



Castilleja de las tortas: patrimonio gastronómico, cultura del trabajo y discursos de identificación local en Castilleja de la Cuesta.

Jorge Alberto Garufi. GISAP - Universidad Pablo de Olavide

Resumen: Dentro de la historia de los últimos 100 años en la localidad sevillana de Castilleja de la Cuesta ha ocupado un lugar preponderante una especialidad gastronómica regional: la torta de aceite. El inicio de su elaboración comercial llevó a dicha localidad a convertirse en el epicentro de un proceso de territorialización productiva, sobre todo desde principios de la década de 1910 hasta los primeros años de la de 1980, cuando comenzaron a cerrar la mayoría de los establecimientos productores.

El desarrollo de dicho proceso de territorialización productiva presenta una serie de particularidades, que son las que pretendemos analizar a través de este trabajo:

- El proceso que llevó a una especialidad gastronómica (que no contaba con un particular reconocimiento a nivel regional) a devenir en el motor de la más importante actividad económica local, pasando a ser percibida como un producto tradicional, artesano y claramente representativo de esta localidad, haciendo del nombre de Castilleja de la Cuesta una indicación geográfica de carácter informal. Dicha situación se mantiene incluso en la actualidad, cuando los obradores sólo tienen un lugar testimonial.
- La patrimonialización de una especialidad gastronómica y sus múltiples repercusiones.
- La constitución de un colectivo de trabajadores, integrado sobre todo por mujeres, que logró desarrollar una cultura del trabajo específica.
- Las tortas y su producción son un referente que ha intervenido de manera clara en la construcción de los discursos de identificación local y que a su vez ha sido instrumentalizado por diversos sectores con el propósito de alcanzar la integración social y la materialización de diversos intereses.

Asimismo, y con el mismo nivel de importancia, a través de este trabajo se pretende avanzar en el desarrollo de un marco conceptual de carácter integrador para analizar los espacios alimentarios desde la perspectiva del patrimonio.

Quando agito el vino en la copa mi viejo me mira raro, como de reojo”. Un análisis etnográfico sobre consumo de vino entre la “clase media” de Buenos Aires de principios del siglo XXI.

María Soledad Gnovatto. Centro de Antropología Social del Instituto de Desarrollo Económico y Social (IDES)/ Becaria doctoral CONICET. Buenos Aires

Resumen: En Argentina el consumo de vinos de precios bajos, a nivel local llamados vinos “comunes” o “de mesa”, y asociados a costumbres alimentarias difundidas por la inmigración europea de principios del siglo XX, mantuvo durante las últimas décadas una marcada tendencia decreciente. De manera inversa, aumentó el consumo y la producción de vinos de precios más elevados, clasificados en la actualidad como “finos” o “varietales” y asociados, a su vez, a nuevas tendencias de consumo y producción vitivinícola. En Buenos Aires, el mayor centro de consumo de la bebida del país, este fenómeno adquirió mayor visibilidad. Allí, durante la última década, los comercios especializados en la venta de vinos “finos” se multiplicaron; florecieron clubes privados; ferias especializadas en este tipo de vino; y surgieron instituciones académicas centradas en dictar cursos y carreras terciarias dedicadas a formar personal especializado en su venta y/o “servicio”. Estos espacios sociales cuentan hoy con una gran vitalidad y conforman un “mundo del vino” por el cual transitan consumidores que, a pesar de haber sido socializados en el consumo de vinos “comunes”, cambian sus gustos y eligen consumir los nuevos vinos “finos” que ofrece el mercado. Desde un enfoque etnográfico, en esta comunicación presento de qué manera estos consumidores experimentan los cambios alimentarios que viven. Doy cuenta que al transitar por este “mundo”, tanto quienes trabajan o buscan allí fuentes de empleo como quienes lo conciben como un lugar propicio para el ocio y la recreación personal, establecen al “saber” sobre la bebida como un valor moral. Es en este “mundo” de consumo y sociabilización donde los actores producen e internalizan este “saber”, y al hacerlo, construyen límites sociales. Adoptan nuevos modales de mesa y prácticas de consumo, mas consideran que no instauran una ruptura con la cultura alimentaria argentina tradicional, pues entienden que al beber vino - pensado en éste como un elemento de la dieta cotidiana de la inmigración europea y blanca, formadora tanto de los “hábitos alimentarios argentinos” como “iniciadora de la clase media”-



siguen, con variaciones, costumbres alimentarias propias de su país y de la clase social a la cual se adscriben; actualizando así, mediante nuevos hábitos y prácticas consumo de la bebida, marcadores étnico - raciales que históricamente han contribuido al proceso de constitución de las “clases medias” argentinas.

La alimentación identitaria: un análisis publicitario.

María González Álvarez. Universidad de Oviedo

Entendemos la alimentación inconsciente o conscientemente como parte indivisible de la cultura. Es por ello que al arte culinario es denominado en la actualidad Gastronomía y es utilizado para identificar lugares de la geografía concretos y/o para potenciar un tipo de comercio y turismo económico. Hay otras corrientes de estudio que establecen paralelismos entre la alimentación y el nivel económico de los consumidores lo que permite identificar una lucha de clases al estilo clásico a través de los alimentos consumidos por un determinado individuo o grupo. Más allá de las peculiaridades culinarias de las distintas regiones o países, o del nivel adquisitivo de los consumidores de un determinado producto existe una identificación de clase en función del tipo de productos consumidos por un individuo que puede ser analizado también desde la perspectiva de la alimentación. Al tener cubiertas las necesidades alimentarias básicas la comida se convierte en un bien de consumo más. De este modo se permite a la publicidad alimenticia dar rienda suelta a las técnicas de marketing aplicadas a otras formas de consumo y explotar las preocupaciones y aspiraciones de los posibles consumidores dándoles una identidad a la que aferrarse en función del tipo de productos que compre, consuma y/o exhiba. La finalidad de este trabajo sería mostrar reflejados a través la publicidad alimentaria las tendencias de pensamiento y estilos de vida, observadas en creciente aumento en los últimos años: la salud como modo de vida, la solidaridad como concepto y la modernidad comprometida.

La cocina romana: el lugar donde se enciende el fuego

Amalia LEJAVITZER. Instituto de Investigaciones Filológicas, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)

Resumen: En este trabajo, la autora hace una revisión de algunas fuentes literarias latinas que abordan el concepto de la cocina (desde un enfoque tanto material como simbólico); se basa principalmente en testimonios de agrónomos, Varrón, Columela y Paladio; de arquitectos, Vitrubio y Faventino, y de poetas, Horacio y Marcial. En primer lugar, estudia la planta primitiva de las primeras casas itálicas, donde sólo había un espacio, en cuyo centro se situaba el fuego encendido. En seguida, aborda la distinción que, con el paso del tiempo, se dio entre los espacios domésticos: el espacio privado se convirtió en la cocina; el público, en el atrio. A continuación, compara las connotaciones de ambos: mientras que semánticamente el atrio, a pesar de la etimología de su nombre (atrium deriva de ater, negro, por el humo del fuego que ennegrece las paredes), mantuvo connotaciones positivas, la cocina, por el contrario, se volvió un ámbito sórdido y socialmente despreciado. No obstante los preceptos de los propios romanos, la cocina fue identificada como un lugar oscuro y estrecho, maloliente, confinado a un rincón trasero de la casa, y cercano a los espacios serviles. Por último, la autora analiza el papel simbólico de la cocina; por ser el lugar donde se mantiene el hogar siempre encendido, la cocina deviene un espacio sagrado, de culto al fuego y a los dioses domésticos: junto al fogón habitualmente se hallaba el lararium. Más aún la cocina, metafóricamente se vuelve espacio de creación y de transformación, donde el fuego es el instrumento de esa transmutación. Hipócrates ya había comparado el proceso digestivo con el arte culinaria: por medio de la combustión, unas sustancias se convierten en otras. En suma, el fuego de la cocina constituye el corazón del hogar, desde donde se mantiene y se propaga la vida.

La comida china en el Soconusco. Las múltiples caras de la identidad no indígena en el Chiapas contemporáneo.

Miguel Lisbona Guillén. Director del PROIMMSE, Universidad Nacional Autónoma de México. San Cristóbal de las Casas (Chiapas, México)

Resumen: El estado de Chiapas, en México, ha sido conocido desde la antropología o a través de recientes acontecimientos políticos por la marcada presencia de población indígena, hablante de más de diez idiomas. Tal circunstancia no imposibilita constatar



que en su diverso territorio existan posibilidades para construir identidades culturales que no están ligadas con dichas raíces prehispánicas. En concreto, gran parte de la costa de Chiapas que mira al Pacífico, pero con especial significación en la capital de la región conocida como el Soconusco, Tapachula, la presencia china desde principios del siglo XX ha permeado gran parte de la vida cotidiana y festiva, es por ello que la comida china se ha convertido en la comida regional, más allá de su origen asiático. Esta circunstancia, visible públicamente y también en los hogares costeños, ha representado una forma de integración de la población inmigrada, al mismo tiempo que ha permitido sentar las bases de una identidad cultural caracterizada por la presencia de población proveniente de países ajenos al territorio mexicano.

Cocina en palabras

Dolors Llopart. Museu Etnològic. Barcelona

Roser Ros. Tantàgora

Resumen: La etnografía de la alimentación y de la cocina casi siempre ha utilizado la información escrita y oral para anotar, transcribir y transmitir recetas y consejos de cocina tradicional, olvidados o en desuso. Esta comunicación pretende explorar otras recetas y consejos de cocina: aquellos que aparecen en cuentos, romances, poesías y otros textos que esconden, muchas veces, realidades e intereses no necesariamente vinculados a la cocina ni a la alimentación sino más bien a la transmisión de conocimientos, ideas o sentimientos de los que las palabras, mediante dobles sentidos, metáforas, imágenes o sugerencias, dan cuenta.

Retos epistemológicos y metodológicos para la investigación cualitativa del sistema alimentario

Emilio Luque Pulgar

Carmen Lozano Cabedo,

Cristóbal Gómez Benito

Marta Moreno González

Departamento de Sociología II (Estructura Social). UNED. Madrid.

Resumen: Tratamos aquí las dificultades y paradojas en el estudio cualitativo del sistema alimentario, de sus imaginarios y representaciones sociales. Está clara la relevancia de la experiencia cultural del hecho alimentario: las prácticas y sentidos cotidianos de la compra, la cocina, la comida común, de las intrincadas relaciones entre lo saludable, las imágenes del cuerpo, y los alimentos. A la vez se ha producido una paradójica invisibilización del sistema alimentario, de los procesos de producción, distribución y consumo de esos mismos alimentos. Se han hecho opacas las “vidas sociales de los objetos alimentarios”, los circuitos que ligan a consumidores y

productores. La industrialización del sistema alimentario, más aún más en el modelo emergente de las “biociencias”, desconecta espacios ciudadanos y formas de vida y producción agraria. Se niega la legitimidad de los saberes locales y tradicionales, y se crean simulacros de sistemas agroalimentarios que parasitan las imágenes ruralistas y bucólicas de modos de vida y producción desaparecidos. Estos procesos de invisibilización son puestos en cuestión desde estrategias de comercialización basadas en imaginarios anclados en el territorio, desde un heterogéneo conjunto de movimientos de rechazo a la globalización alimentaria, desde Slow Food a Vía Campesina, huertos urbanos o grupos de consumo agroecológico. Pero queramos un mapa de los imaginarios del sistema alimentario en toda la población, y no sólo de estos espacios de “rebeldía alimentaria”. ¿Cómo realizar estudios cualitativos que no devuelvan esta opacidad, salvo entre distintos “activistas alimentarios? Las vías clásicas en la metodología cualitativa, a través de los discursos, puede llevarnos a demasiados callejones sin salida. ¿Qué alternativas hay? Queremos explorar los marcos cognitivos, estructurados por metáforas profundas, que organizan estas percepciones y que permiten o dificultan conjugar en lo alimentario salud, ecología, energía fósil, economía, forma de vida de los productores, tramas urbanas, etc. ¿Cómo hacerlo?



Problematizar la obesidad: salud y mercado

María Luisa Maldonado Simó. Universitat Rovira i Virgili, Tarragona.

Resumen: En la sociedad occidental modelar el cuerpo y adecuarlo al ideal de delgadez dominante se ha convertido para muchas personas en objeto de preocupación constante. Los intentos por perder peso constituyen una práctica muy extendida entre nuestra población, tanto si existen razones médicas para hacerlo como si se trata de motivaciones estéticas. Para muchas personas “estar a dieta” es un estado no temporal sino permanente, continuo. La insistencia desde la biomedicina en la necesidad de controlar el peso corporal por motivos de salud legitima el ideal corporal de delgadez y la idea de salud en relación a la pérdida de peso. Los problemas de salud asociados al exceso de peso y el gasto económico que se les atribuye parecen justificar la necesidad de adoptar medidas desde el punto de vista terapéutico y preventivo, basadas principalmente en la adquisición de unos hábitos dietéticos “saludables” y en el aumento de la actividad física. Las prescripciones médicas para mantenerse dentro lo que se considera un peso “normal” se han visto potenciadas por un poderoso mercado, que se beneficia de la preocupación de la población por el peso corporal y ofrece multitud de productos y servicios destinados a controlar el peso corporal. Lo más preocupante es que este fenómeno, de una extraordinaria amplitud, es contemplado por muchos como algo normal, racional, y legitima determinadas estrategias dirigidas a reducir el peso que, lejos de ser saludables, pueden tener efectos negativos para la salud. En esta comunicación se plantea el papel que la medicalización y mercantilización de la dieta y la obesidad han tenido y tienen en la problematización del peso corporal.

Turismo del vino y desarrollo local en la región vitivinícola de Tokaj-Hegyalja (Hungria)

F. Xavier Medina. Departamento de “Sistemas Alimentarios, Cultura y Sociedad”. Universitat Oberta de Catalunya (UOC). Barcelona

Resumen: Esta comunicación pretende reflexionar sobre determinadas iniciativas empresariales locales en relación con las nuevas perspectivas del turismo del vino en la región de Tokaj-Hegyalja, en el noreste de la República de Hungría. Dicho territorio, la región vitivinícola más importante del país y una de las más destacadas de Europa, ha experimentado en las dos últimas décadas un crecimiento (un “renacimiento”, en la terminología local) sin precedentes en relación tanto con la producción de vino como con su proyección internacional. Dicho crecimiento ha provocado un efecto “arrastre” del mundo del vino sobre el territorio, que ha redundado en un mayor desarrollo de otros sectores socioeconómicos.

Ngatha dhuwala: alimentación y cultura en las comunidades indígenas australianas de la Tierra de Arnhem (Territorio del Norte, Australia).

**Victòria Medina. SERP, Departamento de Prehistòria, Universitat de Barcelona
Dolors Soriano. Museu Etnològic de Barcelona.**

Resumen: En el pasado, la economía de subsistencia de los indígenas australianos giraba alrededor de una estrategia cazadora-recolectora. Actualmente, ninguna de estas comunidades mantiene un estilo de vida exclusivamente nómada. La mayor parte de los alimentos son adquiridos en establecimientos comerciales mientras que las casas prefabricadas de las llamadas “estaciones aborígenes” del Norte de Australia son su nuevo hogar. A pesar de ello, algunos de estos grupos humanos hacen un esfuerzo por preservar su organización social y una forma de pensar que se remonta a los tiempos en que las tareas de caza y recolección eran las responsables de largos itinerarios por el bosque. En Gapuwiyak, aún ha sido posible encontrar personas que fueron testimonio de este cambio, y gracias a ellas pudimos introducirnos en el bush para reconstruir la dieta tradicional del pueblo yolngu así como diferentes aspectos referentes a la manipulación y preparación de los alimentos, los objetos materiales utilizados para la recolección y manipulación de los mismos, y los diferentes rituales asociados con el mundo alimentario. El trabajo de campo realizado en el año 1999 consistió en observar y registrar las actividades desarrolladas por varios miembros de la comunidad de Gapuwiyak, que todavía recolectan los productos vegetales que ofrece el bosque,



practican la caza del canguro, o la búsqueda de la miel. Más allá de las necesidades nutricionales, los yolngu establecen una conexión entre los alimentos, las estaciones del año y los ciclos de la naturaleza, básica para entender su forma de vida y que rige los quehaceres cotidianos. En nuestra comunicación, exponemos el sistema de clasificación de los alimentos según las comunidades de la Tierra de Arhem, y a modo de reflexión, un análisis preliminar de cómo esta interrelación alimentaria se está viendo alterada. Pasada una década de nuestra estancia en Gapuwiyak, se constatan cambios que afectan a la identidad cultural del pueblo yolngu.

Ante la cultura de la prisa existen alternativas: el movimiento Slow

Genoveva Millán Vazquez

José Luis Trechera Herreros

Emilio Morales Fernández. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. Universidad de Córdoba

Resumen: Una de las características de nuestro mundo actual es la aceleración. Decir que “no hay tiempo” es una frase demasiado generalizada. El tiempo se considera un bien escaso y como tal muy apreciado, time is money, y no es raro que se afirme que puede que sea el recurso más valorado en el siglo XXI. A pesar de los inventos modernos que deberían aliviar la dureza de la actividad diaria y facilitar una existencia más relajada, la realidad camina por otro lado. Más que controlar y disfrutar del tiempo, da la sensación que es éste el que nos controla y domina. Más que vivir, el ser humano se “desvive” o mal vive. Frente al mal o enfermedad del tiempo, hay que afirmar que la velocidad no lo es todo. Así, el vals de un minuto de Chopin no será dos veces mejor por que lo toquemos en treinta segundos o un buen reserva de doce años no va a tener más sabor por reducir su crianza a la mitad de tiempo. La realidad nos muestra que “no sabemos a dónde vamos pero curiosamente, sí avanzamos a pasos agigantados”. En los últimos años empieza a abrirse camino el movimiento Slow que parte del supuesto de que la serenidad aumenta la calidad de vida, La desaceleración nos puede hacer más efectivos y de ahí que a través de la sensibilización sobre los estilos de vida, el movimiento Slow nos empuja a “saborear la vida y no sólo a sobrellevarla”. En la misma línea, se han desarrollado algunos movimientos más especializados: Slow Food (comida tranquila) como respuesta a la invasión de los establecimientos de comida rápida o la Cittá Slow, red de más de cien “ciudades lentas” que levantan barreras al coche y reivindican la reconquista de las calles.

Puesta en valor de un complejo cultural: el Chato murciano

Julia Navas. Universidad Católica San Antonio. Murcia

Resumen: El chato murciano es una raza porcina autóctona de la Región de Murcia (España). Los representantes oficiales de la cultura y los investigadores sociales coinciden en afirmar que los cambios de la actividad turística en los últimos años motivan la creación de nuevos productos turísticos. Esta raza es considerada parte del patrimonio cultural murciano interviniendo en su progreso económico, social y cultural. La promoción de los productos derivados de este animal forma parte del atractivo turístico de Lorca (Murcia). En este trabajo se presenta un estudio cualitativo sobre la idoneidad de fomentar el consumo de estos productos bajo la perspectiva del ganadero. El estudio es un análisis inicial que forma parte de una investigación más amplia. Resulta esencial conocer la perspectiva del ganadero, una mirada “desde dentro” para profundizar en el entramado sociocultural de la investigación que dará respuesta a las cuestiones más interesantes apoyando y justificando la posterior promoción turística de estos productos.

Sustitución de patrones alimentarios en la Quebrada de Humahuaca, Jujuy Argentina. Efectos biológicos y sociales en contextos de vulnerabilidad

Luisa Virginia Pinotti;

Diego Díaz Córdoba;

Sonia Naumann;

Carola Greco;

M. Julieta Binaghi;

Ángela Zuleta

Aguirre Cristina; Laura De la Casa

Patricia Ronayne

Universidad de Buenos Aires



Resumen: Esta investigación consistió en relevar modelos de existencia y reproducción de la población rural de la Quebrada de Humahuaca, que cuenta con una importante población originaria con un comportamiento característico respecto de las variables de crecimiento y desarrollo, patrones de consumo alimentario y hábitos vitales. En esta presentación se analizan los efectos de la sustitución de un patrón alimentario que ha coevolucionado con la población andina en general, en un contexto de economías de pequeños agricultores que han ido remplazando la biodiversidad por el monocultivo de hortalizas y flores y el efecto de la Patrimonialización de la Quebrada.

Los niños muestran una distribución de crecimiento estándar en todas las variables, sin embargo, el aumento del pliegue tricípital evidencia que fue a expensas de la masa muscular. En la desnutrición por deficiencia proteica con aporte energético suficiente, disminuye la masa muscular pero se conserva el panículo adiposo en el pliegue tricípital. La prevalencia de sobrepeso y obesidad observadas para las mujeres fue de 7,44% y para los varones de 13,72%. Se produjo sustitución del alimento que nutre por el que desnutre, quínoa y amaranto combinado con maíz (alimentos de un alto valor biológico), por solo papa, maíz, arroz blanco, harinas de trigo y azúcar refinados (alimentos que aportan calorías pero constituyen una dieta incompleta). El análisis de las preparaciones tradicionales más consumidas contribuyeron al conocimiento de la composición y aporte nutricional de alimentos regionales. El consumo de una a dos porciones diarias de algunas preparaciones representa un muy importante aporte de hierro y zinc a la dieta habitual. En el caso del calcio, todas las preparaciones contribuyen con un aporte moderado. Tecnología sustentable por la que genera dependencia y degradación: remplazando la biodiversidad por el monocultivos industriales, primero la alfalfa, luego los cereales europeos y ahora las verduras y flores. Sistema que produce pérdida de eficacia energética con inversión adicional de trabajo y energía limitando los cultivos emblemáticos. Desarticulación de las relaciones de reciprocidad e intercambio entre grupos de diversos pisos ecológicos: Puna, Quebrada y Valles, al disminuir el cultivo representativo clave, el maíz, provocando ruptura de alianzas de intercambio recíproco entre familias.

En sectores impulsados a sustituir los patrones alimentarios tradicionales, se evidencio en todos los casos deterioro de la salud visible en los indicadores antropométricos y sociales. El aumento de consumo de alimentos industrializados, el sedentarismo y el estrés crecientes luego del fenómeno de Patrimonialización de la Quebrada, su inclusión en los circuitos turísticos y el aumento exponencial del precio de la tierra, la enajenación de de las mismas, etc. estarían favoreciendo la acumulación de grasa corporal en los niños, permitiendo que se exprese el genotipo ahorrador luego de un pasado reciente de muchas restricciones alimentarias. Asimismo, el dimorfismo sexual mayor en la variable peso y pliegues cutáneos a favor de los varones, expresaría el notorio reparto desigual de alimentos y atenciones hacia los mismos en las unidades domésticas observadas.

Floreana, el alimento como encrucijada.

Esteban Ruiz Ballesteros

Pedro A. Cantero Martín

Universidad Pablo de Olavide. Sevilla

Resumen: La producción de alimento en las islas Galápagos alcanza un carácter estratégico. No solo reduce el ingreso de alimentos de fuera y minimiza, por tanto, el peligro de llegada de especies invasoras, sino que también contribuye al equilibrio y la biodiversidad. El abandono del cultivo tiene por tanto consecuencias perversas en un doble sentido, ya que altera profundamente el balance entre “ecosistema natural” y agroecosistema, y además contribuye al desarraigo de la población local al valorarse exclusivamente los alimentos de origen externo. El devenir de la agricultura en este archipiélago está íntimamente ligado a las pautas de alimentación, a sistemas de reciprocidad, a la valoración y aprecio de los alimentos, en definitiva, a la relación entre lo de afuera y lo de adentro. Además, los alimentos (su producción y forma de consumo) anclan a los humanos al medio de forma directa y explícita, no sólo simbólica sino materialmente. En lugares como Galápagos, donde la conservación ambiental y el desarrollo socio-económico deben conjugarse, estas circunstancias son capitales para alcanzar ese difícil equilibrio.

Floreana es la isla poblada de menores dimensiones del archipiélago, alejada hasta el momento de sus grandes flujos turísticos y migratorios. Todo aporte externo, incluido una parte del alimento, llega esporádicamente por barco. Sin embargo es inminente un cambio en esta tendencia. Nuestra comunicación dilucida hasta qué punto la



producción y el consumo de alimento es un elemento estratégico para el equilibrio de la conservación y el desarrollo social en esta isla. El autoconsumo y la suficiencia alimentaria es tanto una salvaguarda ambiental como asimismo una expresión de apego, arraigo e identificación con el entorno. El estudio de las pautas alimentarias (producción, distribución y consumo) adquiere así una dimensión que hace del análisis etnográfico en esta pequeña isla un pretexto de reflexión más general sobre la conservación y la sostenibilidad.

Funeral por un croissant. La enfermedad celíaca y la identidad

Ana Toledo Chavarrí. Dpto. de Comunicación. Universidad Camilo José Cela/
Universidad Autónoma de Madrid

Resumen: La comunicación que propongo busca explorar tanto la transformación de la subjetividad de personas diagnosticadas con la enfermedad celiaca, de sus posiciones de sujeto con respecto a la alimentación, pero también su identidades sociales, pues afecta a sus relaciones con otros celíacos como con no celíacos. La enfermedad Celiaca es definida así por la Asociación de Celíacos de Madrid la define así: “es una intolerancia permanente al gluten que produce, en individuos predispuestos genéticamente, una lesión grave en la mucosa del intestino delgado, provocando una atrofia de las vellosidades intestinales, lo que determina una inadecuada absorción de los nutrientes de los alimentos (como proteínas, grasas, hidratos de carbono, sales minerales y vitaminas). (...) El único tratamiento existente a día de hoy consiste en el seguimiento de una dieta estricta sin gluten de por vida” (<http://www.celiacosmadrid.org/>). Tiene una posición particular dentro de la concepción actual de enfermedad en relación con los procesos de medicalización actuales. Por el momento no está tan medicalizada como otras enfermedades, pues, por ejemplo, el diagnóstico aún es difícil pues los conocimientos y procedimientos no están aún muy extendidos por el sistema médico. Además, el único tratamiento existente es a través de la dieta (una dieta sin gluten de por vida), por lo que depende de la comida y no de píldoras. El diagnóstico supone por tanto una resocialización, transformándose los hábitos alimentarios de los individuos. Esta ponencia explorará ese proceso de transformación poniendo atención a los aspectos colectivos e identitarios que se están dando en el colectivo celiaco.