



XXVII JORNADES ODELA

OBSERVATORI DE L'ALIMENTACIÓ

DIA: Dilluns 19 de Març de 2018

LLOC: Campus de l'Alimentació de Torribera (UB)

Ed. Verdaguer. Av. Prat de la Riba, 171

E-08921 Santa Coloma de Gramenet. AULA 1

MATÍ

10h. Presentació

De 10,15h a 11h.

“Bajo el ‘peso’ de la normas: las concepciones del comer sano entre dietistas y mujeres jóvenes francesas, españolas y brasileñas”

Maria Clara Prata, Observatori de l'Alimentació - ODELA

Esta tesis explora la articulación entre normas dietéticas y socioculturales a partir de la categoría “comer sano” y utiliza un abordaje comparativo basado en entrevistas con dietistas y mujeres jóvenes de Francia, España y Brasil. En primera instancia, un análisis de las dietistas y de las mujeres jóvenes reveló que la frontera que separa al grupo profesional del lego es tenue, dado que estos dos grupos parecen influenciados por sistemas normativos similares. En una segunda etapa, hemos analizado sus modelos alimentarios y corporales. Esos análisis revelan la complejidad implicada en las relaciones con la alimentación y el cuerpo. Además, si bien se detectan rasgos compartidos entre las informantes de los tres países, existen, dentro de cada contexto, concordancias entre las dietistas y las jóvenes de una misma nacionalidad, en relación a sus prácticas y elecciones alimentarias, significados sobre la comida y la actividad culinaria, así como con su relación con el cuerpo. Finalmente, hemos analizado la influencia de los sistemas normativos sobre las concepciones del “comer sano”. Esta noción está envuelta a una normatividad y es polisémica. Dos concepciones principales fueron identificadas. Por un lado, una “concepción nutricional fisiológica”, respaldadas por una racionalidad científica nutricional y asociada a una visión “alimento-medicamento”. Por otro, encontramos una “concepción holística” que privilegia las dimensiones del “cómo” comer, así como la calidad de los alimentos. Aunque estas dos concepciones estén presentes en los tres países, las brasileñas privilegian la primera concepción y las francesas priorizan la segunda, las españolas se ubican en una situación intermedia. Asimismo, según el contexto, la medicalización de la alimentación tiene un impacto diferenciado. De esta manera, este

estudio verifica que el “comer sano” no es solamente el resultado de un discurso científico generalizado “uniformizante”, sino también el resultado de sistemas normativos socioculturales de orden global y local que se articulan dentro de cada realidad social.

De 11h a 11,45h.

Sentidos, sentimientos y experiencias en el desarrollo de las preferencias y aversiones alimentarias de escolares

Claudia Claudia Juzwiak *Universidade Federal de São Paulo, Brasil*
Colaboran: Xavier Alliot, Mariona Cest, Joan Ribas. Basque Culinary Center, Observatori de l’Alimentació –ODELA

Las preferencias y aversiones determinan la selección alimentaria a lo largo de la vida. Para comprenderlas, escolares del País Vasco, a través del método de “dibuja y cuenta” participaron de dos etapas: 1) Dibujaron una situación alimentaria con consumo de alimentos apreciados y otra de alimentos no apreciados (n=118); 2) En grupos focales contaron sobre las situaciones dibujadas (n=17). Los alimentos más apreciados fueron “fast foods, fritos y ricos en grasa” (52%), mientras los menos apreciados fueron las hortalizas (52%). El Análisis del Contenido de los discursos resultó en cuatro categorías: a) “Los sentidos y las percepciones”: cuando resaltan los aspectos sensoriales para la aceptación de los alimentos; b) “¡Qué asco!”: cuando reportan experiencias de consecuencias anticipadas, las actitudes de los padres frente al rechazo y cómo el valor “saludable”, les motiva a comer algo que no les gusta; c) “Comer lo que gusta con quién se quiere”: la importancia del aspecto social de la comida y un ambiente que favorece la aceptación de los alimentos; d) “Nuevas experiencias”: qué les motivaría a experimentar nuevos alimentos. Aunque los aspectos sensoriales sean los más importantes para la determinación de preferencias y aversiones, ya se observa la preocupación por la salud y la fuerte influencia de las experiencias alimentarias con la familia y el comedor escolar, lo que sugiere que hay que crear espacios de intercambio entre familias y escuela para que los escolares dispongan de herramientas para hacer frente a sus dificultades alimentarias relacionadas con la persistencia de las aversiones.

De 11,45h a 12,30h.

Precarización social y alimentación: un análisis de los comedores sociales de la ciudad de Barcelona

Ursula Verthein, Observatori de l’alimentació- ODELA

Este estudio se desarrolla en un contexto de crisis económica que afecta a Europa (y, consecuentemente al Estado español) desde el año 2008. El proceso de precarización cualitativo y cuantitativo que surge como consecuencia de esta situación socioeconómica ha transformado las prácticas de consumo y los modos de vida de tal forma que, en los últimos años, los servicios asistenciales han visto como se ha ampliado el perfil de sus usuarios, así como un aumento de la demanda (en número de personas) de su utilización. En estas circunstancias, esta investigación analiza, a través de un abordaje etnográfico, los contextos y situaciones de consumo alimentario en comedores sociales de la ciudad de Barcelona. El análisis tiene como objetivo explicar las relaciones existentes entre el consumo alimentario y sus contextos (social, económico, espacial, temporal, entre otros), estableciendo, así, posibles vínculos entre la precariedad y las situaciones de consumo alimentario en los comedores sociales. Observamos, con especial atención, los efectos del proceso de precarización económica y social sobre la convivialidad y la comensalidad en los comedores sociales.

De 12,30 a 13,15h.

Pausa per dinar: 13,30 a 15h.

Prácticas alimentarias e identidades en la escuela: una etnografía sobre el cotidiano alimentario de escolares

Edleuza Oliveira Silva, Universidade Federal da Bahia/Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Brasil

Las prácticas alimentarias en la escuela están asociadas a múltiples intencionalidades además del hambre, el placer y la salud. Sin embargo, el cotidiano escolar está constituido por discursos y prácticas impregnados por símbolos y relaciones de poder capaces de influenciar, de modo diverso, los procesos de identidad de los escolares. Así, el objetivo de este estudio es comprender las interacciones entre los procesos de identidades de escolares y prácticas alimentarias en el contexto de una escuela pública de la enseñanza fundamental de un municipio del Estado de Bahía, Brasil. Se trata de una investigación etnográfica, teniendo como universo empírico una comunidad escolar y como sujetos principales del estudio los escolares de las series del sexto al noveno año, que corresponde a la franja de edad de once a catorce años. A partir del material producido por la observación del cotidiano alimentario de la escuela durante siete meses y de veintitrés entrevistas narrativas con escolares y otros actores clave, se pretende hacer una descripción de la tríada: del sujeto que come, de la comida que se consume, de la institución en que esto ocurre. Y a partir de esa descripción, analizar, en un movimiento dialéctico, sus microrrealidades y sus factores macrosociales, buscando comprender, a partir de la experiencia de los sujetos, cómo esa tríada constituye identidades.

TARDA

De 15h a 15,45h.

El despilfarro, una herramienta de la captura corporativa para la capitalización de la industria de alimentos. Análisis de sus repercusiones en la sustentabilidad alimentaria

Jocelyn Cortés Arellanes, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

La consecución de la Seguridad Alimentaria es un tema que ha ganado relevancia a nivel global, sobre todo después del 2008 y el incremento descomunal en los precios de los alimentos más demandados a nivel mundial como el maíz, arroz y trigo. El discurso dominante fomenta la idea de que la oferta de alimentos no es suficiente para toda la población. El creciente control de las empresas sobre los sistemas alimentarios, los espacios públicos en que convergen las instituciones y políticas, es decir la captura corporativa, supone un gran riesgo para el ejercicio pleno del derecho a la alimentación, pues controla espacios que debieran ser de orden público y cuestiona la gobernanza sobre los grandes corporativos del sector alimentario y su regulación en favor de la población.

El mayor exponente de ello es la sobreproducción alimentaria, la cual está provocando la catastrófica desaparición del campesinado, generando cuantiosas ganancias a los enormes corporativos que se benefician de éste modelo. Al respecto, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés), cuantifica que más de un tercio de todos los alimentos producidos a nivel global se pierden antes de que lleguen a los consumidores, es decir, alrededor de 1, 600 millones de toneladas (o 1,300 millones si sólo se contemplan los que

van destinados al consumo humano). Este alimento despilfarrado podría alimentar al total de la población proyectada para el 2050 en el planeta, es decir, a 9 mil millones de personas.

Bajo este panorama, se expone la dicotomía de tener en el mundo casi 1 mil millones de personas en estado de subalimentación, frente a 500 millones que padecen obesidad, se evidencia que los actuales sistemas de producción y distribución de alimentos no permiten alimentar al mundo y no son sostenibles. Habría que cuestionarse ¿cuánta comida necesitamos realmente? ¿Por qué se sobre producen alimentos? ¿qué podría cultivarse si los recursos naturales no se estuvieran desperdiciando en productos que nadie consume y se terminan tirando?

15,45 a 16,30h.

Alimentación, salud y cuerpo en el mundo digital: el uso de aplicaciones móviles y dispositivos digitales para la alimentación saludable.

Arantza Begueria, Universität Siegen, Observatori de l’Alimentació- ODELA

En esta sesión se presentará un proyecto de tesis cuyo objetivo es hacer un análisis prospectivo de las múltiples formas en que el uso de las tecnologías móviles está influenciando los hábitos alimentarios y las maneras en que los ciudadanos pensamos en la alimentación, la salud y nuestros cuerpos.

Las tecnologías objeto de este estudio son aquellas ubicadas bajo el nombre del Internet de las cosas (apps móviles, espectrómetros, lectores de códigos de barras, wereables, etc) que se centran específicamente en “alimentación saludable” como su objetivo principal.

El proyecto se interesa por la relación corporal que las personas establecen con la tecnología, la producción y gestión del conocimiento sobre salud y riesgo alimentario mediado por la tecnología, los discursos y percepciones sobre salud y riesgo de sus usuarios, y las prácticas culinarias y dietéticas que se articulan alrededor de estos dispositivos. Asimismo, el proyecto pretende conocer qué tipos de discursos, cuerpos y prácticas corporales quedan fuera del espectro de uso de estas tecnologías.

El proyecto presenta un enfoque antropológico en la intersección entre los estudios de ciencia y tecnología, la antropología médica, la antropología del cuerpo y los estudios de alimentación y nutrición. Se propone un tema de estudio innovador, ya que no existen estudios etnográficos detallados sobre cómo se utilizan las aplicaciones y los dispositivos móviles para las prácticas relacionadas con la alimentación saludable. También tiene como objetivo utilizar una metodología novedosa basada en la etnografía digital para ampliar sus caminos en los desafíos planteados por la realidad tecnológica actual.

De 16,30. a 17,15h.

Era una vez un pueblo pesquero...

Manuela Grace de Almeida Rocha Kaspary, Universidade Federal da Alagoas

O presente estudo busca refletir sobre a transformação de dois povoados de gente pesqueiro-campesinas em territórios voltados para atividade turístico-imobiliária em conjunturas espaciais distintas, a costa do Nordeste do Brasil e a costa do mediterrâneo catalão. Busca-se compreender como povoados em contextos sociais, históricos, culturais, geográficos diferentes, mas que entre suas similitudes se retrata uma vida pretérita conectada ao mar e a terra e de maneira semelhante passaram a coexistir com processos e fluxos de características efêmeras advindos da espacialização turística e seu corolário mais prolífero, o turismo residencial. Este trabalho, pressupõe a hipótese, fundamentado na teoria *spatial fix* de David Harvey (1975, 1982, 1985, 2001), que os poderes que movem o desenvolvimento da atividade turística, em uma das facetas do capitalismo

contemporâneo, vêm concebendo lógicas, dinâmicas, estruturas sociopolíticas e culturais análogas nos territórios que se apropria, mesmo em contextos dessemelhantes. Propõe-se para esse fim a adoção de uma metodologia de viés qualitativo de caráter descritivo, fazendo uso da investigação etnográfica, observação e entrevistas abertas semiestruturadas atreladas ao levantamento documental e bibliográfico como técnicas de coleta de dados. Através do emprego da decodificação hermenêutica pretende-se examinar ambas as sociedades, no decorrer dos seus tempos históricos, e apreender suas realidades e contradições.

De 17,15h. a 18h.

De prostitutas y mercados. Las leyes sobre las prostitutas en la Corona de Aragón a través de los libros del *mostassà* (siglos XIV-XV)

Pau Alcover, Universitat de Barcelona, Observatori de l’Alimentació- ODELA

El oficio más antiguo del mundo está documentado ampliamente en la Corona de Aragón durante la Edad Media. Cuando se iba al mercado, había unas normas morales que regían la conducta de compradores y vendedores. La actitud de los moralistas católicos y autoridades municipales tendía a moverse hacia la ambigüedad, ya que la prostitución aunque perniciosa evitaba pecados peores como la sodomía. Es dentro de esta ambigüedad, que hemos de comprender la prostitución desde las leyes que la regulan. Quizá comprobemos que eran ciertas las palabras de Ronald Reagan al afirmar que “La política es la segunda profesión más antigua de la historia. A veces creo que se parece mucho a la primera.”

18h. Clausura de les Jornades