



*Universidad de Buenos Aires*  
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

## **SEMINARIO DE DOCTORADO**

### **Introducción a los estudios culturales de la alimentación: historias, prácticas e identidades**

Docente/s a cargo: Irene Lantos  
Carga horaria: 32 HS.  
Cuatrimestre, año: 2do cuatrimestre, 2020

#### ***Fundamentación***

El “evento alimentario” puede ser definido como un hecho social total que forma parte del entramado de las prácticas económicas, políticas y simbólicas de una organización social. Si bien el alimento es necesario para cumplir con las necesidades básicas de subsistencia, el mismo desempeña la función esencial de dar sentido a una realidad. Se trata de una práctica social en donde entran en tensión las preferencias personales y las reglas sociales. Es un escenario de disputas y negociaciones, de rangos y rivalidades, de solidaridad y comunidad, de identidad o de exclusión. Por lo tanto, las prácticas de obtención, producción, preparación, acopio, redistribución y descarte de alimentos juegan un papel importante en la creación y mantenimiento de las relaciones sociales.

El consumo de alimentos no sólo implica su ingesta sino también la tecnología que la rodea y el contexto sociopolítico y/ religioso en el que se la enmarca. Involucra una serie de convenciones culturales que se relacionan con el medio ambiente, la economía, la nutrición, la organización social, las cosmovisiones. Por lo tanto, la alimentación supera la mera subsistencia y forma parte de un código compartido de formas de preparar y consumir cuya negociación es constante. La comida crea y recrea a los grupos sociales a través de las acciones de los individuos que participan del comer. A su vez, la comida es un vehículo de mensajes sociales. Su virtud semiótica radica en que por un lado es un bien perecedero y de necesidad constante –y por lo tanto está enraizado en el discurso social cotidiano- y por otro lado tiene la capacidad de movilizar emociones fuertes ligadas al papel afectivo que se tiene con la comida, como centro de la nutrición y socialización de las personas. Este papel afectivo además participa de los sistemas de clasificación del mundo que imponen los códigos alimentarios. Además, la comida tiene la propiedad de actuar como homogeneizador (el compartir en la mesa familiar) o heterogeneizador (el compartir en un contexto de

reciprocidad jerárquica). Asimismo, la construcción de la memoria social muchas veces está relacionada con rituales que involucran comida o bebida, en las cuales se hace una puesta en escena de los mitos de origen, el culto a los ancestros, u otros rituales ligados a la memoria.

Durante las últimas cuatro décadas, las ciencias sociales se han interesado en describir el fenómeno alimentario desde distintas perspectivas. Algunas buscaron indagar sobre los aspectos nutricionales de la organización socio-biológica de la subsistencia. Otras se enfocaron en los aspectos simbólicos y políticos de las prácticas alimentarias. Otros más, se abocaron a reconstruir las historias, las trayectorias y las identidades de las cocinas. Todas estas perspectivas aportan a los denominados “estudios culturales de la alimentación”, que buscan echar luz sobre los “modos de comer” (*foodways*).

En este seminario se buscará hacer un recorrido introductorio por los diferentes abordajes a los estudios culturales de la alimentación a lo largo de las últimas cuatro décadas. Los contenidos brindados en el seminario buscarán problematizar los distintos aspectos del fenómeno alimentario, con el fin de que los alumnos puedan adquirir herramientas y ejercitar los debates en torno a sus propios problemas de investigación doctoral.

## **Objetivos**

El objetivo de este seminario es introducir a los alumnos a los estudios de la alimentación brindando un abanico de perspectivas, abordajes, marcos teóricos, metodologías y problemas de investigación. En la primera unidad se realizará un recorrido cronológico del surgimiento y los desarrollos de los estudios alimentarios dentro de ramas de la sociología, la historia social, la antropología y la arqueología. En esta unidad se explorarán los conceptos de alimentación, comida, cocina, consumo, gastronomía, tradición culinaria, etc. La segunda unidad se centra en las perspectivas nutricionales que abordan el problema de la alimentación desde una visión socio-biológica. En la tercera unidad el foco está puesto en la comensalidad, tanto en la esfera doméstica como en la esfera pública. Asimismo, se estudiarán los abordajes de la alimentación como práctica. En la cuarta unidad nos ocuparemos de los procesos de patrimonialización de la alimentación en los contextos nacionales actuales. Y finalmente en la quinta unidad se hará un recorrido por diferentes investigaciones realizadas en Argentina que estudian la alimentación desde múltiples perspectivas y metodologías, muchas veces de manera interdisciplinaria. El objetivo de esta última unidad es brindar a los alumnos la oportunidad de trabajar en equipos para interiorizarse y discutir unos de los casos de estudio, y preparar una exposición oral grupal de 10 minutos para compartir e intercambiar ideas en uno de los encuentros sincrónicos virtuales.

## **Unidad 1: Introducción los estudios sociales sobre la alimentación humana**

**Contenidos:** El desarrollo de los estudios alimentarios en la investigación social. Marcos teóricos y perspectivas de análisis sobre el fenómeno social de la alimentación. Conceptos de alimentación, comida, cocina, consumo, gastronomía, tradición culinaria, entre otros.

### **Bibliografía obligatoria:**

Flandrin, J.L. 1987. Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas. *Manuscrits. Revista d'història moderna* 6: 7-30.

Boni, Z. 2019. The sociology of food is not about eating, it is about doing a lot of very hard thinking: An interview with Professor Anne Murcott, *Current Sociology (online first)*: 1-12.

Mintz, S. W., C.M. Du Bois. 2002. The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology* 31: 99–119.

Klein J.A. 2014. Introduction: *Cooking, Cuisine and Class* and the Anthropology of Food. En *Food Consumption in Global Perspective. Consumption and Public Life*, J.A. Klein, A. Murcott (eds), pp. 1-24. Palgrave Macmillan, London.

Twiss, K. 2012. The archaeology of food and social diversity. *Journal of Archaeological Research* 20: 357-395.

Smith, M.L. 2006. The Archaeology of Food Preference. *Am. Anthropol.* 108: 480–493.

### **Bibliografía complementaria:**

Barthes, R. 2008. "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption." En *Food and Culture: A Reader*, C. Counihan, P. Van Esterik (eds.), pp. 28-35. Routledge, New York.

Goody, J. 1982. *Cooking, cuisine and class: a study in comparative sociology*. Cambridge University Press, Cambridge.

Douglas, M., R. Isherwood. 1990. *El mundo de los bienes: hacia una antropología del consumo*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. México DF.

Arnott M.L. 1975. *Gastronomy: the anthropology of food and food habits*. Mouton & Co. Publishers, La Haya.

Contreras Hernández, J., M. Gracia Arnáiz. 2005. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Ariel, Buenos Aires.

## **Unidad 2: Subsistencia y Nutrición.**

**Contenido:** La alimentación como fenómeno socio-biológico. La antropología nutricional, la ecología evolutiva, los modelos de subsistencia y de optimización.

### **Bibliografía obligatoria:**

Aguirre, P. 2001. Del gramillón al aspartamo. Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie. *Boletín Techint*, 306, 93-120.

Pelto, G. H., A.H. Goodman, D.L. Dufour. 2000, The biocultural perspective in Nutritional Anthropology, *Nutritional Anthropology: Biocultural perspectives on food and nutrition* (January): 1-9.

De Filippo, C., K.M. Tuohy. 2015. A Nutritional Anthropology of the Human Gut Microbiota. En *Diet-Microbe Interactions in the Gut*, K. Tuohy, D. Del Rio (eds.), pp. 17-26. Academic Press, Cambridge, Massachusetts.

Leonard, W. R. 2003. Food for thought: Dietary change was a driving force in human evolution. *Scientific American: Special Edition—New Look at Human Evolution* 13: 62-71.

### **Bibliografía complementaria:**

Haas, J.D., G.G. Harrison. 1977. Nutritional Anthropology and Biological Adaptation. *Annual Review of Anthropology* 6:1, 69-101

Winterhalder, B. P. 1987. The analysis of hunter-gatherer diets: Stalking an optimal foraging model. En *Food And Evolution: Toward a Theory of Human Food Habits*, M. Harris, E. Ross (eds.), pp. 311–339. Temple University Press, Philadelphia.

Stiner, M.C., S.L. Kuhn. 2009. Paleolithic Diet and the Division of Labor in Mediterranean Eurasia. En *The Evolution of Hominin Diets. Vertebrate Paleobiology and Paleoanthropology*, JJ. Hublin, M.P. Richards (eds), pp. 157-170. Springer, Dordrecht.

## **Unidad 3: Las esferas de la comensalidad.**

**Contenido:** Conceptos de comensalismo y comensalidad. La unidad doméstica como unidad productiva y reproductiva desde una perspectiva alimentaria. La comensalidad en los distintos tipos de organizaciones sociopolíticas. La alimentación como práctica.

### **Bibliografía obligatoria:**

Grignon, C. 2012. Comensalidad y morfología social: un ensayo de tipologías. *Apuntes de Investigación del CECYP* 22: 11-18.

Hernández, M. 2008. A la altura de lo cotidiano: algunos sentidos del cocinar y comer en casa. *Fundamentos en Humanidades* 9 (18): 71-89.

Appadurai A. 1981. Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist* 8: 494-511.

Van der Veen, M. 2003. When is food a luxury? *World Archaeology* 34(3): 405–427.

Bray, T. 2003. The Commensal Politics of Early States and Empires. En *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, T. Bray (ed.), pp. 1-13. Klewer Academic/ Plenum Publishers, New York.

Marschoff M. 2007. ¿Comer o Nutrirse? La alimentación como práctica social. *Arqueología* 13: 155-184.

### **Bibliografía complementaria:**

Flannery, K. V. 2002. The origins of the village revisited: From nuclear to extended households. *American Antiquity* 67: 417–433.

Méndez, C. D. 2005. Los debates actuales en la sociología de la alimentación. *Revista Internacional de Sociología* 63(40): 47-78.

Delormier, T., K. L. Frohlich, L. Potvin. 2009. Food and eating as social practice - understanding eating patterns as social phenomena and implications for public health. *Sociology of Health & Illness* 31(2): 215–228.

Nash, D. J. 2009. Household archaeology in the Andes. *Journal of Archaeological Research* 17(3): 205-261.

Gumerman, G. 1997. Food and Complex Societies. *Journal of Archaeological Method and Theory* 4: 105–139.

Gainza, G. 2003. La práctica alimentaria y la historia. *Entretexos: Revista Electrónica Semestral de Estudios Semióticos de la Cultura* 2: 81-85.

#### **Unidad 4: La patrimonialización de la alimentación.**

**Contenido: Los fenómenos de las gastronomías nacionales. Declaratorias de patrimonio inmaterial y material. El turismo gastronómico y las identidades culturales.**

#### **Bibliografía obligatoria:**

Torres, G., L. Madrid de Zito Fontán, M.E. Santoni. 2004. El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural *Scripta Ethnologica* 26: 55-66.

Álvarez, M., G. Sammartino. 2009. Empanadas, tamales y carpaccio de llama: patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca-Argentina. *Estudios y perspectivas en turismo* 18: 161-175.

Barrera, E., O. Bringas Alvarado. 2009. Rutas Alimentarias: una estrategia de negocios inclusivos que vincula las políticas agrarias y turísticas. *Études caribéennes* (online) 13-14. Available from: <http://etudescaribeennes.revues.org/3828>

Bessièrre J. 2013. 'Heritagisation', a challenge for tourism promotion and regional development: an example of food heritage. *Journal of Heritage Tourism* 8: 275-291.

Timothy, D.J., A.S. Ron. 2013. Understanding heritage cuisines and tourism: identity, image, authenticity, and change. *Journal of Heritage Tourism* 8(2-3): 99-104.

#### **Bibliografía complementaria:**

UNESCO. 2003. Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. París: UNESCO. <http://unesdoc.unesco.org/images//0013/001325/132540s.pdf>

Holtzman, J. D. 2006. Food and Memory. *Annual Review of Anthropology* 35(1): 361-378.

Phillips, L. 2006. Food and Globalization. *Annual Review of Anthropology* 35(1): 37-57.

Garufi Aglamisis, J.A. 2001. Valorización económica y cultural del patrimonio alimentario regional. En *Comer cultura: estudios de cultura alimentaria*, pp. 27-56. Universidad de Córdoba, Córdoba, España.

Matta, R. 2014. República gastronómica y país de cocineros: Comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. *Revista Colombiana de Antropología* 50: 9-13.

Medina, F.X. 2009. Mediterranean diet, culture and heritage: challenges for a new conception. *Public health nutrition* 12: 1618-1620.

Wilson, R. 2011. Cocina Peruana Para El Mundo: Gastrodiplomacy, the culinary nation brand, and the context of national cuisine in Peru. *Exchange: The Journal of Public Diplomacy* 2:2.

## **Unidad 5: Casos de estudio de la antropología, la arqueología y la historia alimentaria en la Argentina.**

**Contenido: Recorrido por distintos enfoques, marcos teóricos y herramientas metodológicas para abordar problemas de investigación de los estudios sociales sobre la alimentación en Argentina.**

### **Bibliografía obligatoria:**

Calo C.M., M.F. Bugliani, M.C. Scattolin. 2012. Allí algo se cocina... Espacios de preparación de alimentos en el Valle del Cajón. En *Las manos en la masa: arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica* (M. Babot, M. Marschoff, F. Pazzarelli (eds.), pp. 443-461. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba.

Pazzarelli F. 2010. La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes. *Antípoda, Revista de Antropología y Arqueología* 10:157-181.

Babot, M.P., M.C. Apella. 2003. Maize and bone: residues of grinding in northwestern Argentina. *Archaeometry* 45(1): 121-132.

Musaubach, M.G. 2012. Potencialidad de estudios arqueobotánicos sobre tártaro dental de cazadores recolectores de la provincia de La Pampa, Argentina. *Revista Argentina de Antropología Biológica* 14:105-113.

Caldo, P. Revistas, consumos, alimentación y saberes femeninos: La propuesta de Damas y Damitas, Argentina, 1939-1944. *Secuencia* [online] 94: 210-239

Tessone, A., García Guraieb, S., Goñi, R. A., & Panarello, H. O. 2015. Isotopic evidence of weaning in hunter-gatherers from the late holocene in Lake Salitroso, P atagonia, Argentina. *American journal of physical anthropology* 158(1): 105-115.

Gheggi, M. S., & Williams, V. I. 2013. New data on food consumption in pre-hispanic populations from Northwest Argentina (ca. 1000–1550 AD): the contribution of carbon and nitrogen isotopic composition of human bones. *Journal of Anthropology* 2013: 13p.

Orgaz, M., I. Lantos, N. Ratto. 2019. Las bebidas en el comensalismo político incaico en la puna transicional de Chaschuil (Tinogasta, Catamarca, Argentina). *Revista Española de Antropología Americana*. En prensa.

Marschoff, M. 2011. Sociabilidad y alimentación. Estudio de casos en la transición al siglo XIX en el virreinato del Río de la Plata. *Arqueología* 17: 287-291.

Lanza, M.M., S.E. Alanis, O. Hernández de Lara, C.N. Rodríguez Bruna. 2018. La alimentación en un campo de batalla: arqueofaunas, cultura material y documentos escritos. *Revista de Antropología del Museo de Entre Ríos* 4(1): 22-35.

Pineau, V., E. Montanari, M. Lucchetta, F. Caretti, C. Landa. 2014. Prácticas de consumo de bebidas etílicas en una "Casa de Negocios" pampeana de fines del siglo XIX. Análisis de precintos de plomo y de fragmentos vítreos (Posta el Caldén, Departamento de Realicó, La Pampa). *Revista del Museo de Antropología* 7(1): 55-64.

Pernasetti C, M.F. Ferre. 2016. Modos de vigencia y resignificación de comidas tradicionales en valles y puna de Belén, Catamarca. *Ágora* 18: 43-56.

Díaz Córdova, D. 2016. Novedades metodológicas aplicadas a la antropología alimentaria: modelos basados en agentes y redes sociales. *Salud Colectiva* 12 (4): 635-650.

Castellano, V. 2009. Prácticas alimentarias en la ciudad de Buenos Aires, entre el exotismo y la marginalidad. En: *Temas de Patrimonio Cultural*, Maronese et al. (eds.), pp. 291-308. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Demonte, F. 2015. Alimentación, Salud y Comunicación: hacia una agenda de investigación convergente. Argentina. *Revista de Comunicación y Salud* 5(1): 80-95.

Guerreiro, L. G., J. Wahren. 2016. Seguridad Alimentaria vs. Soberanía Alimentaria: La cuestión alimentaria y el modelo del agronegocio en la Argentina. *Trabajo y sociedad: Indagaciones sobre el empleo, la cultura y las prácticas políticas en sociedades segmentadas* 26: 327-340.

### ***Modalidad docente (especifique aquí modo en que se desarrollarán las clases)***

Actividades sincrónicas: seis (6) encuentros virtuales los días **lunes y jueves de 14 a 15.30hs** por plataforma Zoom, distribuidos a lo largo de tres (3) semanas, **del 14 de septiembre al 1 de octubre de 2020**. En cada uno de los encuentros se abordará una unidad temática, con excepción de la unidad 5 que se desarrollará a lo largo de los dos últimos encuentros. El objetivo de los primeros cuatro encuentros sincrónicos será introducir los contenidos fundamentales de cada una de las primeras cuatro unidades, a través de una exposición oral en vivo con soporte visual vía pantalla compartida, para



luego dar espacio a la discusión de los conceptos expuestos y a la generación de intercambios con los alumnos. Estos encuentros serán grabados y luego publicados en el campus para que estén disponibles a los cursantes. Durante los últimos dos encuentros los alumnos deberán realizar exposiciones orales grupales de 10 minutos (más 5 minutos para preguntas) sobre casos de estudio asignados a grupos de trabajo constituidos al inicio del seminario. La presentación se realizará durante la sesión de Zoom, y los grupos de trabajo podrán incluir el material de apoyo visual (video o presentación e diapositivas) que consideren apropiado.

Actividades asincrónicas (indicar tipo de actividades):

Los días lunes por la mañana se publicarán las lecturas correspondientes a las unidades abarcadas durante los encuentros sincrónicos de la semana, junto con breves guías de lectura.

Asimismo, durante la primera semana de cursada se conformarán los grupos de trabajo y se asignarán los casos de estudio sobre los que deberán trabajar para las presentaciones orales que se realizarán en la tercera semana. Se espera que cada grupo interactúe de forma independiente a los encuentros sincrónicos del seminario. A lo largo de la primera y segunda semana deberán leer y discutir entre ellos el caso de estudio asignado, para luego preparar una presentación oral grupal de un máximo de 10 minutos que será expuesto durante la tercera semana del seminario. Se les recomendará fuertemente la realización de una presentación con diapositivas o bien un video como apoyo visual para la exposición del caso. La docente estará a disposición por medio de correo electrónico o por Whatsapp para despejar dudas y guiar al equipo de trabajo en caso que lo requiera.

Por otra parte, se habilitará un grupo Whatsapp para preguntas y dudas generales acerca del temario del seminario, que serán contestadas por la docente con el objetivo de que todos los alumnos tengan acceso al intercambio, así como también se estimulará el intercambio entre los alumnos. La docente también pondrá a disposición un correo electrónico para consultas individuales.

### ***Formas de evaluación***

La evaluación se realizará mediante la exposición oral grupal durante uno de los encuentros virtuales sincrónicos del seminario. Asimismo, los alumnos deberán realizar un trabajo monográfico de no más de 20 páginas de extensión (Arial 11 interlineado sencillo, márgenes superior e inferior de 2,5 cm, márgenes derecho e izquierdo de 3 cm) en el cual podrán explorar un tema ligado a sus respectivos temas de investigación doctoral aplicando los conceptos teóricos y metodológicos abordados en este seminario.

### ***Requisitos para la aprobación del seminario***

Para mantener la regularidad del seminario, se debe asistir al 80% de los encuentros virtuales sincrónicos y participar de las instancias de intercambio. Para aprobar el seminario se debe elaborar un trabajo de las características definidas en “Formas de evaluación” en un lapso no mayor a seis meses.