



Universidad de Buenos Aires
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

SEMINARIO DE DOCTORADO

Perspectivas antropológicas sobre problemáticas de la alimentación contemporánea

Docentes a cargo: Dra. Gloria Sammartino y Dra. Gloria Mancinelli

Docentes invitadas: Dra. Verónica Seldes, Dra. María Inés Carabajal

Carga horaria: 32 horas

Primer cuatrimestre

1. Fundamentación

La alimentación en las distintas sociedades humanas, de modos muy diversos, ha sido una temática presente en los estudios antropológicos. Sin embargo, en la actualidad existe un rasgo común en todos los países del mundo, es que la mayoría de la gente, cada vez más, no consume lo que produce, y, con matices, grados y consecuencias diferentes, no produce lo que consume. No hay sociedad en el mundo que permanezca fuera de la influencia del sistema mundial, de la economía industrial y los desarrollos políticos que sucedieron a la colonización y desarrollo del capitalismo. No hay prácticamente sociedad actual, tampoco, que no esté atravesada por la expansión de la industria agroalimentaria hegemónica mundial y signada por la creciente estandarización de los patrones alimentarios de los diferentes grupos sociales, producto de la oferta proveniente de dicha industria. En el marco de este escenario, en los últimos años, múltiples problemáticas, como la globalización de los sistemas agroalimentarios, las sindemias, el cambio climático, el Antropoceno, la incidencia de los movimientos sociales que cuestionan el sistema alimentario actual, entre otros, contribuyen a un incremento de estos estudios dentro de la disciplina. Esto se debe al potencial teórico, analítico y metodológico que ofrece la antropología para abordar la complejidad de dimensiones, relaciones y escalas, que configuran a la alimentación humana.

Se trata de un campo de estudio multidisciplinar, que integra aportes de otras áreas: antropología rural, Antropología Médica, Antropología Biológica y Evolutiva, Antropología Económica y Política, Antropología Simbólica, las Ciencias Agrarias, la Sociología, entre otros. El seminario buscará abordar la complejidad del campo alimentario desde un punto de vista holístico, crítico y con perspectiva de género; propone analizar temáticas alimentarias dentro de la antropología social, su relación con la forma en que la estructura social, cultural y económica de un territorio y los cambios en esta, inciden y ponen en tensión los lazos entre el entramado agroalimentario de características globales y las modificaciones que esto genera en las escalas locales y en los hábitos de consumo. Para lo cual se utiliza un enfoque multiescalar y transdisciplinario que conecta la alimentación con los procesos políticos y económicos a escala global, nacional, regional y local. De este modo, se busca ofrecer una visión panorámica de las principales articulaciones y discusiones conceptuales y metodológicas en el campo de los procesos alimentarios; abordar las relaciones con las principales problemáticas rurales que, en el contexto latinoamericano, atraviesan de manera particular los debates en torno a la producción, distribución y consumo alimentario en América Latina; identificar el conjunto de políticas, instituciones y actores que intervienen.

Las temáticas propuestas en el seminario se desarrollarán en 8 ejes temáticos a lo largo de 9 clases virtuales con el objetivo de facilitar los aportes y la participación de actores y referentes claves vinculados con la producción de alimentos y el diseño de políticas y programas.

Objetivos:

- Reconocer los principales antecedentes y líneas de investigación de la antropología de la alimentación.
- Abordar aspectos teóricos conceptuales y metodológicos de estudios antropológicos en temáticas alimentarias.
- Conocer el rol que ha jugado la alimentación en nuestra evolución como especie.
- Introducir la discusión sobre las problemáticas rurales y regionales en el contexto latinoamericano con especial énfasis en la producción de alimentos.
- Explorar los principales agentes sociales y procesos socioculturales generados en el campo de la alimentación a nivel nacional, regional y global.
- Explorar las transformaciones contemporáneas del espacio rural a la luz de la expansión del capitalismo y la reestructuración del sistema mundial que condicionan y dan forma a los patrones alimentarios actuales.

➤ Analizar los puntos de contacto entre procesos globales como el Antropoceno y la crisis climática con las prácticas y representaciones cotidianas de la alimentación.

➤ Reconocer y caracterizar el lugar de los marcos jurídicos, como el Derecho a la Alimentación, y de los movimientos sociales, como por la soberanía alimentaria y la agroecología, y su vínculo con los procesos alimentarios.

Semana 1:

El estudio de las problemáticas alimentarias desde la perspectiva antropológica.

Contenidos: Presentación del seminario. La alimentación en los estudios antropológicos. Antecedentes etnográficos y enfoques conceptuales en el marco de las distintas corrientes antropológicas clásicas. Enfoque multidisciplinario, perspectiva holista. Discusión en torno a la relación entre naturaleza y sociedad, naturaleza y cultura en la antropología de la alimentación.

Bibliografía obligatoria:

Avila, R. 2016. Igor de Garine Selección de textos, posiblemente naturaleza y cultura /pluridisciplinariedad.

Contreras J, Gracia-Arnaiz M. 2005. Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel.

Fischler C. 1995. El (h)omnívoro: el gusto, la cocina, el cuerpo. Barcelona: Anagrama; 22

Goody, J. (2000). Cocina, cuisine y clase. "Panorama general". pp: 23-59. Gedisa.

Bibliografía complementaria:

Douglas, Mary y Baronis Herwood (1979). El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo. Grijalbo. México.

Harris, M (2012). Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura. Editorial Alianza.

Levi Strauss (1964). Motologías. Lo crudo y cocido I. Fondo de Cultura Económica.

Sammartino, G. (2015) Capítulo 1. Antecedentes y enfoques conceptuales. La temática alimentaria, distintos abordajes antropológicos. Tesis doctoral. Universidad de Buenos Aires.
http://157.92.88.55/bitstream/handle/filodigital/6025/uba_ffyl_t_2015_909002.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Materiales/recursos:

<https://youtu.be/PR8B4QtD9Ww>

Semana 2:

La alimentación como campo de estudio en las antropologías y las sociologías contemporáneas: principales ejes conceptuales. Parte I.

Contenido: Repensando la alimentación desde la economía política: El enfoque histórico de Mintz. Alimentación, género y economía del cuidado. Aportes desde el desarrollo del enfoque postcolonial.

Bibliografía obligatoria:

Aguirre, P. (2017). Una historia social de la comida. Editorial Lugar.

Gracia-Arnaiz, M. (2014). Alimentación, trabajo y género. De cocinas, cocineras y otras tareas domésticas. *Panorama Social*, 19, 25-36.

Meneses, P. M. (2016). Ampliando las epistemologías del sur a partir de los sabores: diálogos desde los saberes de las mujeres de Mozambique. *Revista Andaluza de Antropología*, 10, 10-28.

Mintz, S. (2003). Sabor a comida, sabor a libertad. Ediciones de la Reina Roja. México.

Bibliografía complementaria:

Cárdenas Carrión, B. M. (2014). Construcciones culturales del sabor: comida rarámuri. In *Anales de antropología* (Vol. 48, No. 1, pp. 33-57).

D'Argemir, D. C. (2014). Los cuidados y sus máscaras. Retos para la antropología feminista. *Mora*, (20), 167- 182.

Julián Gil, G. (2004). Fútbol y ritos de comensalidad: El chori como referente de identidades masculinas en la Argentina. *Anthropologica*, 22(22), 7-29.

Lander, E. (comp.) (2000) La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales – perspectivas latinoamericanas. Buenos Aires, CLACSO.

Materiales/recursos:

El

árbol

y

el

pescado

https://youtu.be/VX4DUwMg1_o

Semana 3

La alimentación como campo de estudio en las antropologías y las sociologías contemporáneas: principales ejes conceptuales. Parte II.

Contenido: Aportes de los estudios de la Antropología del desarrollo. Alimentación y diversidad sociocultural. Estudios locales. Cocinas, patrimonio y memorias.

Bibliografía obligatoria:

Archetti, E. 1999. Una perspectiva antropológica sobre cambio cultural y desarrollo: el caso del cuy en la Sierra ecuatoriana. En: Constructores de otredad. Buenos Aires: EUDEBA.

Carenzo, S. y Quiroga, L. 2006. "Entre el olvido y el rescate: Aportes para la reconstrucción de las trayectorias sociales de la Algarroba en el chaco formoseño". Apunte de cátedra.

Rosas Pachón, G. A. La cocina: un escenario para la reconstrucción de memoria. <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/40662/articulo%20principal.pdf?sequence=4>

Sammartino, G. V. (2020). Entre olvidos, omisiones, colonialidades en lucha y paradigmas emancipatorios de los patrimonios alimentarios. *The Journal of the Food and Culture of the Americas*, 2(1), 103-123.

Bibliografía complementaria:

Alvarez, M. (2008). Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América. Icaria Editorial.

Álvarez, M., & Sammartino, G. (2009). Empanadas, tamales y carpaccio de llama: Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca-Argentina. *Estudios y perspectivas en turismo*, 18(2), 161-175.

Mariani, V. (Editor). (2005). La cocina como patrimonio intangible. Comisión para la PRESERVACIÓN DEL PATRIMONIO HISTÓRICO CULTURAL de la Ciudad de Buenos Aires. https://www.folkloretradiciones.com.ar/literatura/temas_6.pdf

Rebaï, N., Bilhaut A.-G., de Suremain C.-É., Katz E., Paredes M. (2021). Patrimonios alimentarios en América Latina: recursos locales, actores y globalización.

Materiales/recursos:

Cuyes asados:

<https://www.youtube.com/watch?v=5wyHQE18Cd0>

Semana

4:

Enfoque evolutivo de la alimentación y desarrollo de sistemas alimentarios.

Contenido: La alimentación en el proceso de hominización durante el Paleolítico. Adaptaciones biológicas y culturales. Transiciones alimentarias, biodiversidad y diversidad sociocultural. Aportes desde los estudios arqueológicos.

Bibliografía obligatoria:

Mateos Cachorro, A., & Rodríguez, J. (2010). La dieta que nos hizo humanos.

Seldes, V. (2015). Dieta y evolución. *El Zócalo*.

Vuorisali, T y Arjamaa, O. Genes, cultura y dieta. En:(Comp.) Piaggio y Solans. Enfoques socio-culturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud. Editorial Akadia. Buenos Aires.

Bibliografía complementaria:

Arenas p., 2003. Etnografía y alimentación entre los toba-ñachilamoleek y wichí-lhuku'tas del Chaco Central (Argentina), Edición del autor [PARENAS@darwin.edu.ar], Buenos Aires.

Cordon F. (1980) Cocinar hizo al hombre. Editorial Tusquets, Barcelona.

Leonard, W. 1995 "Los cambios operados en el régimen alimentario han constituido una fuerza motriz de la evolución humana". En: Revista Investigación y Ciencia, Barcelona. Págs. 49-57.

Rincón, C. M., & Cisneros, A. R. (2002). Influencia de la alimentación en el comportamiento humano a través de la historia. *Offarm: farmacia y sociedad*, 21(7), 80-88.

Materiales/recursos:

El pasado del futuro alimentario: los alimentos ancestrales americanos

<https://www.youtube.com/watch?v=BR6r8z9cIEY>

Semana 5:

Desarrollo de sistemas alimentarios y su vinculación con procesos globales. Parte I

Contenido: El cambio climático y el Antropoceno y su vínculo con el Modelo agroalimentario global. Antropoceno, Capitaloceno, Plantacioceno, Chtuluceno. Principales características. Impactos ambientales, socioeconómicos, culturales, demográficos y epidemiológicos.

Bibliografía obligatoria:

Grupo, E. T. C. (2017). ¿Quién nos alimentará?. *La red campesina alimentaria o la cadena agroindustrial*.

Haraway, D., (2016). Antropoceno, Capitaliceno, Plantacionoceno, Chthuluceno: generando relaciones de parentesco. *Revista Latinoamericana de estudios críticos animales*, 3(1).

Holtz-Gimenez. 2017. El capitalismo también entra por la boca. Comprendamos la economía política de nuestra comida. Monthly Review Press y Food FirstBooks.

McMichael, P. (2009). Una genealogía del régimen alimentario. *La revista de estudios campesinos* , 36 (1), 139-169.

Maciel de Paula, N. 2021 . Tendencias a la universalización del consumo alimentario. En: Benza y Sammartino (comp). Alimentación Cultura Nutrición Aportes desde el patrimonio, las políticas públicas y el abordaje de los padecimientos .

https://socioantropologiauba.files.wordpress.com/2021/08/publicacion-alimentacion-cultura-nutricion_compressed-1.pdf

Patel, Raj y Moore, Jason (2018). A history of the world in seven cheap things. A guide to capitalism, nature, and the future of the planet. Original edition published by University of California Press 155 Grand Avenue Suite 400 Oakland, CA 94612–3758. This edition was published in 2018. Chapter 5. Cheap Food. Disponible en: <https://rampages.us/goldstein/wp-content/uploads/sites/7807/2019/08/History-of-the-World-in-Seven-Cheap-Things-1.pdf>

Sammartino, G. (2014). Modelo agroalimentario hegemónico. *Revista Dieta*. <http://www.aadynd.org.ar/dieta/Trimestre>.

Bibliografía complementaria:

Gárgano, C. (2022) El campo como alternativa infernal. Pasado y presente de una matriz productiva ¿sin escapatoria?, Buenos Aires: Ediciones Imago Mundi

Vicente, L. Vicente, C. Acevedo C. (2020) Atlas del agronegocio transgénico en el cono sur. Monocultivo, resistencia y propuestas de los pueblos. Marcos Paz, Acción por la Biodiversidad.

Zapata ME., Rovirosa A., y Carmuega E. (2016). La mesa Argentina en las últimas dos décadas: cambios en el patrón de consumo de alimentos y nutrientes 1996-2013. Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil (CESNI). <http://www.cesni.org.ar/archivos/biblioteca/LAMESA-ARGENTINA-EN-LAS-ULTIMAS-DOS-DECADAS.pdf>

Materiales/recursos:

9.70 semillas certificadas <https://www.youtube.com/watch?v=bMpGDZ43N9k>

<https://www.etcgroup.org/es/content/nuevo-video-quien-nos-alimentara-la-red-campesina-alimentaria-o-la-cadena-aeroindustrial>

[Tercer conversatorio Diálogos sobre el Antropoceno. Intervención de Omar Felipe Giraldo: Ontología y desproporción del sistema urbano industrial en el Capitaloceno. Disponible en canal de Youtube FFyL-UBA: https://www.youtube.com/watch?v=KSqQubVSB3U&t=499s \(minuto 1:11:57\)](https://www.youtube.com/watch?v=KSqQubVSB3U&t=499s)

Semana

6

Desarrollo de sistemas alimentarios. Parte II

Contenido: El sistema alimentario dominante actual, incidencia en la salud de las poblaciones y los trabajos del cuidado. Comparaciones entre estudios de caso. El impacto de la pandemia de COVID-19 en la alimentación.

Bibliografía obligatoria:

Mancinelli, Gloria (2021). La importancia de la Colaboración intercultural en la formación de enfermeras/os para garantizar el derecho a la salud en las comunidades wichi del Chaco salteño. Revista Trabalho, Educação e Saúde (TES). En proceso de edición.

Piaggio, L.R. 2016. El derecho a la alimentación en entornos obesogénicos: Reflexiones sobre el rol de los profesionales de la salud. Vol. 12, Núm. 4 (2016): Alimentación

Sammartino, G., & Naumann, S. A. (2022). “Nosotros somos de harina”: Prácticas y significados alimentarios en la Villa 21-24 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en contextos de COVID-19. Salud Colectiva, 18, e3730.

Solans, A. M. (2021). Alimentación infantil: Políticas globales y locales de prevención y promoción de la salud. Prescripciones, entornos y desigualdades.

Leavy, P. (2022). Tensiones en torno a la (des)nutrición. Salud colectiva. Vol.18. Lanús 2022. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-82652022000103839

Bibliografía complementaria:

Menendez, E. (2003) Modelos de atención de los padecimientos: de exclusiones teóricas y articulaciones prácticas. *Ciência y Saúde Coletiva*, 8(1), pp. 185–207.

Monteiro, C. A., Cannon, G., Moubarac, J. C., Levy, R. B., Louzada, M. L. C., & Jaime, P. C. (2018). The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. *Public health nutrition*, 21(1), 5-17.

White, M., Aguirre, E., Finegood, D. T., Holmes, C., Sacks, G., & Smith, R. (2020). What role should the commercial food system play in promoting health through better diet?. *Bmj*, 368.

Materiales/recursos:

The Meatrix en Español: <https://www.youtube.com/watch?v=I5Kb3QkhxXc>

Gran Chaco. Documental. <https://www.youtube.com/watch?v=pskk4jWdXnA>

Semana 7

Modelos de desarrollo en disputa: Derecho a la Alimentación, Soberanía Alimentaria, Agroecología

Contenido: Conflictos, luchas, y resistencias al modelo dominante de producción, distribución y consumo de alimentos actual. La disputa en torno al acceso, uso y apropiación de los bienes de la naturaleza (tierra, agua, semillas, conocimientos, etc.) El enfoque del Derecho a la Alimentación, el paradigma de la soberanía alimentaria, la agroecología.

Bibliografía obligatoria:

Del Castillo Matamoros, S. E., & Jaramillo Guerra, P. S. (2018). Movimientos para la justicia alimentaria, resistencias y economías alimentarias alternativas: articulando los discursos y los espacios de resistencia y cambio en contextos alimentarios culturalmente diversos. *Revista Colombiana de Sociología*, 41(2), 9-17.

Carabajal, María Inés (2021). Antropoceno y sistemas agroalimentarios. Repensando el futuro a través del alimento. Disponible en portal Biodiversidadla.org. BiodiversidadLA.org

Carabajal, M. Inés (2021). El riesgo de comernos hasta el planeta. *Revista Cítrica*. Disponible en: Revista cítrica.

Mc Michael, P., & Borras, S. (2014). Historizar la soberanía alimentaria; una perspectiva del régimen alimentario. Borras, S.(Comp.) Soberanía alimentaria un diálogo crítico, 47-65.

Bibliografía complementaria:

Edelman, M. (2014). Soberanía alimentaria: Genealogías olvidadas y futuros desafíos. Soberanía alimentaria: un diálogo crítico. País Vasco, Universidad del País Vasco/Instituto de Estudios sobre Desarrollo y Cooperación Internacional, 65-82.

Guzmán, E. S. (2011). Sobre los orígenes de la agroecología en el pensamiento marxista y libertario. Plural editores.

Informe de la Relatora Especial sobre el derecho a la alimentación (2019)
file:///C:/Users/DELL/Downloads/Informe%20de%20la%20Relatora%20Especial%20sobre%20el%20derecho%20a%20la%20alimentaci%C3%B3n.pdf

Harvey, D. (2005) El nuevo imperialismo: acumulación por desposesión. CLACSO

Lugo, L. (2019). Agroecología y pensamiento decolonial. Las Agroecologías otras interepistémicas (1a ed.). Universidad del Tolima.
https://www.researchgate.net/publication/335946787_AGROECOLOGIA_Y_PENSAMIENTO_DECOLONIAL_LAS_AGROECOLOGIAS_OTRAS_INTEREPISTEMICAS

Svampa, M. (2018). Imágenes del fin. Narrativas de la crisis socioecológica en el Antropoceno, revista Nueva Sociedad. N° 278, 151-164. Recuperado a partir de: <https://nuso.org/articulo/svampa-crisis-ecologica-antropoceno-calentamiento-global>

Materiales/recursos:

La vuelta al campo. Documental: <https://www.youtube.com/watch?v=niY4vl18ZiU>

La Vía Campesina. (2017, julio 7). ¡Globalicemos la lucha, globalicemos la esperanza! - Vía Campesina. La Vía Campesina Español. <https://viacampesina.org/es/la-vozde-los-campesinos-y-de-las-campesinas-del-mundo5/>

El Antropoceno en mi plato, del proyecto Suturar la tierra Ciencia, Arte, Educación y Ambiente: <https://www.youtube.com/watch?v=pR52XIRgmQI>

Semana 8

Derecho a la Alimentación, Soberanía Alimentaria, Agroecología, 2 parte.

Contenido: El lugar de las mujeres en los sistemas agroalimentarios, experiencias políticas y redes institucionales que buscan habilitar y fortalecer la construcción de otros modelos civilizatorios que incluyan los saberes campesinos e indígenas y las relaciones con la naturaleza y la soberanía alimentaria.

Bibliografía obligatoria:

Castro, M. G. La participación de las mujeres en la defensa de la soberanía alimentaria.

<http://www.nomasviolenciacontramujeres.cl/wp-content/uploads/2019/09/Violencia-Estructural-y-Feminismo.pdf#page=52>

Composto, C. (2012). Acumulación por despojo y neoextractivismo en América Latina. Una reflexión crítica acerca del Estado y los movimientos socio-ambientales en el nuevo siglo. *Astrolabio*, (8).

<https://revistas.unc.edu.ar/index.php/astrolabio/article/view/767/1031>

OBSERVATORIO DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN Y A LA NUTRICIÓN El poder de las mujeres en la lucha por la soberanía alimentaria 2019 / EDICIÓN 11
https://www.cidse.org/wp-content/uploads/2019/10/rtn-watch11-2019_esp.pdf

Bibliografía complementaria:

Figueroa-Helland, L., Thomas, C. y Aguilera, AP (2018). Descolonización de los sistemas alimentarios: soberanía alimentaria, revitalización indígena y agroecología como movimientos contrahegemónicos. *Perspectivas sobre el desarrollo global y la tecnología*, 17 (1-2), 173-201.

Rosset, P., Val, V., Barbosa, L. P., & McCune, N. (2019). Agroecology and La Vía Campesina II. Peasant agroecology schools and the formation of a sociohistorical and political subject. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 43(7-8), 895-914.

Materiales/recursos:

Resistencias y saberes feministas : <https://drive.google.com/drive/u/1/shared-with-me>

Carlos Vicente “Agroecología de base campesina para enfrentar las crisis”

Link del video: <https://vimeo.com/347321504>

Semana 9

METODOLOGÍAS “OTRAS”

Contenido: En los últimos módulos se presentaron las tensiones y conflictos que presenta el actual sistema alimentario. En este se busca ofrecer, desde un enfoque conceptual que implica revisar el rol del conocimiento de distinto origen y criterios de legitimación, algunas propuestas metodológicas que buscan aportar a las herramientas “clásicas” de la antropología. Orientaciones para elaboración de trabajo final.

Bibliografía obligatoria:

Sammartino G., Caimmi N., Figueroa E. (2022). La experiencia de la Escuela de Alimentación Sana y Soberanía de la Unión de Trabajadores y Trabajadoras de la Tierra (UTT). Entre pedagogías emancipatorias y saberes emergentes. V21| N63 | 2022.

Katzer L. (2022). Más allá de la “co-teorización”: formas comunes de la etnografía colaborativa

Mato D. (2008) No hay saber “universal”, la colaboración intercultural es imprescindible

Martínez Torres, M., & Rosset, P. (2017). Diálogo de saberes: La construcción colectiva de la soberanía alimentaria y la agroecología en La Vía Campesina. S. Borrás Jr, *Soberanía Alimentaria: Un diálogo crítico*, 147-159.

Bibliografía complementaria:

Faria, Ivani (2017), Metodologías Participantes e conhecimento indígena na Amazônia: propostas interculturais para autonomia. Manaus, no prelo.

Martín, J. C. G., & Madroñal, A. C. (2014). Antropología y descolonialidad. Desafío etnográfico y descolonización de las metodologías. In Periferias, fronteras y diálogos: una lectura antropológica de los retos de la sociedad actual (pp. 211-220). Publicacions URV.

Materiales/recursos:

Cuadernillo para la Formación de promotoras y promotores de alimentación sana segura y soberana. <https://uniondetrabajadoresdelatierra.com.ar/wp-content/uploads/2021/12/cuadernillo-alimentacion.pdf>

Modalidad docente Actividades sincrónicas:

Se realizarán 9 encuentros sincrónicos, (Meet o Zoom, de acuerdo a las posibilidades o conveniencias de lxs estudiantes) con una frecuencia semanal, los días viernes de 14 a 17 hs.

También se realizarán actividades no sincrónicas de lectura, discusión e intercambio. Los materiales de trabajo y las consignas de trabajo serán subidos semanalmente, los días lunes. Los encuentros sincrónicos se grabarán y publicarán en el campus. Actividades obligatorias (indicar las actividades que son obligatorias para mantener la regularidad): Serán obligatorias las entregas de las actividades indicadas por las docentes. Se realizarán entregas cada quince días. Es obligatoria la participación en los encuentros con modalidad de taller. Actividades optativas: Participación en los demás encuentros sincrónicos.

Actividades obligatorias

Como requisito obligatorio para regularizar el seminario se solicitará la participación en las actividades sincrónicas (80%). Además, solicitaremos presentación grupal de lecturas de uno de los textos incluidos en el programa de al menos una clase.

Actividades optativas:

El programa ofrece bibliografía complementaria para quienes deseen ampliar y profundizar sus lecturas. Asimismo, ofreceremos actividades de trabajos prácticos a través consignas para la reflexión en torno a diversos recursos y materiales audiovisuales, tomados de un corpus que nuestro equipo ha compilado y mantiene actualizado permanentemente, a través de los foros ya mencionados.

Requisitos para la aprobación del seminario y formas de evaluación

A lo largo del seminario, se solicitará la realización de diversos ejercicios que hacen al oficio de investigación. El punto de partida será la problematización de las categorías de análisis y temáticas abordadas. Cada una de esas tareas permitirá reconocer diferentes dimensiones y problemas en el ejercicio de la investigación y el estudio de problemáticas alimentarias.

Para el trabajo final, se solicitará la elección de una temática alimentaria de interés para llevar adelante una reflexión. En la que se expliciten preguntas que permitan identificar

problemas, retomar categorías de análisis, enfoques conceptuales y metodológicos propuestos en el seminario. Así como iluminar la agencia histórica de los sujetos y aporten al diseño de acciones, programas, políticas públicas, etc.

Para mantener la regularidad del seminario, se debe cumplir con el 80% de las actividades obligatorias y participar de las instancias de intercambio. Para la aprobación del seminario se requiere elaboración de trabajo final. Para ellos se proponen dos modalidades. La elaboración de un trabajo final escrito o la presentación de un póster o con defensa oral en la última clase.