

ANEXO

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura: Sociología de la Alimentación

Carácter de la asignatura: Optativa

Cátedra - Departamento: Cátedra de Extensión y Sociología Rurales - Departamento de Economía, Desarrollo y Planeamiento Agrícola.

Carrera: Agronomía

Período lectivo: 2026-2028

2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

Duración: Cuatrimestral

Profesor responsable de la asignatura: Ing. Agr. Carlos Alberto Cattaneo.

Equipo docente: Docentes de la Cátedra de Extensión y Sociología Rurales

Carga horaria para el estudiante: TREINTA y DOS (32) horas – DOS (2) créditos

Correlativa requerida:

Aprobada: Extensión y Sociología Agrarias.

Modalidad de enseñanza: Teórico-práctico.

3. FUNDAMENTACIÓN

La alimentación, además de responder a una función biológica básica, constituye un hecho social cuyo análisis resulta de suma utilidad para el estudio de las sociedades en cualquier tiempo y lugar. Las prácticas alimentarias que el hombre ha venido desarrollando a lo largo de la historia son básicamente prácticas sociales y la constatación de los cambios en el comportamiento alimentario pone de manifiesto la creación de culturas alimentarias que acompañan la evolución de las sociedades humanas. En función de ello, conocer los aspectos sociológicos que influyen en la alimentación resulta esencial para entender los comportamientos alimentarios.

Desde esta perspectiva, resulta de interés contar con una descripción y análisis de las tendencias del cambio alimentario y sus implicancias sociales en la actualidad, lo que requiere tener en cuenta las múltiples y variadas formas de la producción, la distribución y el consumo de los alimentos junto con sus causas, manifestaciones y consecuencias, partiendo desde una perspectiva sociológica y teniendo en cuenta la importancia de los enfoques transdisciplinarios para su estudio y cabal comprensión.

La cuestión alimentaria, los cambios en las pautas de consumo en función de los diferentes contextos y el hecho de estar atravesando actualmente un proceso complejo en el cual además de la necesidad de garantizar el derecho a la alimentación, emerge con diferentes aristas la demanda de la calidad y la sostenibilidad en materia alimentaria constituyen aspectos que, aun con diferencias, atraviesan a todos los sectores de la sociedad.

Para ello, el conocimiento de los principales lineamientos y la evolución de la Sociología de la Alimentación, y en forma especial de los recientes avances que presenta la disciplina para identificar y explicar estos fenómenos complejos en el ámbito alimentario en sus dimensiones macro, meso y micro sociales, constituyen

un aporte de significativa importancia.

Los temas que se abordan en el curso cobran además particular importancia en función de la pandemia del COVID-19. Desde los inicios de la misma, a principios del año 2020, se han profundizado algunos cambios en la alimentación (en materia de categorías de alimentos, canales de suministro y hábitos de consumo, entre otros aspectos) que tienen impactos sociales que resulta de interés analizar; muchas de las manifestaciones que cobraron fuerza con la misma seguramente perdurarán y contribuirán a modelar el vínculo entre la alimentación y sociedad en el futuro.

La producción y el consumo de alimentos como procesos de construcción social atraviesan los perfiles disciplinarios de muchas de las carreras que se dictan en la FAUBA, constituyéndose en una temática de interés para la Carrera de Agronomía.

4. OBJETIVOS

Objetivos generales:

Que el estudiante:

- Acceda a través de una perspectiva sociológica a una visión sistémica de la realidad alimentaria.
- Conozca las implicancias sociales de la alimentación, particularmente en relación con los cambios que atraviesa desde una perspectiva espacial y temporal.
- Comprenda las transformaciones alimentarias por la que atraviesan las sociedades

Objetivos específicos:

Que el estudiante:

- Conozca los antecedentes, la evolución y los marcos conceptuales de la Sociología de la Alimentación.
- Conozca los campos y temas actuales de la disciplina y las perspectivas interdisciplinarias para su abordaje y estudio.
- Disponga de conceptos que le permitan analizar el accionar de los actores, las relaciones, los procesos y las organizaciones involucradas en la alimentación.
- Conozca acerca de los cambios en las pautas alimentarias, la diferenciación del consumo y de la influencia del ambiente sobre la alimentación.
- Tome conciencia de la importancia de esta disciplina en su formación profesional.

Se espera que el curso aporte al conocimiento de los principales lineamientos de la Sociología de la Alimentación, de su trayectoria evolutiva y de su relación con otras disciplinas, contribuyendo en forma conjunta al estudio del fenómeno alimentario, lo que le permitirá al alumno disponer de mayores instrumentos para la comprensión de las pautas y tendencias que se manifiestan en la actualidad en el campo de la alimentación en los distintos sectores de la sociedad.

5. CONTENIDOS

Programa analítico.

Unidad 1: La perspectiva sociológica en el abordaje del fenómeno alimentario.

- Sociología y Alimentación. Conceptos básicos de Sociología. De la Sociología Rural a la Sociología de la Alimentación.
- La Sociología de la Alimentación: definición, objetivos y alcances.

- La articulación de la Sociología de la Alimentación con otras disciplinas sociales: Sociología Nutricional – del Consumo – Organizacional.
- El estudio de la alimentación como fenómeno complejo. De la disciplinariedad a la transdisciplinariedad en materia alimentaria

Unidad 2: La Sociología de la Alimentación: evolución y marcos conceptuales.

- Los autores clásicos: Engels, Durkheim y Weber.
- Los enfoques socioantropológicos: Veblen, Simmel, Richards y Levi-Strauss.
- Los aportes de Bourdieu y Elías.
- La perspectiva anglosajona: Goody, Harris, Wade, Pollan y otros autores.
- La perspectiva francesa: Fischler y Poulain
- La perspectiva hispanoamericana: Díaz Méndez, Gómez Benito, Aguirre y otros autores.
- Los debates actuales en la Sociología de la Alimentación.

Unidad 3: La evolución y los cambios en los sistemas alimentarios desde la perspectiva sociológica.

- El sistema alimentario tradicional.
- El sistema alimentario moderno.
- El sistema alimentario tardomoderno.
- La multiplicidad de sistemas alimentarios.
- Los campos y temas de estudios de la Sociología de la Alimentación en la actualidad.

Unidad 4: El qué y el cómo comemos I: La dualidad en las pautas del consumo alimentario: la homogeneización del consumo alimentario.

- El consumo de los alimentos industrializados.
- El impacto de las tecnologías de la alimentación: biotecnología, alimentos y control de la naturaleza. La disociación del origen agrario del alimento.
- Sistemas y mercados agroalimentarios globales: globalización, circulación transfronteriza de alimentos.
- La construcción y difusión de modelos alimentarios: el impacto de las culturas dominantes. Colonizaciones, migraciones y significados alimentarios. Las políticas de ayuda alimentaria y su impacto en las dietas locales
- El rol de la publicidad y las imágenes del alimento en los medios de comunicación y en las redes sociales.
- El rol del super y del hipermercado.
- La desaparición de las formas tradicionales de producción, distribución y consumo.

Unidad 5: El qué y el cómo comemos II: La dualidad en las pautas del consumo alimentario: La heterogeneización de las pautas del consumo alimentario.

- El consumo saludable: Salud y medicalización de la alimentación. Concientización acerca de los problemas nutricionales: la educación nutricional. Desnutrición y malnutrición. Los alimentos funcionales. Alimentos orgánicos y agroecológicos. La proliferación de dietas. El consumo de frutas y hortalizas. Vegetarianismo y veganismo. Organizaciones promotoras del consumo saludable. El activismo alimentario.
- El consumo de alimentos exóticos. La revalorización de comidas étnicas y típicas y el componente territorial. Culturas culinarias.

- La comida como marcador y recuerdo de la identidad. La comida como lenguaje de la sociedad y como elemento cultural simbólico. El consumidor del territorio. La patrimonialización de las cocinas. Los paisajes alimentarios híbridos

Unidad 6: ¿Dónde comemos?: los espacios del consumo alimentario.

- El espacio privado de la comida: modificaciones microsociales de la alimentación contemporánea. Género y formación culinaria. Alimentación y división del trabajo en el hogar. La simplificación de la estructura de la comida. La reducción del tiempo para la elaboración de la comida. Individualización de prácticas alimentarias. Pérdida de relevancia de la comida familiar. Practicidad del alimento. La cocina de placer.
- El espacio público de la comida: la ampliación del espacio público de la comida. La diversidad de formas de restauración. Los restaurantes étnicos. Las transformaciones en los espacios de alimentación institucional y la tercerización de la provisión de alimentos. La jerarquización de la profesión del cocinero.

Unidad 7: La seguridad y la soberanía alimentaria.

- La desigualdad, la pobreza y el hambre. Estratificación social y alimentación. Los cambios en las dietas de la población más pobre.
- La agricultura urbana y la periurbana.
- La producción artesanal de alimentos.
- Las redes alternativas de distribución y consumo: canales cortos, mercados locales y comercios de cercanía. Ferias y espacios para el consumo diferenciado. Las redes de comercio justo.

Unidad 8: El riesgo alimentario.

- La vulnerabilidad y los sistemas de producción, distribución y consumo de alimentos.
- Calidad agroalimentaria: Construcción social de la calidad alimentaria. Sistemas de certificación y control: evolución y desarrollo; alcances y limitaciones.
- Estado, alimentación y nutrición: la norma y la anomia alimentaria. Sistema de regulaciones en materia alimentaria: el modelo americano y el modelo europeo.
- Derechos ciudadanos y protección alimentaria.

Unidad 9: Alimentación sustentable y ambiente.

- Implicancias ecológicas de la cadena alimentaria. Metabolismo social y alimentos. Análisis energético de la producción, la distribución y el consumo de alimentos.
- Alimentos y sustentabilidad. La transición hacia la sustentabilidad alimentaria. El papel de los nichos, el régimen y el paisaje. Rol de los mercados, la demanda social, la ciencia y técnica, políticas, las normativas y la gobernanza en la transición hacia la sustentabilidad alimentaria. El Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán.
- Los residuos en la producción y el consumo de alimentos. Iniciativas para la reducción en la pérdida y el desperdicio de alimentos.
- Los alimentos y el cambio climático.

Unidad 10: La pandemia del COVID-19 y su impacto social en el consumo de alimentos.

- Cambios en la alimentación en función del COVID-19 y las diferentes etapas por las que atraviesa la pandemia en materia de categorías de alimentos, canales de suministro y hábitos de consumo: sus implicancias sociales.
- La pandemia como catalizador de procesos de cambio social en materia alimentaria: alcances y limitaciones.

- Alimentación y sociedad en la post-pandemia. Implicancias y desafíos para el sistema alimentario.

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA y FORMAS DE INTEGRACIÓN DE LA PRÁCTICA

Metodología didáctica: El curso se organiza en dieciséis (16) clases teórico-prácticas semanales de 2 horas de duración. En cada encuentro se analizan casos relacionados con las distintas temáticas que se estudian. Se recurre al uso de imágenes y videos para

promover la motivación y análisis de los temas teóricos desarrollados. Se realizará un uso intensivo del aula virtual del CED, no sólo como repositorio de materiales de estudio sino para el desarrollo de actividades colaborativas para resolver por parte de los estudiantes.

Formas de integración de la práctica: La metodología aplicada para el desarrollo de la asignatura estará principalmente regida por el intercambio activo entre los alumnos y los docentes, donde los primeros propondrán temas, ejemplos y/o casos que faciliten la comprensión teórica de los conceptos de la materia y su relación con la práctica.

7. FORMAS DE EVALUACIÓN Y APROBACIÓN DE LA ASIGNATURA

El alumno deberá estar presente en el 75 % de las clases, pudiendo registrarse hasta 4 (cuatro) ausentes. Las instancias de evaluación previstas son 4 (cuatro):

- a) Examen parcial (50 % de la nota final)
- b) Desempeño en el “Juego de la Sociología de la Alimentación” (20 % de la nota final)
- c) Trabajo de análisis comparativo de experiencias alimentarias (15 % de la nota final).
- d) Evaluación de la visita a la Feria del Productor al Consumidor (FAUBA) (15 % de la nota final).

La nota mínima para la aprobación de cada una de las instancias es 4 (cuatro). La nota mínima final para la aprobación de la materia es 4 (cuatro) que representa el 60 % de los contenidos aprobados.

Examen parcial (50 % de la nota final): Se tomará en la clase No. 9 y constará de una evaluación escrita de los contenidos de la asignatura impartidos hasta la misma.

- **Juego de la Sociología de la Alimentación (20 % de la nota final):** Se trata de una experiencia lúdico-didáctica que tiene como objetivo aplicar los conocimientos adquiridos en el transcurso de la materia mediante un juego de mesa en el que compiten varios equipos y/o participantes.

- Trabajo de análisis comparativo de experiencias alimentarias (15 % de la nota final): los alumnos deberán realizar en el transcurso del dictado de la asignatura un trabajo de hasta 5 (cinco) páginas de extensión basado en las siguientes pautas:

- Evaluación de la visita a la Feria del Productor al Consumidor (FAUBA) (15 % de la nota final): consistente en un análisis de la misma, en base a la Guía de Observación que figura en la Bibliografía.

8. BIBLIOGRAFÍA

Obligatoria:

ARNAIZ, M.G. (2005): “Maneras de comer hoy. Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas”. En: *Revista Internacional de Sociología (RIS)*, Tercera Época, NMO, Enero-Abril, 2005, pp. 159-182.

ARQUEROS, M.X. (2024): *Feria del Productor al Consumidor en la Facultad de Agronomía: Guía de Observación.*

BERGEL, L.; DIAZ CORDOVA, D.; AGUIRRE, P. (2024): “Etnografías alimentarias en tiempos del Coronavirus” / Food Ethnography in Times of Coronavirus Laura Bergel, Diego Díaz Córdova y Patricia Aguirre. En: **MANGIAPANE, F.; PERTICONE, C.; VENTURA BORDENCA, I. (2024):** *Cocina, gusto, identidad. DeSignis Hors Serie 03*.ISSN PAPEL: 1578-4223 ISSN DIGITAL: 2462 – 7259. Págs. 119-143. Universidad de Rosario (Argentina) Versión electrónica: www.designisfels.net

BERTRAN, M. (2017): “Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México”. *Anales de Antropología* 51 (2017) 123–130.

CARDON, P.; GARCIA-GARZA, D. (2012): “La alimentación: cuestiones teóricas y empíricas en las Américas”, *IdeAs* [En línea], 3 | Hiver 2012.URL : <http://journals.openedition.org/ideas/2294>, disponible al 16/09/2022.

CATTANEO, C.; BOCCHICCHIO, A.M. (2019): “Dinámica socioorganizacional en el sistema agroalimentario”. En: *Revista Mexicana de Sociología*, 81, núm. 1 (enero-marzo, 2019), págs. 7-35. Ciudad de México No. 01/19, **ISSN 0188-2503/19/08101-01** (impreso), **ISSN 2594-0651 (electrónico)**.

CATTANEO, C; GELDRES WEISS, S.; CANDELINO, E. (2020): “Derecho a la información y consumo saludable: algunos elementos para el análisis de una relación compleja”. En: **DURAND, P; GELABERT, C. (Comps.):** “*Aportes de los Objetivos de Desarrollo Sostenible para una Agricultura Sustentable en la Argentina: Una mirada Social desde la Universidad.* Cap. 12, págs. 194-209. Editorial Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires, ISBN 978-987-3738-31-9

EQUIPO DOCENTE SOCIOLOGIA DE LA ALIMENTACION (2025): *El juego de la Sociología de la Alimentación*

CONTRERAS HERNANDEZ, J. (2005): “La modernidad alimentaria: entre la abundancia y la inseguridad”. En: *Revista Internacional de Sociología (RIS)*, Tercera Época, N°40, Enero-Abril, 2005, pp. 109-132. Disponible en: revintsociologia.revistas.csic.es/index.php/revintsociologia/article/viewArticle/191, al 17/11/2019.

DIAZ MENDEZ, C. (2005): “Los debates actuales en la Sociología de la Alimentación”. En: *Revista Internacional de Sociología (RIS)*, Tercera Época, No. 40, Enero-Abril 2005, págs.47-78. Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/274777071_Los_debates_actuales_en_la

[Sociologia de la alimentacion](#), al 14/11/2019.

DIAZ MENDEZ, C. y GARCIA ESPEJO, I. (2014): “La mirada sociológica hacia la alimentación: análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario”. En: *Política y sociedad*, vol. 51, No. 1, págs.. 15-49. Disponible en: http://dx.doi.org/10.5209/rev_POSO.2014.v51.n1.42472, al 14/11/2019 .

DIAZ MENDEZ, C. y GOMEZ BENITO, C. (2005): “Sociología y alimentación”. En: *Revista Internacional de Sociología (RIS)*, Tercera Epoca, No. 40, Enero-Abril 2005, págs. 21-46. Disponible en: <http://revintsociologia.revistas.csic.es/index.php/revintsociologia/article/download/188/239>, al 14/11/2019.

GIANNITRAPANI, A. (2024): “Espacios del consumo alimentario”. En: **MANGIAPANE, F.; PERTICONE, C.; VENTURA BORDENCA, I. (2024):** *Cocina, gusto, identidad. DeSignis Hors Serie 03*. ISSN PAPEL: 1578-4223 ISSN DIGITAL: 2462 – 7259. Págs. 215-230. Universidad de Rosario (Argentina) Versión electrónica: www.designisfels.net

PEREZ SAMPER, M. (2009): “La historia de la historia de la alimentación”. En: *Chronica Nova*, No. 35, págs. 105-162. Disponible en <http://revistaseug.ugr.es/index.php/cnova/article/view/1632/1827>, al 19/11/2019.

REBATO OCHOA, ESTHER M. (2009): “Las ‘nuevas’ culturas alimentarias: globalización vs. Etnicidad”. En: *Osasunaz, Cuadernos de ciencias de la salud*, No. 10, pág. 135-147. San Sebastián, España. Disponible en: <http://www.eusko-ikaskuntza.eus/es/publicaciones/las-nuevas-culturas-alimentarias-globalizacion-vs-etnicidad/art-18842/>, al 17/11/2019.

8.2 Complementaria:

ACADEMIA ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA; CONSEJO GENERAL DE COLEGIOS OFICIALES DE DIETISTAS-NUTRICIONISTAS; REDNUBE (2020): Recomendaciones de alimentación y nutrición para la población española ante la crisis sanitaria del COVID-19. Documento de postura de la Academia Española de Nutrición y Dietética y del Consejo General de Colegios Oficiales de Dietistas-Nutricionistas. En: <https://academianutricionydietetica.org/NOTICIAS/alimentacioncoronavirus.pdf>, disponible al 03/11/2020

AGUIRRE, P. (2019): *Una historia social de la comida*. 1ª. Ed, 1ª. Reimpresión, Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Lugar Editorial. ISBN 978-950-892—540-4.

ALMODOVAR (2022): “España, América y la madre de todas las fusiones gastronómicas”. En: *Distribución y consumo*. Vol. 4, págs. 119-125. En: <https://www.mercasa.es/distribucion-y-consumo-articulos/cultura-alimentaria-espana-america-y-la-madre-de-todas-las-fusiones-gastronomicas/>, disponible al 02/12/2023.

AYORA DIAZ, S. I. (2017): “Translocalidad, globalización y regionalismo: cómo

entender la gastronomía regional yucateca”. *Anales de Antropología* 51 (2017) 96–105.

FERNANDEZ-ARMESTO, F. (2019): *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. 1ª. Edición, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Tusquets Editores. ISBN 978-987-670-433-2..

MURCIA, J.L. (2016): “La preocupación por la salud y la curiosidad marcan tendencia en la alimentación”. En: *Distribución y consumo*, No. 141, vol. 1, disponible en

http://www.mercasa.es/files/multimedios/1456936528_La_preocupacion_por_la_salud_y_la_curiosidad_marcan_tendencia_en_la_alimentacion.pdf .

PORTILHO, F.; CASTAÑEDA, M.; RIBEIRO DE CASTRO, I.R. (2011): “A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade” *Ciência & Saúde Coletiva*, vol. 16, núm. 1, enero, 2011, pp. 99-106. Associação Brasileira de Pós-Graduação em Saúde Coletiva Rio de Janeiro, Brasil

POULAIN, J.P (2019): *Sociologías de la Alimentación. Los comensales y el espacio social contemporáneo*. Editorial UOC, Barcelona, España. ISBN: 9788491803775.



1821 Universidad de Buenos Aires

Anexo Resolución Consejo Directivo

Hoja Adicional de Firmas

Número:

Referencia: ANEXO - EX-2023-02722414 - Asignatura optativa Sociología de la Alimentación

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 8 pagina/s.