

ANEXO

| |
|---|
| 1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA |
| Nombre de la asignatura: SOCIOLOGIA DE LA ALIMENTACION Carácter de la asignatura: Optativa Cátedra / Departamento: Cátedra de Extensión y Sociología Rurales - Departamento de Economía, Desarrollo y Planeamiento Agrícola. Carrera: Agronomía Período lectivo: 2023 - 2025. |
| 2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA |
| <u>Duración:</u> Cuatrimestral <u>Profesor responsable de la asignatura:</u> Ing. Agr. Carlos Alberto Cattaneo. <u>Equipo Docente:</u> Equipo docente la cátedra de Sociología y Extensión Rurales <u>Carga horaria para el estudiante:</u> TREINTA y DOS (32) horas – DOS (2) créditos. <u>Correlativas requeridas:</u> Aprobada: Extensión y Sociología Agrarias. Modalidad: Taller <i>La asignatura podrá ser utilizada para para acreditar la asignatura obligatoria, de acuerdo con lo establecido en la Resolución RESCS-2021-430-E-UBA-REC, Taller de Práctica II: "Interacción con la realidad agraria mediante la articulación con las bases agronómicas", sólo si al momento de acreditarla está cumplida la correlatividad establecida y acreditada la asignatura obligatoria "Taller de Práctica I".</i> |
| 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 reciente 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 máximo interés de allí que se propone su inclusión en la currícula de la misma.

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.

5. CONTENIDOS

Contenidos mínimos

La perspectiva sociológica en el estudio del proceso alimentario. Evolución de los marcos conceptuales de la Sociología de la Alimentación. Los cambios en los sistemas y en los hábitos alimentarios, sus motivaciones, tendencias e implicancias sociales. La evolución de las pautas del consumo alimentario: las transformaciones sociales en el qué, el cómo y el dónde comemos. Aspectos sociales de la seguridad alimentaria y del riesgo alimentario. Alimentación y ambiente en perspectiva social.

Contenidos desarrollados:

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. METODOLOGIA DIDÁCTICA Y FORMAS DE INTEGRACION DE LA PRACTICA

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: En cada encuentro se proporcionan distintos casos prácticos/reales que ejemplifican el tema abordado en los que los estudiantes aplican los conceptos teóricos de cada uno de ellos.

7. FORMAS DE EVALUACION

- Las instancias de evaluación previstas son:
 - Evaluación escrita individual
 - Presentación de un trabajo comparativo de experiencias alimentarias.
- Los estudiantes deberán realizar al final del curso un trabajo de hasta 5 páginas de extensión basado en las siguientes pautas:
- a) Se deberán seleccionar 2 artículos periodísticos, originados en medios gráficos, audiovisuales, virtuales, de redes sociales, etc. vinculado a temas alimentarios relacionados a los contenidos del curso y que no hayan sido objeto de análisis en el transcurso del mismo. Pueden incluirse trabajos de

un mismo tema con diferentes enfoques o de temáticas diferentes.

b) Se deberá hacer un análisis comparativo de los mismos, en los cuales se deberían consignar:

- las temáticas objeto de ambos artículos.
- los principales conceptos, argumentos y/o posiciones expresadas en los mismos.
- la vinculación de ambos con los tópicos analizados en el curso.
- la conclusión a la que arriban cada uno de los alumnos en función del análisis de los tres puntos anteriores.
- otras consideraciones o conceptos que estimen conveniente consignar.

Tanto la evaluación escrita como el trabajo comparativo de experiencias alimentarias se aprobarán con un mínimo de 4 (cuatro) puntos, equivalente a haber alcanzado el 60 % de los contenidos fijados como objetivos.

La evaluación escrita podrá recuperarse en caso de obtener una nota inferior a 4 (cuatro) puntos.

Condición del estudiante al finalizar el curso:

Al finalizar el curso, el estudiante estará aprobado si tanto en la evaluación escrita como en el trabajo comparativo obtiene una nota igual o mayor a 4 (cuatro) puntos y acredita un porcentaje de asistencia a las clases igual o mayor al 75 %.

El estudiante que no cumpla con los requisitos establecidos quedará en condición “Libre” como única condición alternativa posible.

8. BIBLIOGRAFÍA

- Obligatoria:

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.

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.

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

CONTRERAS HERNANDEZ, J. (2005): “La modernidad alimentaria: entre la abundancia y a 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 Época, No. 40, Enero-Abril 2005, págs. 21-46. Disponible en: <revintsociologia.revistas.csic.es/index.php/revintsociologia/article/download/188/239> , al 14/11/2019.

FAO y CEPAL (2020): *Sistemas alimentarios y COVID-19 en América Latina y el Caribe: Hábitos de consumo de alimentos y malnutrición*. Boletín N.º10. Santiago, FAO. <https://doi.org/10.4060/cb0217es>

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

- **Complementaria:**

ACADEMIA ESPAÑOLA DE NUTRICION Y DIETETICA; 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

ALMODOVAR (2022): “España, América y la madre de todas las fusiones gastronómicas”. En: *Distribución y consumo*. Vol. 4, págs. 119-125.

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): “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



.UBA40[∞]
AÑOS DE
DEMOCRACIA

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.