



Universidad Nacional de Lanús
Departamento de Salud Comunitaria
Año 2023
Carrera: Doctorado en Salud Colectiva

CARRERA: DOCTORADO EN SALUD COLECTIVA

ASIGNATURA: Antropología alimentaria: de la medicina evolutiva a la salud colectiva

DOCENTES A CARGO: Patricia Aguirre

UBICACIÓN CURRICULAR DE LA ASIGNATURA SEGÚN PLAN: 2do año

CARGA HORARIA: 32

DICTADO: CUATRIMESTRAL

Fundamentos:

La problemática alimentaria por lo común es abordada desde una posición disciplinar (ya sea desde el punto de vista nutricional, económico, ecológico o político) reduciendo su complejidad a una o dos variables relacionadas. La antropología en cambio permite un abordaje comprensivo integrando las distintas miradas disciplinares e incorporando historicidad para observar procesos antes que situaciones.

Proponemos un curso donde se analicen desde las bases materiales de la alimentación en el proceso mismo de hacernos humanos hasta las consecuencias de la desigualdad alimentaria marcada en los cuerpos y en las sociedades. Consideramos que existe una sinergia entre el sistema alimentario y el sistema económico-político que determina la cocina y la comida de un lugar preciso en un tiempo determinado y -siendo la alimentación un factor pre-patológico por excelencia- condiciona la manera de enfermar y morir de su población.

Hemos construido tres modelos explicativos que describiremos a través de alimentos trazadores: la primera transición con la carne que nos hizo humanos, la segunda transición con granos y lácteos que nos hicieron desiguales y la tercera transición con el azúcar que nos hizo opulentos. Las consecuencias las vemos en los cuerpos, las tecnologías y las instituciones. Por demanda de los tiempos se estudiarán las enfermedades prevalentes en cada modelo.

Hoy estudiar la alimentación en su complejidad es de particular importancia por la crisis cada vez más profunda que enfrentamos los humanos tanto a nivel global como local. Crisis del modelo de producción que al mismo tiempo que genera abundancia, devora los recursos del planeta y condena a 820 millones de personas a la desnutrición al mismo tiempo que a 1500 millones al sobreconsumo mostrando la crisis en el régimen de distribución, que se verifica en el consumo conspicuo en un intento vacuo de cubrir necesidades innecesarias con alimentos buenos para vender y malos para comer. No hay duda de la importancia que tiene la crisis de este modelo de alimentación en las últimas pandemias. El avance de la frontera agraria que desplaza y pone en contacto especies aisladas -y a sus patógenos-. La crianza industrial-farmacológica de animales para consumo (gripe porcina, síndrome urémico hemolítico). La producción de alimentos baratos y micronutrientes caros para alimentar a las mayorías. La sobre-estimulación permanente del placer en las fantasías masivas de consumo, obturando toda reflexión, necesidad o identidad.

Las políticas internacionales y nacionales que desplazaron la observancia de los recursos naturales a la observancia del derecho poco pueden hacer si no modifican las condiciones que legitiman la producción sucia, la distribución inequitativa y el consumo conspicuo.

Argentina comparte con el mundo algunas características de la crisis alimentaria (producción excedentaria) y en otras es desgraciadamente original (precarización secular). Pretendemos señalar estas características analizando algunas políticas alimentarias desde el retorno de la democracia, sus efectos y sus limitaciones. Especialmente el derecho a la alimentación adecuada durante la cuarentena actual.

Contenidos:

Unidad 1- Alimentación como hecho social total, como producto y productor de relaciones sociales, unión indisoluble de naturaleza y cultura, sujeto y estructura. La necesidad de su abordaje desde la complejidad. Modelos. Transiciones

Unidad 2.- Una Historia Social de la comida. Transiciones Alimentarias en el tiempo de la especie

2.1.-Primera Transición: la alimentación en el proceso de hominización- bipedalismo, omnivorismo y sexualidad continua. El cuerpo del comensal omnívoro: La constitución biológica del homo sapiens, grasa, cerebro e intestinos como desarrollos adaptativos. Insulino-resistencia, genotipo ahorrador, stress de corta y larga duración. Intolerancia al gluten y a la lactosa. La revolución de los ácidos grasos y proteínas. Omivorismo y cultura (lenguaje, herramientas y organización social)- La organización social en bandas, reciprocidad y manejo del riesgo, dieta paleolítica producto y productora de la sociedad paleolítica. Las enfermedades y los riesgos en las bandas.

2.2.- Segunda Transición: La revolución de los hidratos de carbono. Domesticación, modificaciones ambientales (intensificación + homogeneización = fragilización) y simbólicas (mundo dual, tiempo lineal y cíclico estacional). Pasaje de las bandas (sociedades sin excedente) a las aldeas. De la reciprocidad a la redistribución. Grupos domésticos. Densidad y explotación del medio. Las hipótesis deterministas ambientales: aportes y limitaciones. Cambios epidemiológicos, demográficos y corporales. Leche y cereales. Pastores y agricultores, manejo del espacio y del tiempo. Los cuerpos son producto del estrés ambiental. Patologías de la escasez alimentaria. Aparición de cuerpos diferenciados. La apropiación de los alimentos sesgada por género, edad y posición social. Estados y distribución de la comida Alta y Baja Cocina. Pobres flacos y ricos gordos. El ayuno y la dieta: médicos, revolucionarios y sacerdotes.

2.3.- Algunas explicaciones de las preferencias y aversiones alimentarias en sociedades preindustriales: antropofagia, consumo de insectos. Consumo y aversiones específicas. (carne vacuna en Argentina e India, Carne de cerdo en Polinesia y Medio Oriente. Insectos en áreas tropicales y templadas. La cultura hecha naturaleza: el consumo.

Unidad 3 - Alimentación en la Modernidad

3.1.-Tercera transición. La revolución del azúcar. Los alimentos americanos y la difusión global de especies de cultivo a partir del imperialismo colonial. La dinámica alimentos-población en los estados modernos. Teorías de la transición demográfica, nutricional y epidemiológica. Ecuación IPAT. Cambios energéticos, demográficos y productivos del industrialismo. Cambio de patrones alimentarios globales. Revolución forrajera. Cambios en los formatos de los alimentos: mecanización, conservación, transporte, venta mayorista –minorista, seguridad biológica, publicidad.

3.2.-El patrimonio gastronómico frente a la globalización alimentaria. Saberes acerca de la alimentación “adecuada”. Deslocalización y desestacionalización de las dietas. Los alimentos “creados” “sin historia” y “ultraprocesados” el lugar de los medios masivos de comunicación, las mujeres y el vaciamiento del saber sobre la alimentación y su reemplazo por los “sistemas expertos” de la modernidad.

3.3.- Las sociedades de la abundancia actuales. ¿Por qué persiste la desnutrición si hay disponibilidad excedentaria? Alimentos como mercancías, “buenos para vender antes que buenos para comer”. Cambio en el sentido de los cuerpos de clase: ricos flacos – gordos pobres. La sociedad obesogénica. Obesidad como epidemia mundial.

3.4.-La crisis alimentaria global: en la producción-disponibilidad como crisis de sustentabilidad, en la distribución-acceso como crisis de equidad y en el consumo como crisis de comensalidad. La alimentación como derecho universal (1946/8) Seguridad (FAO 75) Soberanía (96). Conceptos declamados, políticas hegemónicas.

Unidad 4 - Problemática Alimentaria en Argentina

4.1.- Disponibilidad: estabilidad, suficiencia, autonomía y sustentabilidad. Disponibilidad aparente de los principales alimentos en Argentina (1975-2018).

4.2.- Acceso: precio de los alimentos. Ingresos. Distribución del ingreso. Ocupación. Desocupación por edad y género. Destino de los Ingresos propios de mujeres y varones. Gasto Público Social en Alimentación. IVA en los alimentos. Subsidio neto de la asistencia Alimentaria. La problemática de la desnutrición en Argentina. Encuestas Antropométricas. Encuestas de gasto de los hogares 1965-2018. La alimentación en la determinación de las líneas de pobreza e indigencia. Alcances y limitaciones.

4.3.- Estrategias de consumo en distintos sectores de ingresos. Concepto. Descripción de las Prácticas: a) diversificación del ingreso. b) Diversificación del abasto. c) Manejo de la composición doméstica. d) Autoexploración

4.4.- Estrategias de consumo: representaciones culturales que funcionan como principios de inclusión de los alimentos. Descripción de las representaciones: El cuerpo, los alimentos y la comensalidad en diferentes sectores sociales. Cuerpos fuertes/alimentos rendidores/ comensalidad colectiva en la pobreza. Cuerpos lindos/alimentos ricos/comensalidad familiar en los sectores de ingresos medios, cuerpos sanos/alimentos light, comensalidad individual en los sectores de mayor ingreso. Diferenciación y estigmatización a través de

la alimentación. El valor moral de ser flaco. La construcción social del gusto. Gastro-anomía del comensal moderno. Agroindustria y medios de comunicación.

4.5.- alimentación durante la cuarentena dura. Derecho a la alimentación adecuada en circunstancias excepcionales

4.6.-Diferentes perspectivas para pensar el futuro de la alimentación humana.

5.- Otra transición?

5.1. Problemática de la alimentaria actual en Argentina y en el mundo: en la producción crisis de sustentabilidad, en la distribución crisis de equidad y en el consumo: crisis de comensalidad.

5.2. Patologías alimentarias del mundo global similitudes y diferencias con la situación Argentina

5.3. Cambio climático, concentración de la agro-industria y el capital financiero impactando en el plato. El futuro de la cocina (y de la especie).

5.4. Algunas propuestas evitando la ilusión pastoril, el optimismo tecnológico y las soluciones bárbaras (segregar diferencias -como en el pasado- o no hacer nada).

Evaluación:

Según Art. 43 de Reglamento de Posgrado Vigente (Res. 099/18), deben:

- Acreditar, como mínimo, 75 % de asistencia.

- Se elaborará un trabajo final en función de algunos temas del seminario.

Bibliografía según unidad / eje:

Unidad 1:

Bibliografía obligatoria:

Aguirre P. La complejidad del Evento Alimentario. En: Enfoques socioculturales de la Alimentación. Lecturas para el equipo de salud. Piaggio L, Solans A, compiladores. Buenos Aires: Akadia editorial; 2014.

Almeida Filho N. Complejidad y transdisciplinariedad en el campo de la Salud Colectiva. Evaluación de Conceptos y Aplicaciones. Salud Colectiva. 2006;2(2):123-147.

Optativa:

Aguirre P. La construcción social del Gusto. En: Comer, una palabra con múltiples significados. Buenos Aires: Ediciones del Zorzal; 2009.

Unidad 2:

Bibliografía Obligatoria:

Aguirre P. La revolución de la Carne que nos hizo Humanos. En: Una historia social de la comida. Buenos Aires: Lugar Editorial; 2017. p.25-74.

Aguirre P. La cocina de los cazadores recolectores. En: Una historia social de la comida. Buenos Aires: Lugar Editorial; 2017. p.81-106.

Leonard. R. Incidencia de la Dieta en la hominización. En: Enfoques socioculturales de la Alimentación. Pontzer H. La Paradoja del Ejercicio Físico. Investigación y Ciencia. 2017. N 487. Prensa Científica. Barcelona.

Optativa

Campillo. C. El mono obeso. Alianza, 2005. Madrid-Barcelona

Montero Julio: Dietas paleolíticas en el siglo XXI. Buenos Aires: Akadia editorial; 2011.

2da transición

Aguirre P. La domesticación de animales y la comida de los pastores. En: Una historia social de la comida. Buenos Aires: Lugar Editorial; 2017. p. 123-128.

Aguirre P. La comida de los domesticadores de tubérculos. En: Una historia social de la comida. Buenos Aires: Lugar Editorial; 2017. p. 129-160.

Aguirre P. La comida de los domesticadores de granos. En: Una historia social de la comida. Buenos Aires: Lugar Editorial; 2017. p. 137-160.

Aguirre P. La comida de las sociedades estatales preindustriales. En: Una historia social de la comida. Buenos Aires: Lugar Editorial; 2017. p. 161-206.

Aguirre P. Epidemias en la historia de la cultura. La Fuerza de lo pequeño. Centro Latino americano para la investigación agroecológica. CELIA. 2020. Disponible en: <http://agroecologiar.com/articulo-escrito-por-dra-patricia-aguirre>

Goody J. Alta y Baja Cocina en: Cocina Cuisine y Clase. Estudio de Sociología comparada. Barcelona: Gedisa; 1995.

Harris M. Bueno para Comer. Barcelona: Alianza; 1985.

Optativa

Molleson H. Los huesos de Abu-Hureyra. Investigación y Ciencia. 1994. 217.

Montanari M. El hambre y la abundancia, historia y cultura de la alimentación en Europa. Barcelona: Crítica; 1995.

Camporessi P. El pan salvaje. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica; 1998.

Unidad 3

Bibliografía obligatoria

Aguirre P. La comida en la Modernidad y el industrialismo tempranos. En: Una historia social de la comida. Buenos Aires: Lugar Editorial; 2017. p. 209-280.

Mintz S. Dulzura y Poder: el lugar del azúcar en la historia Moderna. Madrid: Siglo XXI; 1985.

Aguirre P. Pobreza y Globalización en la emergente epidemia de obesidad (traducción del artículo). En: Brown F. Diabetes in Women. Boston Mass: Humana Press; 2007.

Patel R. Obesos y Famélicos. Globalización, hambre y negocios en el nuevo sistema alimentario mundial. Buenos Aires: Marea; 2009

Optativa

Smil V. Alimentar al Mundo. Un Reto del Siglo XXI. España: Siglo XXI; 2003.

Goody J. Hacia una cocina industrial mundial. En Contreras Jesús Alimentación y Cultura. Universidad de Barcelona.

Patel.R. Cuando nada vale nada. Marea. 2010

Borrell JJ. Poder estructural agroalimentario en países emergentes. Revista de Integración y Cooperación Internacional. 2015.

Friedmann H. The political economy of food a global crisis. New left review. 1993;197:29-57.

Unidad 4

Bibliografía obligatoria

Aguirre, P. Devorando el Planeta . Cambiar la alimentación para cambiar al mundo . Capital Intelectual . Buenos Aires 2022.

Aguirre P. Cocina, comida y comensales. La alimentación del primer al segundo centenario. En: Torrado S, compiladora. Población y bienestar. Una Historia Social del Siglo XX. Buenos Aires: EDHASA; 2009.

Aguirre P. Estrategias de Consumo. Qué Comen los Argentinos que comen. Buenos Aires: Editorial CIEPP - Miño y Dávila editores; 2005.

Aguirre P, Pautassi, L. Políticas . Del problema Individual al Programa Social. La cuestión Alimentaria en Argentina. En G.Gamallo compilador . De Alfonsín a Macri. Democracia y Política Social en Argentina 1983-2019. Eudeba. 2022

Calvo E, Aguirre P.Crisis de la seguridad alimentaria en la Argentina y estado nutricional en una población vulnerable. Archivos Argentinos de Pediatría. 2005.

Fischler C. Gastro-anomía del comensal moderno. En: El (h)omnívoro. El Gusto la Cocina y el Cuerpo. Madrid: Anagrama; 1996.

Teubal M.Transformaciones en el Sistema Agroalimentario y acceso a la Alimentación.

Pengue W, Morello J. Procesos de transformación agrícola en las áreas del borde agropecuario ¿Una agricultura sostenible? IADES; 2013. p. 1-13.

Bourdieu P. La forma y la sustancia. En: La distinción. Criterios y bases sociales del gusto. Madrid: Taurus; 1985.

Fuentes de datos a manejar:

[www.fao.org/Español/ Argentina//HBA](http://www.fao.org/Español/Argentina/HBA) (Hojas de Balance de los Alimentos, Conferencia Internacional de Nutrición y desarrollo, Una Evaluación Mundial, Elementos de Estrategias Nutricionales, Informes Anuales.)

www.indec.mecon.gov.ar -INDEC. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.

Ministerio de Economía. Lo que exista en el momento de la consulta (Encuesta Permanente de Hogares, EPH. índice de precios al Consumidor IPC, Encuestas de gastos de los hogares ENGHO 2005-2018-).

CRONOGRAMA

Clase Tema Bibliografía

<u>CLASE</u>	<u>Tema a desarrollar</u>	<u>Bibliografía</u>
<u>1</u>	<u>Complejidad del evento alimentario humano</u>	Aguirre P. La construcción social del Gusto

<u>2</u>	1era Transición –Divergencia Omnivorismo	Aguirre P. La revolución de la Carne que nos hizo Humanos- Pontzer-Leonard-
<u>3</u>	La comida de los recolectores-cazadores	Aguirre P. La cocina de los cazadores recolectores- Aguirre P. Epidemias en la historia de la cultura. (1era parte: endemias)
<u>4.-</u>	2da Transición. cambio climático y domesticación de animales, granos y tubérculos- Consecuencias	Aguirre P. Epidemias en la historia de la cultura (2da parte zoonosis y epidemias). Aguirre P. La domesticación de animales y la comida de los pastores//La comida de los domesticadores de tubérculos.//La comida de los domesticadores de granos.
<u>5</u>	Sistema alimentario y politico en las sociedades estatales preindustriales	Aguirre P. La comida de las sociedades estatales preindustriales. Goody . Alta y baja Cocina Harris. Bueno para comer
<u>6</u>	Cambio y Globalización alimentaria con la colonización.	Aguirre P. La comida en la Modernidad y el industrialismo tempranos. Mintz S. Dulzura y Poder.
<u>7</u>	3era Transición. Industrialismo en alimentación	Aguirre P. Pobreza y Globalización en la emergente epidemia de obesidad. Aguirre. Patel R. Obesos y Famélicos.
<u>8</u>	Crisis alimentaria mundial y argentina en particular	Aguirre. Devorando el Planeta. Aguirre. Cocina, comida y comensales. Aguirre. Estrategias de Consumo
<u>9</u>	Políticas Alimentarias para que haya fututo	Aguirre. Devorando el Planeta- Aguirre/Pautassi. Del problema individual al programa social. La cuestión alimentaria en Argentina.