

## **Programa Antropología de los Alimentos**

### **Fundamentación**

La alimentación es un fenómeno que no por cercano se revela conocido. Por un lado sus motivos responden a cuestiones netamente biológicas que se traducen, en nuestra experiencia directa, como una sensación de vacío en el estómago. Por el otro, su realización, responde a herencias y saberes claramente culturales, identificándose inclusive regiones enteras con sólo mencionar el nombre de un plato.

La antropología aborda el estudio de la alimentación desde una doble perspectiva: evolutiva y cultural. A lo largo del proceso de hominización (como se denomina a la trayectoria que siguieron algunas especies del género Homo hasta transformarse en Homo sapiens) se detectan cambios estructurales que afectan la dieta. Nuestra forma actual fue alcanzada hace aproximadamente 200000 años; sin embargo desde aquel momento hasta hoy, la conducta alimentaria ha venido cambiando en forma notable, sin que hubiera un correlato con la evolución biológica de nuestra especie. Nuestro cuerpo paleolítico se encuentra atrapado dentro de una alimentación industrial, pensada para vender y no para alimentar. Algunas de las consecuencias se observan en la enorme profusión de enfermedades metabólicas. Al mismo tiempo la alimentación abarca todos los órdenes de la sociedad, de allí que el hecho alimentario sea estudiado como un Hecho Social Total. En la comida se ponen en juego desde la química de los ingredientes hasta los símbolos que expresan los platos; se configuran las clases sociales, la pertenencia etaria y el género de las personas. Hasta el gusto, que se podría considerar una elección individual, último reducto de la privacidad, se construye culturalmente.

### **Objetivos**

Los objetivos del curso están relacionados con brindar información acerca de los procesos que llevaron hasta la aparición del Homo sapiens en función de la alimentación, poniendo de relieve las tres transiciones alimentarias más importantes de la historia: la dieta omnívora con énfasis en la carne, la revolución neolítica y la aparición de los carbohidratos y la alimentación industrial.

Se espera que los estudiantes adquieran una comprensión profunda del fenómeno alimentario, ponderando su multiplicidad de niveles y reconociendo la complejidad del hecho en todas sus dimensiones: biológica, cultural, económica y social.

Apuntamos a que los estudiantes adquieran una visión global de la situación agroalimentaria actual, de los peligros que encarna tanto en la esfera de la producción (pérdida de sustentabilidad), como en la distribución (acceso desigual) y en el consumo (abandono de las reglas culinarias que ordenan el comer).

También nos interesa que se reflexione acerca del impacto en la salud que tiene la alimentación y en la distancia existente con los objetivos pecuniarios de las empresas alimentarias que controlan la mayor parte del mercado.

Es un objetivo central de la materia que los estudiantes puedan visualizar la importancia de la Soberanía Alimentaria como salida posible a la crisis alimentaria actual, tanto en lo referente a la producción agroalimentaria como a la distribución y consumo.

### **Clase 1**

-Surgimiento de la antropología como disciplina científica. Conceptos antropológicos fundamentales: unidad de la especie humana, diversidad cultural, desnaturalización.

-El evento alimentario como hecho social total. Los múltiples niveles de la alimentación. La alimentación como espejo de la sociedad: gustos de clase, funciones de la alimentación.

-Etapas del proceso alimentario: producción, distribución, preparación, consumo y descarte. Relación con el modo de producción.

- Gramáticas culinarias. Gastronomía y Gastro-anomía
- Comestible no es igual a comida. Explicaciones antropológicas de las aversiones y preferencias alimentarias.

### **Clase 2**

-La primera transición alimentaria. Breve descripción del proceso de hominización. Rol clave del omnivorismo: nos hizo humanos pero nos condenó a la variedad. La carne como alimento marcador. Oportunismo y carroñerismo. La comensalidad igualitaria.

### **Clase 3**

-La segunda transición alimentaria. El deshielo y la revolución neolítica. Domesticación de plantas y animales. Los hidratos de cultivo como alimento marcador.  
-La agricultura que nos hizo desiguales. La estratificación social y el surgimiento de la pobreza. Surgimiento de la alta cocina.

### **Clase 4**

-La tercera transición alimentaria: La alimentación industrial. El azúcar, el proletariado y la revolución industrial.  
-El consumo masivo y sus características: conservas e intercambio global.  
-Alimento como mercancía, “bueno para vender”.  
-Alimentos americanos en los platos europeos. Alimentos europeos en los platos americanos. Aparición de la cocina burguesa.

### **Clase 5**

-La alimentación en la actualidad. Dietas deslocalizadas, desestacionalizadas, homogeneizantes. Los alimentos sin historia. El papel de los sistemas expertos. La pérdida de la variabilidad alimentaria. Medicalización de la alimentación: “alicamentos”.  
-La falsa revolución verde. El oligopolio alimentario. Supermercado. Abundancia de alimentos y distribución desigual. El fantasma malthusiano.

### **Clase 6**

-Inversión de los cuerpos de clase. Los obesos de la pobreza y las enfermedades metabólicas. El mercado diferenciado y la cocina gourmet.  
-In-Seguridad alimentaria. Crisis en todas las esferas: producción, distribución, consumo.  
-La nueva resistencia: Vía Campesina. Soberanía y Seguridad Alimentaria. Las estrategias locales frente a las imposiciones globales. Alternativas posibles.

### **Evaluación**

Los estudiantes deberán realizar un trabajo final sobre alguno de los temas vistos en la materia, relacionándolos con sus experiencias laborales o cotidianas. Se evaluará durante el curso la posibilidad de que el trabajo sea con modalidad presencial y grupal.

### **Bibliografía**

- Aguirre, Patricia  
Flacos ricos y gordos pobres. Editorial Claves para todos, Buenos Aires, 2004.
- Aguirre, Patricia:  
“Alimentación como relación social”
- Goody, Jack  
Cocina, Cuisine y Clase, Editorial Gedisa, Barcelona, 1995
- Harris, Marvin

Bueno para comer, Editorial Alianza, México, 1991.  
-Dossier con selección de textos