

# **CARRERA DE MAESTRÍA EN ECONOMÍA AGROALIMENTARIA**

## **PROGRAMA NORMALIZADO**

**Nombre del curso: “LA ANTROPOLOGÍA Y LOS ALIMENTOS”**

**Docente responsable: Dra. María del Carmen Valerio. FACSO-NuRES-UNICEN**

### **Fundamentación de la Propuesta**

Las experiencias “innovadoras” y estratégicas en el contexto rural actual, nos permite enfocarnos en diferentes rasgos socioculturales que devienen de saberes “tradicionales” abordado e interpretado por la Antropología Social.

Ante la crisis de modelos economicistas dominantes (concebidos como resultante de las relaciones de poder de la modernidad), es necesario para detener esa crisis ambiental y alimentaria, a través de aprovechamientos sustentables-biodinámicos, una puesta en valor de esos saberes, desde una línea integral, con apoyo del conocimiento científico, en prácticas comunales y colectivas. Como parte de estos propósitos, examinamos y comparamos una serie de programas y proyectos, instrumentados desde el Estado y su impacto, así como el estímulo o no de los actores locales, lo que nos da pie a formular preguntas e hipótesis.

Nuestro compromiso nos remite a definiciones generales y estrategias organizacionales colectivas y productivas para un desarrollo rural sustentable que nos convoque a trabajar para la Soberanía Alimentaria en su amplia definición hacia el Buen Vivir.

En este orden, desde una mirada crítica, acentuar la articulación de los profesionales cursantes de diferentes disciplinas y ciudadanías, entre las esferas del Estado, la Comunidad Local y el Mercado en circuitos cortos, para realizar un quiebre del paradigma destructivo, hacia uno constructivo, colectivo e integrador en una redefinición del concepto de desarrollo rural y los alimentos, desde una perspectiva antropológica en relación con los Derechos Colectivos, socioculturales, identidad, educación y salud.

### **Objetivos**

- a) Comprender por qué la Antropología es importante para el estudio del concepto de los alimentos y el desarrollo rural.
- b) Analizar los diferentes factores socioculturales condicionantes, sobre aspectos generales de la producción y el consumo.
- c) Abordar el paradigma que llevó a la crisis alimentaria.
- d) Conocer qué se produce, cómo se produce, qué se come, qué alimento es “sano” y cómo se consume.
- e) Rescatar trabajos y prácticas biodinámicos-sustentables, de otros lugares diferentes al agro pampeano y de Latinoamérica.

### **Contenidos:**

#### **Programa Analítico**

##### **Unidad 1.**

##### **RELACIONES ENTRE LA ECONOMÍA ALIMENTICIA Y LA ANTROPOLOGIA**

Qué se entiende por alimentación desde la Economía y desde la Antropología. Los alimentos no solo se componen de nutrientes, sino también de significados.

Sobre los pueblos y sus singularidades acerca de sus saberes y prácticas.

Respuestas a ¿qué producir? ¿dónde? ¿Cuánto? ¿cómo? ¿para quién? ¿quiénes?

Antropología y diversidad de alimentos. El capital humano y las relaciones socioculturales.

Estudios de casos.

##### **BIBLIOGRAFIA**

Aguirre, Patricia (2007): Qué puede Decirnos una Antropóloga sobre la Alimentación. Hablando sobre gustos Cuerpos, Mercados y Genes. Instituto de Altos Estudios Sociales. Universidad Nacional de San Martín. Bs As (Argentina).

Ciocchini, Florencia Indira (2012): Una aproximación a la realidad técnico productiva del sector agropecuario y forestal. Pasantía agencia de extensión rural INTA-Seclantás(Salta). En el marco Curso Introducción a las Ciencias Agrarias y Forestales. Caso Comunidad de Tomuco. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (FCyF-UNLP).

Fukuoka, Masanobu (1978): La revolución de la brizna de paja. Editado por Instituto Permacultura Montsant. Traducción Larry Korn.

López García, Julián (2003): Símbolos en la comida indígena guatemalteca. Una etnografía de la culinaria Maya-Ch'orti'. Ediciones Abya-Yala. Quito (Ecuador). ISBN 9978-22-310-X

Moity-Maïzi, Pascale (2011): "Examinar la localización y la circulación de los saberes en Africa". Pg 1-19. En *Revue d'anthropologie des connaissances*. Vol 5, N° 3. DOI 10.3917/rac.014.0475.

Mead, Margaret (1971): El alimento y la familia. DOI: LocalNumber 049002. Editorial Sudamericana. Buenos Aires.

Torres Cadena, Isabel (2003): Los alimentos en la tradición oral. Proyecto Seminario del Grupo Mexicano de Antropología Alimentaria. Facultad de Filosofía y Letras/Instituto de Investigaciones Antropológicas/UNAM.

Terrazas Sosa, Claudia (2004): Una aproximación antropológica al consumo alimenticio en la comunidad Uru de Irohito. Universidad Mayor de San Andrés. La Paz (Bolivia)

## **UNIDAD 2.**

### **CONTRIBUCION AL DESARROLLO RURAL**

Diferentes rasgos culturales en la producción de alimento.

La presencia de intervenciones sociales en la forma de Políticas, Programas y Proyectos, como factor significativo en influenciar en los modos de vida a través de los alimentos.

La experiencia como aprendizaje y construcción del conocimiento científico.

Organización de actores como los aborígenes, campesinos, mujeres, productores familiares, que se han constituido por impulso propio.

Métodos de alimentación "más eficaces" para satisfacer las demandas. Estudios de casos.

### **BIBLIOGRAFIA**

Andrade Larry – Alvarez Roberto (2010): "Los problemas y el modo de afrontarlos. ¿solos o en conjunto? Pag 77-87. En *Otoño en la Estepa. Ambiente, ganadería y vínculos en la Patagonia Austral*. Editorial La Colmena. ISBN 978-987-9028-73-5

Bendini, Mónica y Lara Flores, Sara María (2007): "Espacios de producción y de trabajo en México y Argentina. Un estudio comparado en regiones frutícolas de exportación", pag 23-61. En *Revista Interdisciplinaria de Estudios Agrarios*, 26/27.

Fukuoka, Masanobu (1978): La revolución de la brizna de paja. Editado por Instituto Permacultura Montsant. Traducción Larry Korn.

Garcés, Vicent (2008): "El derecho de los pueblos a la alimentación". En: *Derecho a la alimentación. Soberanía alimentaria*. Editorial/fuente: Servicio Publicaciones de la Universidad de Córdoba y Oficina de Cooperación Internacional al Desarrollo (Diputación de Córdoba).

López, Marcela Claudia (2010): "Los procesos de reestructuración de la agricultura", pag 59-69. En *Los espacios rurales. Aproximaciones teóricas y procesos de intervención en turismo rural*. Comp. Nogar Ada Graciela – Jacinto Guillermina Paula. Editorial La Colmena. ISBN 978-987-9028-74-2.

López García, Julián (2008): "Cultura, derecho a la alimentación e (in) seguridad alimentaria. En: *Derecho a la alimentación. Soberanía alimentaria*. Editorial/fuente: Servicio Publicaciones de la Universidad de Córdoba y Oficina de Cooperación Internacional al Desarrollo (Diputación de Córdoba).

Mayor Zaragoza, Federico (2008): "Futuro: alimentos y cultura de paz", capítulo IV *Los aspectos culturales del derecho a la alimentación*. En: *Derecho a la alimentación. Soberanía alimentaria*. Editorial/fuente: Servicio Publicaciones de la Universidad de Córdoba y Oficina de Cooperación Internacional al Desarrollo (Diputación de Córdoba).

Moity-Maïzi, Pascale (2011): "Examinar la localización y la circulación de los saberes en Africa". Pg 1-19. En *Revue d'anthropologie des connaissances*. Vol 5, N° 3. DOI 10.3917/rac.014.0475.

Rodriguez Bilella, Pablo y Tapella, Esteban (2008): "Transformaciones globales, modos de vida y Desarrollo Rural", (pg 3-33). En *Transformaciones globales y territorios. Desarrollo rural en Argentina. Experiencias y aprendizajes*. Editorial La Colmena. ISBN 978-987-9028-67-4

### **UNIDAD 3.**

#### **PARADIGMAS BIO-DINÁMICOS-SUSTENTABLES**

La Agricultura bio-dinámica: una cultura de vida. "Nuevas prácticas".

Prácticas europeas en más de cincuenta países. Montpellier (Francia) y el CIRAD.

Mouvement de culture bio-dynamique, su objetivo es de sostener y representar los productores que promueven prácticas agrícolas respetuosas de la tierra y el hombre, para sensibilizar y crear conciencia de la agricultura sustentable. Búsqueda de calidad de vida.

¿Por qué la tendencia a producir alimentos en forma sustentable? ¿Una visión utópica?

Del saber heredado a las competencias.

#### **BIBLIOGRAFIA**

Fukuoka, Masanobu (1978): *La revolución de la brizna de paja*. Editado por Instituto Permacultura Montsant.

ECOagricultor (2013): *El método y la filosofía de la agricultura natural de Masanobu Fukuoka*.

Jean-Baptiste (2010): *Circuits Courts. Contribution au développement regional*. Educagri, éditions. TRAVERSAC. Transversales. ISBN 978-2-84444-808-8.

Les Cahiers de Biodynamis (2006): *L'agriculture bio-dynamique: une culture du vivant*. Syndicat d'Agriculture Bio-Dynamique. Edition Mouvement de Culture Bio-Dynamique.

Koepf Herbert (2010): *¿Qué es la agricultura biodinámica?*. Editorial Rudolf Steiner. Madrid. ISBN 84-85370-03-

### **UNIDAD 4.**

#### **LOS ALIMENTOS, LOS SECTORES SOCIALES y LA SALUD**

Los alimentos y las prácticas legitimadas por el Poder hegemónico.

Determinados alimentos como fenómeno social, que hace a la inclusión/exclusión.

Desnaturalizar los que se dice "alimentos adecuados". Derechos Colectivos hacia una economía social.

Los agentes de la salud en el marco del sistema en salud: ¿intervienen, se comprometen?

Debates y posibles enfoques para resolver conflictos en acciones de compromiso ético.

#### **BIBLIOGRAFIA**

Aguirre, Patricia (2013): *Qué puede Decirnos una Antropóloga sobre la Alimentación. Hablando sobre gustos Cuerpos, Mercados y Genes*. Instituto de Altos Estudios Sociales. Universidad Nacional de San Martín. Bs As (Argentina).

Campo, Pedro (2008): "Seguridad y derecho a la alimentación". En: *Derecho a la alimentación. Soberanía alimentaria*. Editorial/fuente: Servicio Publicaciones de la Universidad de Córdoba y Oficina de Cooperación Internacional al Desarrollo (Diputación de Córdoba).

Díaz Esther y Rivera Silvia (2009): "Algunas consideraciones para una ética aplicada a la investigación científica". En [www.estherdiaz.com.ar/seleccion](http://www.estherdiaz.com.ar/seleccion).

Gras Carla y Hernández, Valeria (2009): "Reconfiguraciones sociales de los 90: desplazados, chacareros y empresarios en el nuevo paisaje" (pg 89-113). En: *La Argentina rural. De la agricultura a los agronegocios*. Comp: carla Gras/Valeria Hernández. Editorial Biblos, Sociedad. ISBN 978-950-786-750-7

Hernández, Valeria (2009): "La ruralidad globalizada y el paradigma de los agronegocios en las pampas gringas" (pg 39-59). En: *La Argentina rural. De la agricultura a los agronegocios*. Comp: carla Gras/Valeria Hernández. Editorial Biblos, Sociedad. ISBN 978-950-786-750-7.

Hernández Bermejo, Esteban (2008): "La globalización de la diversidad". En: *Derecho a la alimentación. Soberanía alimentaria*. Editorial/fuente: Servicio Publicaciones de la Universidad de Córdoba y Oficina de Cooperación Internacional al Desarrollo (Diputación de Córdoba).

Raffin Del Riego, Alfonso: "Causas y efectos de los llamados biocombustibles". En: *Derecho a la alimentación. Soberanía alimentaria*. Editorial/fuente: Servicio Publicaciones de la Universidad de Córdoba y Oficina de Cooperación Internacional al Desarrollo (Diputación de Córdoba).

Scaffidi, Cinzia (2008): "Diversidad cultural y derecho a la alimentación". En: *Derecho a la alimentación. Soberanía alimentaria*. Editorial/fuente: Servicio Publicaciones de la Universidad de Córdoba y Oficina de Cooperación Internacional al Desarrollo (Diputación de Córdoba).

Strada Rodriguez, Julia (2012): Debates al interior de la Economía Social. La reconfiguración neoliberal y la visión regeneradora de las políticas sociales. Papeles de Trabajo - Centro de Estudios Interdisciplinarios en Etnolingüística y Antropología Socio – Cultural. N° 24. ISSN 1852-4508.

Valerio, María del Carmen (2014): "La enfermedad y la muerte en el territorio rural". En *Sociología del dolor* (29-45). Maldad, odio, indiferencia e indolencia social. Ediciones Insumisos Latinoamericanos. [elaleph.com](http://elaleph.com)

**Metodología:** consignar la carga horaria discriminada en:

Actividades	presenciales	no presenciales	TOTAL hs
	45	--	45
Horas de	Teoría	Práctica	TOTAL hs
	25	20	45

**Evaluación:**

La evaluación de los estudiantes será continua. Se tendrán en cuenta dos tipos de criterios uno de carácter académico o sustantivo que tendrá en consideración los contenidos, tanto de los debates como de los trabajos que cada uno lo dará a conocer.

Otro de tipo técnico-instrumental, relacionado con las actividades en la plataforma de las clases, en relación a las lecturas de textos, el intercambio e interacción de los estudiantes.

La calificación será numérica, como así también la evaluación cualitativa, de lo antes expuesto. Con un trabajo final de investigación acerca de un caso de estudio, que tendrá un mínimo de 7 (siete) puntos de calificación.