

IV CONGRESO INTERNACIONAL DEL OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACION

OTRAS MANERAS DE COMER: Elecciones, convicciones, restricciones

Barcelona, del 9 al 12 de junio de 2015

El consumo de alimentos es un aspecto importante del comportamiento cultural. En ninguna sociedad se ha permitido comer cualquier cosa, en cualquier lugar o momento, de cualquier manera y con cualquiera. La alimentación ha estado sujeta a reglas y costumbres que se entrecruzan en diferentes niveles de simbolización. Los usos del alimento y sus combinaciones, el orden de los mismos, la composición, el número y las horas de las diferentes ingestas están codificados de un modo más o menos preciso, resultado de un proceso cuyo significado y razón cabe buscarlos en la historia de cada sociedad o cultura. Dado el significado simbólico de los alimentos, las prácticas alimentarias de un individuo se identifican con un determinado grupo social, étnico, de edad, ideológico, religioso...

Sin embargo, en un contexto de hipermodernidad, parece haberse modificado la relación tradicional con la alimentación que ya no se basa tanto en la cultura heredada sino en múltiples y diversas consideraciones exteriores a la misma -ideológicas, éticas, estéticas, de salud- que se superponen al modelo alimentario establecido. En cualquier caso, en cada cultura o país, las situaciones pueden ser diferentes. Mientras unas dejan más autonomía a los individuos y valoran la elección como un ejercicio de libertad y responsabilidad, otras dan más importancia a la comensalidad y a las reglas sociales relativas a la mesa. El individualismo contemporáneo tiende a dejar cada vez mayor autonomía alimentaria a los individuos, aunque en contrapartida se les exige más responsabilidad en relación a la necesidad de adoptar una "alimentación saludable".

Por diversas razones, se constatan fenómenos de especialización y particularización del consumo alimentario que evidencian un debilitamiento de los determinismos sociales que pesan sobre los individuos y sus prácticas de consumo. La sociedad contemporánea no cesa de inventar formas de alimentación susceptibles de contribuir al incremento de la autonomía, de la independencia, de la privacidad de los individuos. Pero que los individuos sean "libres" para comer cualquier cosa no quiere decir que la sociedad no le proponga "buenas razones" para comer unos alimentos en lugar de otros. Las "razones" pueden ser médicas o de salud (trastornos del comportamiento alimentario, enfermedades, intolerancias y alergias alimentarias diversas, ayunos "terapéuticos"), religiosas (*Kosher*, *Halal*, *Ayur-veda*...), ético-morales (vegetarianismo, macrobiótica, crudivorismo...), ecológicas, socioeconómicas (ecologismo, *freeganismo*, alimentos de proximidad, servicios asistenciales...), estéticas (régimenes de adelgazamiento o de musculación...), etc. Estas concepciones son, obviamente, muy diferentes entre sí por lo que refiere tanto a sus razones como a las implicaciones. Las restricciones alimentarias motivadas por una razón fisiológica, como la celiaquía, implican una "excepción necesaria", un "imperativo individual" y una "respuesta social". Las restricciones personales, por su parte, pueden ser motivo de orgullo, de autosatisfacción y/o de reivindicación y pueden presentarse revestidas de una "función de expresión de valores" en la medida que permiten comunicar a otros sus más íntimas convicciones. Cada uno de estos particularismos alimentarios implica diferentes tipos y grados de exclusión o de auto-exclusión de los usos alimentarios tradicionales relacionados con la comensalidad y, en cierta medida, los cuestionan.

A partir de estas consideraciones, el congreso abordará la multiplicación de *otras maneras de comer* que han aparecido y siguen apareciendo en nuestra sociedad como consecuencia de factores diversos como son la progresión del individualismo, de la medicalización, de los movimientos migratorios y del multiculturalismo, y de la crisis socioeconómica y de su cuestionamiento social.

9 de junio de 2015

PRECONGRESO/SEDE FUNDACIÓN ALICIA

En las cocinas demostrativas de la sede de la Fundación Alicia (Món Sant Benet, Sant Fruitós de Bages) tendrá lugar un pre-congreso técnico en el que se desarrollarán talleres concretos y actividades de carácter práctico y de aplicación alrededor de una de las especialidades del sistema R+D+i de Alicia: diseñar, rediseñar y adaptar la comida para diferentes tipos de comensales, ya sean colectivos con alergias, intolerancias, y otros problemas específicos a la hora de ingerir, digerir o metabolizar o con preferencias relacionadas con la salud, la sostenibilidad, la proximidad y los productos de la tierra.

Pre-congreso. Programa

8h. Salida desde Barcelona (Plaça Universitat)

9h. Llegada a la Fundación Alicia, recogida documentación y materiales.

9.30h. Bienvenida

9.45h. - 11h. Taller 1: ***¿Cómo preparar dietas de textura modificada (sabrosas, atractivas, seguras y nutritivas)?***.

11h - 11.15h Café.

11.15h. - 12h. Comer agrobiodiversidad tradicional: Visita guiada a los huertos ecológicos de variedades tradicionales de Alicia.

12.15h. – 13.45h Taller 2: ***Diseño, rediseño y adaptación de nuevos productos alimentarios.***

13.45. - 15h. Comida Restaurant la Fonda.

15h. - 16h. Taller 3: ***Alergias e intolerancias, comer seguro y sabroso.***

16h. - 17h. Taller 4: ***Comer como antes (cocina y productos históricos), ¿es posible reconstruir los sabores de antaño?***

17.15h. Regreso a Barcelona.

10 de junio de 2015

Sede: Edificio La Pedrera, Barcelona

A partir de las 8h30: Recogida de credenciales y documentación.

9h30-10h: Bienvenida y presentación del Congreso: Jesús Contreras [Observatorio de la Alimentación]

10h-11h: Conferencia inaugural: Claude Fischler (Socioantropólogo, Centre National de la Recherche Scientifique): *Alimentations particulières et réciprocités*

11h-11h30: Pausa-café

11h30-14h: Mesa Redonda: Comer con restricciones: dimensiones médicas y socioculturales de las alergias e intolerancias alimentarias. La restricciones alimentarias motivadas por una razón médico-fisiológica implican una “excepción necesaria”, un “imperativo individual” y una “respuesta social”. Ello da lugar a numerosos particularismos alimentarios – o *minorías* alimentarias- que implican diferentes tipos y grados de exclusión o de auto-exclusión de los usos alimentarios habituales, cotidianos o extraordinarios, ya que seguir una dieta de una forma más o menos continuada puede suponer una ruptura sistemática con los hábitos anteriores y, al mismo tiempo, constituir una rutina bastante constriñente ¿Cómo compatibilizar una dieta restrictiva en una sociedad en la que la vida de los ciudadanos es más bien irregular, salpicada de numerosos micro-acontecimientos, cambios de programa de actividades y desplazamientos de todo tipo que fragilizan la “muleta” que constituyen las rutinas dietéticas? ¿Cómo compatibilizar la fuerte autonomía que una dieta necesita en la cotidianidad si esta autonomía es bastante limitada dados los múltiples y diversos constreñimientos horarios que afectan a la mayoría de las personas? ¿Cómo responden las empresas alimentarias y de restauración social y colectiva, el mercado en general, la investigación y los actores sociales con los que las minorías alimentarias interactúan?

- Moderadora: Mari-Carmen VIDAL (Nutricionista, Campus de la Alimentación/Universitat de Barcelona)
- Adam DREWNOWSKI (Epidemiólogo, Director del Center for Public Health Nutrition, University of Washington, Estados Unidos de N.)
- Fernando JAIME (Immunitas Vera, Asociación de Alérgicos Alimentarios)
- Mohamed MERDJI (Sociólogo, Director de Lesma-Audiencia, Francia)
- Oriol GOL (Veterinario, Liquats Vegetals).

Pausa para el almuerzo

10 de junio de 2015

Sede: Universidad de Barcelona

15h30-17h15: sesiones simultáneas de comunicaciones orales.

Sesión 1:

Globalización, identidades, patrimonios alimentarios e hibridaciones

Moderador: Gustavo Laborde

Comiendo latino. La distribución y el consumo de comida latina en Madrid.

Sonia Díaz Coro

Sabores y saberes de las comunidades andinas nariñenses: identidad gastronómica ancestral de cinco municipios de la zona andina del departamento de Nariño, Colombia.

Sara Eloísa del Castillo Matamoras; Eliana Lorena Suárez Higuera

El lugar del pan en la alimentación tradicional indígena de los valles centrales de Oaxaca; la expansión cotidiana de un alimento de fiesta.

Coralie Dejean; Nelly Angélica Flores; Irene Vázquez Gudiño; Miriam Bertran Vilà; Pierre Torrente

Estrategias locales de valorización de la gastronomía tradicional de Teotitlán del Valle en la ruta "Camino del Mezcal".

Irene Vázquez Gudiño; Nelly Angélica Flores; Pierre Torrente; Miriam Bertran Vilà; Coralie Dejean

Patrimonio alimentario y turismo. Maneras de comer durante las vacaciones y diversidad de estrategias de valorización territoriales: una comparación entre Francia y España.

Jacinthe Bessiére; Elena Espeitx

La alimentación corriente de las familias Teréna.

Everton Ferreira Lemos; Dulce Lopes Barboza Ribas; Maria Cristina Mendes Bignardi Pessôa; Maria Helena Villas Boas Concone.

Sesión 2:

Soberanías alimentarias: inseguridades, derechos y políticas

Moderadora: Mabel Gracia

Understanding food in tourism

Eunice Eunjung Yoo

Del somos lo que comemos al somos lo que plantamos

Maria Antònia Monserrat Mas.

Human agency at work: the case of food insecurity in Sub-Saharan african immigrant population in Tarragona

Manfred Egbe Egbe

"Para poder vivir" prácticas y concepciones entorno a la recuperación de residuos alimentarios como estrategia de supervivencia

Julian David Loaiza Pineda.

Campaña: frena el despilfarro de alimentos: fomento de la donación segura de alimentos en los sectores de la restauración y el comercio minorista.

Victoria Castell, Emilio Vicente, J. Vicente Fernandez, J. Lluís Lafarga, Alfons Vilarrasa

Sesión 4:
Sociabilidades y comensalidades
Moderadora: Sara Lucia Pareja

Comensalidad, juventud y prácticas alimentarias en los espacios Universitarios

Christiane Ayumi Kuwae; Maria Cláudia da Veiga Soares Carvalho; Francisco Romão Ferreira.

Alimentación, comensalidad y factores de riesgo psicosociales en el trabajo. El comer de los trabajadores de un hospital público en Chile

Elisa Heynig Pepper

Hábitos alimentarios y migración transnacional. Una aproximación a la comensalidad de los hñähñús en el Valle del Mezquital, México.

Elizabeth Peña Barquera

La comensalidad en trabajadores de una empresa electrónica en zona urbana de Zapopan, Jalisco, México.

Laura Alejandra Vázquez Aguilar; Patricia Josefina López-Uriarte; Claudia Rocío Magaña González; Claudia Llanes Cañedo.

Embrace-me bowl: an assessment of a new plate-ware designed to improve nutrition and commensality.

Virgen, Diego; Pérez-Cueto, Armando; Nalin, Bárbara; Santos, Quenia

Sesión 6:
Construcción y control del cuerpo: dietas individualizadas
Moderadora: Maria Clara Prata Gaspar

Desigualdades sociales en la calidad de las dietas para perder peso. Entre la prescripción médica y la iniciativa propia.

Esther Cruz Linares

Heterotopias alcoólicas proustianas: excessos do corpo e uma culinária indócil

Josimey Costa da Silva; Michelle Cristine Medeiros da Silva.

Comportamento alimentar em estudantes de nutrição: comparação com estudantes de outros cursos.

Rui Poínhos; Diogo Alves; Elisée Vieira; Sílvia Pinhão; Bruno MPM Oliveira; Flora Correia.

Cultura y dietética : normas y representaciones de una alimentación sana entre dietistas francesas y brasileñas.

Maria Clara de Moraes Prata Gaspar

IMC, ingestão energética e nutricional da população portuguesa adulta.

Pinhão, S; Poínhos, R; Afonso, C; Franchini, B; Oliveira, BMPM; Teixeira, VH; Moreira, P; Durão, C; Pinho, O; Silva, D; Lima Reis, JP; Veríssimo, MT; de Almeida, MDV; Correia, F.

Sesión 7:
Dimensiones médicas y socioculturales de las restricciones alimentarias
Moderadora: Cristina Larrea Killinger

Diabetes: una mirada desde la gastronomía.

Enrique Omar Alonso Gossio.

Sense of food incorporation after the diagnosis of cancer: le sens de l'incorporation de l'aliment apres le diagnostic d'un cancer.

Marine Fontas.

Uso de dietas sem glúten entre estudantes de nutrição, São Paulo.

Lavinia Maria Perrotta; Erika Da Silva Bronzi Moura.

Comer después de una dieta restrictiva ¿un cambio en el modo de alimentarse?

Antonio López-Espinoza; Alma Gabriela Martínez Moreno; Patricia Josefina López-Uriarte; Virginia Gabriela Aguilera Cervantes.

Intolerancias alimentarias. Vivencias y ambivalencias en torno a la alimentación.

Mariona Castellvi

Sesión 9:

Comer en la escuela

Moderadora: Bárbara Guidalli Atie

“Loma case study – expanded in center for food, body and learning”

Ruge, D.; Jacobsen M.; Habekost, R. E.; Nielsen M.K.

Alimentação e cultura: experiências em escolas da região metropolitana do Rio de Janeiro.

Ana Lucia dos Santos Albuquerque de Almeida, Valéria Terra, Alexandre Brasil Fonseca

Alimentación escolar en territorio indígena Teréna.

Maria Cristina Mendes .Bignardi Pessôa; Dulce Lopes Barboza Ribas; Maria Ligia Rodrigues Macedo; Elenir Rose Jardim Cury Pontes; Everton Ferreira Lemos.

School bellies : schools as spaces of food innovation and commitment during the first world war.

Emmanuelle Cronier

Reframing our understanding of the school lunchroom: tensions and negotiations reflecting “ways of eating”

Bárbara Atie Guidalli y Jose Antonio Torralba Iniesta

Sesión 11:

Las construcciones sociales de lo comestible: clasificaciones y fronteras

Moderador: Joan Ribas Serra

A comida do futuro? “cosmologias”, “abominações” e outras reflexões etnográficas sobre “comer insetos” entre os índios wari (Amazonia Brasileira) e nas proposições da Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

Mauricio Soares Leite; Adriana Romano Athila.

Prácticas alimentarias y seguridad alimentaria y nutricional de los colombianos residentes en Barcelona.

Zandy Patricia Montes Sanchez.

Escepticismo alimentario: el caso de la placentofagia humana.

Sandra Milán Massagué; David Fornons.

Estudio sobre la valoración nutricional de recetas de casquería - “menuts”

Miquel Brossa Real.

Otras maneras de comer en la España moderna

Maria Ángeles Pérez Samper.

De la comida de casa a la cocina industrial: consideraciones de la alimentación del Hombre Tardomoderno

José Ignacio Arévalo Sevil

17.15h – 17h45: pausa café

17h45-19h.30: sesiones simultáneas de comunicaciones orales.

Sesión 1:

Globalización, identidades, patrimonios alimentarios e hibridaciones

Moderador: Gustavo Laborde

“Cultura y alimentación en la sierra norte de Puebla, México.”

Isaura Cecilia García López; Adriana Monserrat Varguez Pastrana.

‘Nourishing the nation: manifestations of Catalan identity through food’

Venetia Congdon

Comer siendo indio en la ciudad. Resistencias y negociaciones identitarias a través de los alimentos en un espacio urbano amazónico

Blanca Yagüe

“La dieta Atlántica: la alimentación Gallega marca la diferencia”

Elena Freire Paz

Identidade e culinária regional em um mercado Amazônico

Wilma Marques Leitão

Comidas de raiz: a retomada da cultura quilombola no seridó (Brasil)

Julie Cavignac; Danycelle Silva; Maria Isabel Dantas (Ifrrn).

Sesión 2:

Soberanías alimentarias: Inseguridades, derechos y políticas

Moderadora: Mabel Gracia

Programa mesa Brasil sesc e o aproveitamento integral de alimentos

Sheila Mara Travain; Karen Leal da Silva

Approvisionnement local et logique de consommations diversifiées: enjeux, pratiques et représentations des différents acteurs de la filière du manger

F. Precigout Frédéric; Montagne Karen.

A case study of the symbolic value of community supported agriculture membership

Lydia Zepeda; Anna, Reznickovab; Willow, Russellc; David, Hettenbachd.

Discussão em torno de um conceito propositivo: eco-segurança alimentar

Oliveira, José Carlos De; Dias, Juliana; Chiffolleau, Mónica.

Sementes da paixão: uma alternativa de pesquisa

Pereira, Helena Cristina Moura; Medeiros, Vívica Gomes de.

Estrategias alimentarias en un comedor social: Aportaciones etnográficas

Maria Eunice de Souza Maciel; Helisa Canfield de Castro.

Sesión 4:

Sociabilidades y comensalidades

Moderadora: Sara Lucia Pareja

Sincronia de convívios comensais de jovens órfãos pela aids em São Paulo

Sueli Moreira; Igor de Oliveira Loss; Ivan França Junior; Laura Alves Martirani

Consumo de alimentos, renda e programa bolsa familia: análise em um município do Semiárido nordestino

Poliana de Araújo Palmeira; Rayane Suellen Pereira de Albuquerque Santos; Laís Martins Barros Silva; Vanille Valério Barbosa Pessoa Cardoso; Michelle Cristine Medeiros da Silva.

Comensalidad en Santiago de Chile: una aproximación exploratoria cualitativa de las prácticas declaradas en adultos

Claudia Giacomani Hernández

Comidas críticas: una exploración creativa en áreas convergentes de comensalidad, interacción social y food design

Diego Virgen

Is it a pleasure to eat together?' examining the role of conviviality in the mediterranean diet

Surinder Phull

Digital natives and digital immigrants: emergent food behaviours.

Sonia Massari

Sesión 6:

Construcción y control del cuerpo: dietas individualizadas

Moderadora: Maria Clara Prata Gaspar

Circadian energy intake of the Portuguese population

Sílvia Pinhão, Rui Poínhos, Diva Melim, Sandra Gonçalves, Bruno MPM Oliveira, Maria Daniel Vaz de Almeida, Flora Correia.

Con las manos en la masa: reflexiones sobre la puesta en escena del cuerpo en el acto alimentario

María Sol Anigstein

Elección alimentaria encausada por motivos estéticos en México

Amaury Andrade Gutiérrez; Daniela Casas Hernández; Claudia Ximena de La Cruz Abrín.

The weight loss surgery: between seeking changes in eating and the body and adapting to them

Olivier Lepiller

Perfis de comportamento alimentar e sua relação com o IMC em estudantes portugueses do ensino superior.

Rui Poínhos; Bruno MPM Oliveira; Flora Correia.

Sesión 7:

Dimensiones médicas y socioculturales de las restricciones alimentarias

Moderadora: Cristina Larrea Killinger

Comer bajo prescripción dietética: percepción e impacto del programa “5 pasos” en la Ciudad de México

Ileana Muñoz González; Miriam Bertran Vilà.

Processo educativo em alimentação e nutrição com um grupo de mulheres com doenças crônicas metabólicas, São Paulo, Brasil.

Érika da Silva Bronzi Moura; Maria Rita Marques de Oliveira; Carla Maria Vieira.

Comportamiento alimentario de las personas con Diabetes Mellitus tipo 2 en Ciudad Guzmán, Jalisco, México.

Karina Anai García Camacho; Mónica Navarro Meza.

Trastorno por atracón en personas obesas: su relación con otras variables psicológicas

Neli Escandón; Guillem Feixas.

Prácticas alimentarias para evitar o reducir la exposición a sustancias químicas

Aina Palou Serra, Araceli Muñoz, Cristina Larrea, Montse Fàbregas

Sesión 9:

Comer en la escuela

Moderadora: Bárbara Guidalli Atie

En nuestro comedor todos tienen cabida

Ester Mata Soler

Alimentación infantil en el marco de las políticas alimentarias

Maria del Carmen Ríos Acevedo.

Dos iniciativas para dar cabida a la diversidad de prácticas alimentarias: el observatorio de escenarios y prácticas de la alimentación y el concurso fotográfico Fotobocado

Nora Bahamonde

Representación social del peligro alimentario por el consumo de comida chatarra-industrializada entre alumnos de 6º año de dos escuelas primarias públicas de Xalapa, Veracruz

Maria Ester Ramos Zárate

Vigilancia y control de los alérgenos en los comedores escolares de la ciudad de Barcelona (Vaiaime). Control oficial del plan de alérgenos

Ester García Cid; Laura Caballé Gavalrà; Mireia Fontcuberta Famada; Pere Balfagón Marzal; Júlia Durán Neira.

Sesión 11:

Las Construcciones sociales de lo comestible: clasificaciones y fronteras

Moderador: Joan Ribas Serra

A noção de carregos e os comportamentos alimentares dos sertanejos

Maria Isabel Dantas; Antonio Dos Pádua Santos.

¿La comida sana o sabrosa? Identidades alimenticias construidas por trabajadores brasileiros pertenecientes a familias de bajos recursos económicos

Nathalia Cesar Nunes; Daniela Menezes Neiva; Fabiana Bom Kraemer; Francisco Romao Ferreira; Shirley Donizete Prado; Maria Claudia Viegas Soares De Carvalho.

Comer con los ojos: los memes alimentarios de So Mexican en Facebook.

Francesca Bayre y José Antonio Vázquez.

Alimentação vegetariana: consciência social ou modismo?

Cícero José Alves Soares

Umbral de percepción de sabores en niños mexicanos

Tinoco-Mar Briscia Anaid; Valdés- Miramontes Elia Herminia; López-Espinoza Antonio; Martínez Moreno Alma Gabriela; Miramontes – Sesiónzar Mónica; Rodríguez-Lara Avilene.

11 de junio de 2015

Sede: Edificio La Pedrera, Barcelona

9h-11h15: Mesa Redonda: Comer en tiempos de crisis: sostenibilidad, precarización y derecho alimentario. A pesar de la abundancia alimentaria, a principios del siglo XXI el derecho a la alimentación no está garantizado en numerosas sociedades, incluidas las más industrializadas. Provocada por múltiples factores principalmente económicos y acentuada por las políticas de austeridad, cabe preguntarse hasta qué punto la actual crisis constituye un punto de inflexión en las maneras de comer y pensar la comida. La precarización socioeconómica y la desigualdad social han aumentado sensiblemente en los últimos 5 años. Aparece un nuevo tipo de pobreza como consecuencia de la falta de trabajo, del paro sin subsidio, de las bajas pensiones protagonizada por personas con enormes dificultades para resolver las necesidades más básicas. Respecto a la alimentación, la pauperización tiene múltiples consecuencias y algunas, incluso, afectan a la salud. ¿Qué tipo de estrategias particulares están desplegando estos colectivos para alimentarse diariamente? ¿Cómo se está gestionando esta precarización alimentaria por parte de los organismos públicos (asistenciales, educativos y asistenciales)? A pesar de que en estos momentos no existen datos suficientes para saber si hay malnutrición provocada por la crisis económica, son muchas las voces que se han alzado en los últimos años reclamando medidas para evitarla ¿Acaso se está acomodando el hambre en situaciones de relativa sobreabundancia? En un contexto donde convive la profusión con la inseguridad ¿cómo responden las empresas agroalimentarias, las de distribución y restauración social ante la pérdida de capacidad adquisitiva de tantas personas?

- Moderador: Ramón CLOTET (Fundación Triptolemos/Cátedra Unesco)
- Lluís GONZÁLEZ-VAQUÉ (Jurista, exjefe departamento de legislación alimentaria de la FAO)
- Eduard ARRUGA (Presidente del Banco de los Alimentos de Barcelona)
- Mabel GRACIA (Antropóloga, Universitat Rovira i Virgili)
- Ignacio ZÚÑIGA (Físico, Departamento de Física Fundamental, U.N.E.D.)

11h15-11h45: Pausa-café

11h45-14h: Mesa redonda: Comer con/por convicciones: éticas, religiosas, ecológicas...: En un contexto de hipermodernidad, parece haberse modificado la relación tradicional con la alimentación que ya no se basa tanto en la cultura heredada sino en múltiples y diversas consideraciones exteriores a la misma -ideológicas, éticas, estéticas, de salud- que se superponen al modelo alimentario establecido. El individualismo contemporáneo tiende a dejar cada vez mayor autonomía alimentaria a los individuos, aunque en contrapartida se les exige más responsabilidad en relación a la necesidad de adoptar una alimentación "saludable". Por diversas razones, se constatan fenómenos de especialización y particularización del consumo alimentario que evidencian un debilitamiento de los determinismos sociales que pesaban sobre los individuos y sus prácticas de consumo. La sociedad contemporánea no cesa de inventar formas de alimentación susceptibles de contribuir al incremento de la autonomía, de la independencia, de la privacidad de los individuos. Pero que los individuos sean "libres" para comer cualquier cosa no quiere decir que la sociedad no le proponga "buenas razones" para comer unos alimentos en lugar de otros. Las "razones" pueden ser de salud, religiosas, ético-morales, ecológicas, socioeconómicas, estéticas, etc. ¿Hasta qué punto los diferentes particularismos alimentarios implican diferentes tipos y grados de exclusión o de auto-exclusión de los usos alimentarios tradicionales y, en cierta medida, los cuestionan? ¿Hasta qué punto estas convicciones alimentarias pueden ser motivo de orgullo, de autosatisfacción y/o de reivindicación y representan la expresión de "nuevos valores" que cuestionan el modelo alimentario tradicional?

- Moderadora: Claudia Ridet JUZWIAK (Especialista en Nutrición Deportiva, Doctora en Ciencias por la Universidad Federal de São Paulo)
- Jorge GASCON (Xarxa de Consum Solidari)

- Gemma SALVADOR (Nutricionista-Dietista, Agència de Salut Pública de Catalunya)
- Antoni RIERA (Historiador, Universitat de Barcelona)

Pausa Almuerzo

11 de junio de 2015

Sede: Universidad de Barcelona

15.30h-17.15h: sesiones simultáneas de comunicaciones orales.

Sesión 1:

Globalización, identidades, patrimonios alimentarios e hibridaciones

Moderador: Gustavo Laborde

Cultura alimentaria Beduina y su pervivencia en Jordania

Almudena Hasan Bosque

Comer otredad: exotismo y antropofagia en la restauración étnica

Isabel Aguilera Bornand

Práticas alimentares: eles não comem mingau? Reflexões e novas análises

Maria Cristina Caminha de Castilhos França.

De la comida familiar francesa como institución a su de-institucionalización. El papel de las normas sociales alimentarias"

Christophe Serra Mallol.

Entre o tradicional e o atual – comercialização de alimentos em mercados municipais – Brasil e Barcelona

Talita Prado Barbosa Roim

Alimentação e comunicação sob os fluxos globais: a partilha sobre comida na web entre imigrantes brasileiros na Holanda

Carla Pires Vieira da Rocha; Carmen Silvia Rial.

Sesión 2:

Soberanías alimentarias: inseguridades, derechos y políticas

Moderadora: Mabel Gracia

Medio ambiente, ecología, ámbitos alimentarios y derechos de los animales

Silvia Navarro

La comida ecológica en Barcelona: discursos y prácticas en torno a la idea de equilibrio

Arantza Begueria.

Sujetos, prácticas y discursos del sistema alimentario alternativo en la ciudad de Oaxaca

Charlynn Curiel

Procesos de politización en las cooperativas de consumo ecológico en Cataluña

Patricia Homs Ramírez de la Piscina.

La alimentación en México: una perspectiva desde las políticas y la gubernamentalidad

Ana Gabriela Cabrera Rebollo; Lilia Zizumbo Villarreal.

Sesión 5:

Cocinas En Movimiento

Moderador: José Antonio Vázquez

De la olla callejera a los food trucks, del tianguis al mercado gourmet: la complejidad de la comida callejera en la ciudad de México y su relación con las formas de comensalidad urbanas.

Liliana Martínez Lomelí

Fi(-)lo porque qui(-)lo”: modernity and hypermodernity in by the kilogram brazilian restaurants

Myriam Elisa Melchior Pimentel; Cláudia Mesquita Pinto Soares.

Gran distribución y fast food, transgresores de los nuevos comportamientos alimentarios en México, 1990-2014

Cristina Almeida Perales; Roberto Soto Esquivel, Rodolfo García Zamora; Pascual García Zamora; Dellanira Ruiz de Chávez Ramírez.

Cocina, nostalgia y etnicidad en los restaurantes mexicanos en Estados Unidos.

José Antonio Vázquez

“Street food”, ¿ un revival de la comida callejera o una adaptación a los nuevos tiempos?

Montserrat Saperas; Vinyet Capdet; Glória García; Emma Pla.

Artisanal salt and its contribution to the sustainable management of a living saltscape

Katia Hueso Kortekaas, MSc.

Sesión 6:

Construcción y control del cuerpo: dietas individualizadas

Moderadora: Maria Clara Prata Gaspar

Determinants of food individualism in Dakar: From Independence desire to economic solidarity.

Julie Leport

Negotiating individuality: eating “by choice” in New-Delhi

Estelle Fourat

Vidas en tránsito: apuntes etnográficos acerca de otras maneras de comer

Joan Ribas Serra

Percepciones sobre el comer de atletas deficientes visuales de alto rendimiento

Claudia Ridel Juzwiak; Maria Fernanda Petrolli Frutuoso; Lara D'avila Lourenço; Barbara Ferreira Romano; Luiza Casonato B. De Oliveira; Fernanda Lourenção; Ciro Winckler.

Stages of change towards healthy eating by portuguese senior population

Afonso, C; Póinhos, R; Pinhão, S; Franchini, B; Teixeira, VH; Moreira, P; Durão, C; Pinho, O; Silva, D; Lima Reis, JP; Veríssimo, MT; Correia, F; de Almeida, MDV.

Sesión 7:

Dimensiones médicas y socioculturales de las restricciones alimentarias

Moderadora: Cristina Larrea Killinger

Alimentación en ámbitos de privación de libertad. Aproximación a la percepción de la salud y de la calidad de vida de la población reclusa en Barcelona

Aguilar, Alicia; Fornons, David; Guidi, Matteo; Medina, F. Xavier.

Estado de peso, riesgo cardiovascular y los hábitos alimenticios en funcionarios de una empresa en la ciudad de Petrópolis-rj

Seabra, Gisele; Monteiro, Luana; Marins, Vania; Cardoso, Camila; Claveland, Ana Carolina; Fiúza, Pâmella; Agostini, Letícia; Menezes, Letícia; Miloni, Juliana; Esteves, Anete Corrêa.

Health and food choice among free-living portuguese seniors.

Afonso, C; Poínhos, R; Pinhão, S; Franchini, B; Teixeira, VH; Moreira, P; Durão, C; Pinho, O; Silva, D; Lima Reis, JP; Veríssimo, MT; Correia, F; de Almeida, MDV.

Influencia de factores socioeconómicos en el estado nutricional del paciente crónico

Sáez Rubio Gema, Martín Peña Natividad, Coiduras Charles Alicia, Lanau Roig Anna, Moncau Mayola Andrea, Martí Clave Laia, Graell Riera; Teresa, Casado Bech Angel, Martín Martín Julian, Acebron Sanchez-Fortun; Carmen, Fabrellas Padres Núria.

Las condiciones ambientales ¿propician la regulación conductual en el proceso de alimentación?

Virginia Gabriela Aguilera Cervantes; Antonio López-Espinoza; Patricia Josefina López-Uriarte; Alma Gabriela Martínez Moreno.

Sesión 8:

Pobreza, vulnerabilidad y respuestas sociales

Moderador: Eva Zafra Aparici

Desarrollo rural, confrontación de saberes y transformación alimentaria en Túnez

Paula Durán Monfort.

Realidades y alternativas de consumo alimentario frente a la crisis

Lina Casadó- Marín; Montserrat García-Oliva.

Respuestas y cambios alimentarios ante la crisis económica en Tarragona: El caso de dos 'comedores sociales' gestionados por una entidad religiosa.

Fabiana Bom Kraemer; Mabel Gracia Arnaiz

Hambre, pobreza e inseguridad alimentaria en la Sierra Norte de Puebla

Andrea Vázquez Azpíroz.

Crisis alimentaria en la población ecuatoriana de Murcia

Navas, Julia; Mariola Bernal

Alimentación, nutrición y pobreza: el caso de un grupo de trabajadores de la basura de la ciudad de México

Katia Yetzani García Maldonado; Miriam Bertrán Vilà.

Sesión 10:

Las diferentes formas de la educación alimentaria y nutricional

Moderadora: Elena Roura

Food and nutrition education in scholars: the benefits of intervention program

Rute Mattos Dourado Esteves Justa; Mirella Nunes Matos; Rayana Ribeiro De Oliveira; Camila Oliveira Duarte; Adila Castro Silva; Larissa da Silva Albuquerque; Sara Maria Moreira Lima; Claudia Machado Coelho Souza de Vasconcelos.

Prácticas de educación alimentaria y nutricional para adolescentes: Intercambio de conocimientos entre jóvenes estudiantes de nutrición. Sao Paulo, Brasil.

Erika Bronzi Moura Da Silva Y Maria Lucia Mendes

L'alimentació un valor als Albergs gestionats per l'Agència Catalana de la Joventut

Jordi Boixadera; Josep Lluís Gistau; Sussagna Artigas.

Start with food, can we have a food, energy and water education, please?

Mario Molinari

A culinária brasileira: valorização da expressão de identidade cultural no marco de referência em educação alimentar e nutricional para as políticas públicas

Rute Ramos Da Silva Costa; Mariana Fernandes Brito De Oliveira; Alexandre Brasil Carvalho Da Fonseca.

Evaluación de impacto del Programa TAS (Tú y Alicia por la salud) sobre los hábitos alimentarios y de actividad física en un grupo de adolescentes españoles entre los 14 y 15 años.

Elena Roura; Sara L. Pareja.

Educação alimentar e nutricional no ambito escolar: uma análise das ações desenvolvidas em um município Brasileiro.

Flavia Pascoal Ramos, Ligia Amparo da Silva Santos

Sesión 11:

Las construcciones sociales de lo comestible: clasificaciones y fronteras

Moderador: Joan Ribas Serra

Eating according to our genes? The perceptions of nutrigenomics by french eaters

Tristan Fournier; Jean Pierre Poulain.

Reflexiones sobre comida, filosofía y ciencia

Márcia Regina Viana.

Topics of interest in food service

Flavia Milagres Campos; Shirley Donizete Prado.

La chuche diversidad en un mundo líquido: cómo comer chuches en no lugares y no morir en el intento

Iñaki Martínez De Albéniz; Andoni Luis Aduriz ; Ramón Perisé.

Gastronomies d'un autre genre: frugalité et économies de la table

Philippe C.Dubois.

17.15h – 17h45: pausa café

17h45-19h30h: sesiones simultaneas de comunicaciones orales.

Sesión 1:

Globalización, identidades, patrimonios alimentarios e hibridaciones

Moderador: Gustavo Laborde

O tempo que modifica o discurso: as diferentes formas de expor a cozinha Afro-Brasileira em periódicos no Recife

Bruno Celso Vilela Correia; Suely Cristina Albuquerque

Historia del proceso de mestizaje alimentario entre España y Colombia

Blanca Ysabel Daza Martínez

Globalización y sistema alimentario: información y hábitos comunicativos

Jesús Roberto Sánchez Reina

Culturas alimentarias en proceso de cambio

Maria Paula de Vilhena Mascarenhas

Os processos de singularização alimentar em A cidade e as Serras, Eça de Queiroz..

Alex Galeno y Michelle C. Medeiros da Silva

La tradición de los mercados públicos en decadencia.

Ximena Arriaga Zamora

Quand parler alimentation surpasse la sémantique : retour sur une méthodologie de recherche en terrain sensible

Marie- Pierre Étienne

Sesión 2:

Soberanías alimentarias: inseguridades, derechos y políticas

Moderadora: Mabel Gracia

El derecho y los sistemas alimentarios territorializados: perspectiva canadiense

Geneviève Parent; Marie-Claude Desjardins.

La agricultura familiar: ¿posibilita la diversificación de la alimentación en las familias campesinas de la sierra norte del Ecuador?

Laura Boada Molina

“El sentido local de la soberanía alimentaria: notas sobre los procesos de resistencia de la comunidades nahuas del sur de Jalisco en México”

Claudia Rocío Magaña González

Resisting food globalization: A social and psychological interpretation of alternative food movements

Miquel Jaume; Marcel Pich; Jordi Pich.

“[...] Na feira não vende marca. Na feira vende natural”: acepções atribuídas à alimentação saudável por trabalhadores de uma feira-livre, em Salvador-bahia

Luiza Guimarães Cavalcanti; Lílian Miranda Magalhães; Lígia Amparo Da Silva Santos.

Sesión3:

Creencias, rituales y emociones

Moderadora: Francesca Bayre

Novas práticas alimentares no candomblé do Recife: tradição e modernidade para seduzir gente

Bruno Celso Vilela Correia; Suely Cristina Albuquerque de Luna.

Emotions and food intake

Francisco, L.V.; Aguiar-Moreira, Ac; Meirelles, Cs; Diez-Garcia, R.W

O efeito da desejabilidade social no comportamento alimentar em estudantes portugueses do ensino superior.

Rui Poínhos; Bruno MPM Oliveira; Flora Correia.

Los nuevos dispositivos escenográficos en la alta gastronomía española: hacia otras formas de sociabilidad

Apolline Torregrosa Laborie; Anne-Claire Yemsi-Paillissé.

Formas y estrategias de la observancia: el sistema de alimentación Kosher en Barcelona

Florencia Heitzmann

Sesión 5:

Cocinas en movimiento

Moderador: José Antonio Vázquez

Las tortas en la ciudad de Toluca: su producción, consumo y supervivencia ante la comida rápida
Edgar Rojas Rivas; Diana Sánchez Álvarez; Felipe Carlos Viesca González.

Las formas de la alimentación en común: estudio de los tiempos y los lugares de las comidas en un barrio popular de Yakarta.

Laura Arciniegas

Les faims du voyage : manger autrement en chemin de fer, entre l'obligation et le choix

Jean Pierre Williot

Comida diaria, comida de fiesta y comida para el turismo en la gastronomía Oaxaqueña.

Nelly Angélica Flores, Miriam Bertran, Irene Vázquez, Coralie Dejean y Pierre Torrente.

Frutos nativos en Uruguay: lo local y lo global en la invención de una cocina.

Gustavo Laborde

Da abundância à frugalidade: razões para comer de forma diferente

Virgínia Henriques Calado

Sesión 7:

Dimensiones médicas y socioculturales de las restricciones alimentarias

Moderadora: Cristina Larrea Killinger

The diet of young eaters: a specific requirement requiring a reorganisation of family eating habits

Anne Dupuy; Amandine Rochedy; Charlotte Sarrat.

Desarrollo de botanas saludables para disminuir los problemas de obesidad y nutrición en los adolescentes mexicanos

Santiesteban-López, N.A., Cerón -Carrillo, T.G. , Maldonado, R.J.A . Sánchez Márquez, N. Y López Quintero, A.

Proyecto gastronomía y salud: sondeo de opinión entre usuarios y profesionales de la restauración comercial en relación a las dietas restrictivas. Propuestas formativas.

Illán-Villanueva, M; Torrado-Prat, X; Zomeño-Fajardo, D; Roura-Carvajal, E; Lugo-Generoso, I; Trias-Ferrer, E.

Nutrição prânica: adesão e permanência a um regime de restrição de cunho religioso

Michelle Cristine Silva Medeiros, Vera Lucia Xavier Pinto.

Sesión 8:

Pobreza, vulnerabilidad y respuestas sociales

Moderador: Eva Zafra Aparici

Los restaurantes gastronómicos: la invitación al consumo en tiempos de crisis

Cynthia Luderer

Del junk food, al food from the junk. Comer “de” y “en” la calle en tiempos de crisis.

Maria Antònia Monserrat-Mas

El pan nuestro de cada día: pobreza alimentaria, vulnerabilidad y salud

Josep M. Comelles; Manfred Egbe Egbe; Elisa Alegre Agís.

Recetas contra el desarraigo: memoria y cocina como respuestas sociales al desplazamiento forzado en Colombia.

Marta Ruiz.

Comer en tiempos de crisis: dietas de exclusión y autopercepción de grupo

Hilda Irene Cota Guzmán

A dieta precária de Carolina Maria de Jesus: uma análise de Quarto de Despejo.

Viviany Moura Chaves, Michelle C. Medeiros y Poliana A. Palmeira.

Sesión 11:

Las construcciones sociales de lo comestible: clasificaciones y fronteras

Moderador: Joan Ribas Serra

A gente não quer só comida” – reflexões sobre os novos rumos para o consumo “de alimentos.

Márcia Regina Viana; Aden Dos Santos Neves; Daniela Menezes Neiva Barcellos.

Pagar por lo que no contiene.

Claudi Mans Teixido

A piramide de “Maslow” aplicada ao comer nos dias atuais

Simone Cardoso; Mauro Fisberg

Vida podrida: la trayectoria de una clasificación.

Lis Furlani Blanco.

Otras maneras de comer, otra maneras de clasificar los alimentos

Elena Espeitx; Juanjo Cáceres.

POSTERS

Development and validation of an eating self-efficacy scale.

Rui Poínhos, Hugo Canelas, Bruno MPM Oliveira, Flora Correia.

Psychopathologic correlates of eating behaviour among Portuguese undergraduate students

Rui Poínhos, Bruno MPM Oliveira, Flora Correia.

Dietary restraint: Adaptation and validation of the flexible and rigid control of eating behaviour subscales.

Rui Poínhos, Patricia Rowcliffe, Ana Rute Marques, Victor Viana, Bruno MPM Oliveira, Flora Correia.

12 de junio de 2015

Sede: Edificio La Pedrera, Barcelona

9h-11h15: Mesa Redonda: Nuevos alimentos y nuevos conceptos: ¿modas o tendencias?: La sociedad contemporánea no cesa de inventar formas de alimentación susceptibles de contribuir al incremento de la autonomía, de la independencia, de la privacidad de los individuos. El argumento de la diversidad alimentaria en términos de variedad propugna la idea de que el nicho de consumo es voluntario y el resultado de un sistema capitalista que tiende a una producción más flexible. Cualquier cosa es posible para el comensal contemporáneo. De hecho, las estadísticas muestran, por un lado, que cada vez está más lleno (harto, satisfecho) pues gasta una parte menor de su presupuesto para alimentarse; por otro, parece que cada vez coma más lo que le apetece pues diversifica mucho la alimentación. Pero si es libre para comer cualquier cosa, ello no quiere decir que la sociedad no le proponga “buenas razones” para comer un tipo de alimentos en lugar de otros ¿Hasta qué punto la innovación alimentaria responde a nuevas necesidades de los consumidores o es sólo una respuesta empresarial al rechazo de la homogeneización alimentaria por parte de los ciudadanos?

- Moderador: Antoni Massanés (Director de la Fundación Alicia)
- Pau ARENÓS (Periodista y escritor, El Periódico de Cataluña)
- Giovanni ARAGONE (Mondelez Internacional)
- Miriam BERTRAN VILA (Nutricionista y Antropóloga, Universidad Autónoma de México)
- Abel MARINÉ (Profesor emérito de Nutrición y Bromatología, Universitat de Barcelona)

11h15-11h45: Pausa-café

11h45-14h: Mesa redonda: Sistemas alimentarios alternativos: El diagnóstico de la situación alimentaria mundial es muy preocupante: desnutrición, malnutrición, carencias, obesidad, enfermedades cardio-vasculares, diabetes, etc. Esta situación se agrava por los constreñimientos impuestos a los sistemas de producción agrícola: cambios climáticos, agotamiento de los recursos naturales, especulación financiera, concurrencia con los biocombustibles, etc. Una “alimentación durable” estaría ligada a los modos de producción agro-alimentaria y de comercialización que respetaran la equidad económica y social y preservaran el medio ambiente, la salud y la diversidad cultural. Sin embargo, el modelo industrial de masas, que tiende a ser dominante, responde cada vez menos a estos criterios de durabilidad. En oposición a este modelo, se plantean numerosas alternativas a lo largo de la cadena alimentaria: ¿cuáles son las condiciones de su emergencia y de su difusión? ¿Cuáles son sus impactos?

- Moderador: Damien CONARÉ (Secretary General Unesco Chair in World food systems, Montpellier SupAgro).
- Javier SANZ CAÑADA (Centro de Ciencias Humanas y Sociales el C.S.I.C)
- Marta TORRAS MARI (Fundació Catalunya La Pedrera)
- Mercè VIDAL (Nutrición Sin Fronteras)
- Raúl COMPES LÓPEZ (Universitat Politècnica de València)

Pausa Almuerzo

16h.30- 17h: Conclusiones

17h.18h.30: Conferencia de clausura. Jean Pierre Poulain (Socio-antropólogo, ISTHIA-Université de Toulouse-Le Mirail): *L'option de la "médicalisation de l'alimentation contemporaine » et ses mythologies.*

TARIFAS DE INSCRIPCIÓN		
Pre-congreso (Fundació Alicia)		
Tarifa única	250 euros	Por riguroso orden de inscripción
CONGRESO		
Instituciones/Entidades	450 euros	
Empresas y profesionales	550 euros	
Comunidad Académica	350 euros	
Estudiantes	150 euros	
CONGRESO (SOLO SESIONES DE LA PEDRERA)		
Instituciones/Entidades	350 euros	
Empresas y profesionales	450 euros	
Comunidad Académica	250 euros	
Estudiantes	125 euros	

Comité Organizador

otrasmanerasdecomer@odela.org

Observatorio de la Alimentación (Universidad de Barcelona)

Teléfono: (34) 93 403 45 59

www.odela.org

Fundación Alicia

www.alicia.cat

Francesca Bayre
Mariona Castellví
Jesús Contreras
Mabel Gracia
Bárbara Guidalli
Cristina Larrea
Gustavo Laborde

Marta Martí
Antoni Massanés
F. Xavier Medina
Zandy P. Montes
Sara L. Pareja
Laia Portet
Maria Clara Prata

Elena Roura
Joan Ribas
José Antonio Vázquez
Irene Vázquez
Úrsula Verthein
Eva Zafra

Comité Científico

Dra. Miriam Bertran (Universidad Autónoma Metropolitana, México)
Dra. Carmen Cabezas (Subdirecció General de Promoció de la Salut de l'ASPCAT)
Dr. Damien Conaré (Unesco Chair in World Food Systems, Montpellier SupAgro, Francia)
Dr. Jesús Contreras (Universitat de Barcelona)
Dr. Adam Drewnowsky (Center for Public Health Nutrition, University of Washington, Estados Unidos de N.)
Dr. Claude Fischler (Centre National de la Recherche Scientifique, Francia)
Dr. Ramón Gomis (Director del Institut d'Investigacions Biomèdiques August Pi i Sunyer)
Dra. Mabel Gracia (Universitat Rovira i Virgili)
Dra. Cristina Larrea (Universitat de Barcelona)

Dr. Abel Mariné (Universitat de Barcelona)
 Dr. Jean Pierre Poulain (Université de Toulouse, Francia/Taylor's University, Malasia)
 Dr. Marius Rubiralta (Universitat de Barcelona)
 Dra. Elena Roura (Fundació Alicia)
 Dr. Lluís Serra Majem (Universidad de Las Palmas de Gran Canaria)
 Dra. Ligia Amparo da Silva (Universidade Federal de Bahia, Brasil)
 Dra. Maria del Carmen Vidal (Universitat de Barcelona)

Organizan:



Con el patrocinio de:



Con la colaboración de:

