



UNIVERSIDAD  
NACIONAL  
DE LA PLATA

## SEMINARIO DE POSGRADO

**“Socioantropología de la alimentación: productos locales y consumo”**

**4 y 5 de Julio de 2018.**

**Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Av. 60 entre 118 y 119. La Plata.**

**Aula de Desarrollo Rural- Planta Alta**

**DOCENTE RESPONSABLE:** Elena Espeitx (Profesora del Grado de Psicología de la Universidad de Zaragoza) [eespeitx@unizar.es](mailto:eespeitx@unizar.es)

**CO-RESPONSABLE:** MSc. Irene Velarde (Profesora Adjunta de Extensión Rural- Dpto. Docente de Desarrollo Rural- FCAyF - Universidad Nacional de La Plata)  
[velarde@agro.unlp.edu.ar](mailto:velarde@agro.unlp.edu.ar)

### **1- FUNDAMENTOS DE LA PROPUESTA**

En este curso se presentarán, en primer lugar, las aportaciones de la sociología y la antropología a la comprensión de los comportamientos alimentarios. La alimentación, en tanto que fenómeno biopsicosocial, es decir, cultural, debe ser abordada desde una perspectiva que integre sus múltiples dimensiones. A continuación se abordará la cuestión de los sistemas agroalimentarios localizados como enfoque de investigación e intervención en el desarrollo rural, analizando tanto potencialidades como problemas y limitaciones. Se tratará la llamada “patrimonialización de la producción agroalimentaria” contemplando el papel de la innovación en ésta, y sus complejas relaciones con el turismo. Se destinará un módulo a una cuestión de gran centralidad en la puesta en valor de los productos agroalimentarios locales, la de su diferenciación e identificación en el mercado. Se tratarán las diferentes certificaciones de calidad y el papel que éstas tienen en la diferenciación e identificación, sus posibilidades pero también los problemas que plantean. Para finalizar, se abordará la perspectiva de los consumidores y de los ciudadanos en la valoración de la producción agroalimentaria, en un contexto de cambios en las preferencias de los consumidores, en sus creencias y valores y, muy en particular, en los atributos que esperan encontrar en los alimentos. Atributos que se refieren no sólo a las características organolépticas de los alimentos o a sus propiedades nutricionales, sino también a sus dimensiones medioambientales,

éticas o incluso políticas. En un momento en que se apela de manera creciente al papel de los consumidores, en tanto que tales pero también como ciudadanos, y en que se habla de “prosumidores”, conviene más que nunca comprender en qué consisten estos cambios en las preferencias y cómo se construyen

En Argentina el fenómeno de la alimentación y su importancia estratégica puede comprenderse desde diversidad de enfoques. Así al abordar el tema de la calidad de los alimentos y su consumo diferenciado, puede parecer un contrasentido o una provocación que se deriva en que amplios sectores de la población tienen graves dificultades de acceso a los mismos. Desde nuestro punto de vista la calidad de los productos puede constituir un punto de apoyo importante para la valorización de los recursos y las culturas alimentarias locales que tienden a la soberanía alimentaria, como así también para las dinámicas de desarrollo de dichas sociedades. Bajo este ángulo el objetivo es favorecer la comprensión de las agriculturas familiares y a los consumidores de bajos recursos. La valorización de ciertas variedades de maíz, de productos del algarrobo, de ciertos derivados de la caña de azúcar (miel de caña, azúcar moreno), de la producción caprina en muchas provincias y otros muchos ejemplos, aún mal identificados, constituyen posibilidades interesantes en ese sentido.

### **1.1. OBJETIVO:**

El objetivo principal de este seminario consiste en abordar en profundidad la cuestión de las producciones agroalimentarias locales, el rol de los consumidores y su papel en el desarrollo local.

### **1.2. CONTENIDOS**

#### **Módulo 1: *Socioantropología de la alimentación* (4 horas)**

La alimentación como fenómeno biopsicosocial: Factores condicionantes de los comportamientos alimentarios. Cultura alimentaria y culturas alimentarias. Tecnología, conocimientos y prácticas. Creencias normas y valores. Las múltiples funciones sociales de la alimentación: diferenciación social y pertenencia a un grupo: Rasgos identitarios. Estados de ánimo/emociones e ingesta alimentaria. Condicionantes económicos.

#### **Referencias**

Contreras, J. (1993). *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema Universidad.

Fischler, C. (2011) Commensality, society and culture. *Social Science Information*, 50(3–4) 528–548

#### **Módulo 2: *Los sistemas agroalimentarios localizados y desarrollorural*. (3 horas)**

Los sistemas agroalimentarios localizados como enfoque de investigación e intervención en el desarrollo rural.

La patrimonialización de la cultura alimentaria local: argumentos, motivaciones y agentes. Patrimonialización de la producción alimentaria local e innovación. Producción agroalimentaria local y turismo. Propuestas actuales de la llamada "Bioeconomía". Estudios de casos: un caso Argentino y otro Europeo.

### **Referencias**

Bessièrre, J. (2002) Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38, 1, 21-34

Espeitx, E. (2004) Patrimonio alimentario y turismo, una relación singular. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio cultural*, 2,2 193-213

Guerrero, L.; Guardia, M.D.; Xicola, J.; Verbeke, W.; Vanhonacker, F.; Zakowska Biemans, S.; Sajdakowska, M.; SImont-Rossé, C.; Issanchou, S.; Contel, M.; Scalvedi, M.L.; Granli, B.S. y Herlesth, M. (2009). Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study. *Appetite*,52:345-354.

Guerrero, L.; Claret, A.; Verbeke, W.; Enderli, G.; Zarowska-Biemans, S.; Vanhonacker, F.; Issanchou, S.; Sajdakowska, M.; Granli, B. S.; Scalvedi, L.; Contel, M y Herleth, M. (2010). Perception of traditional food products in six Europeans regions using free word association. *Food quality and preference*,21:225-233.

Lozano, C. y Aguilar, E. (2010) Natural, tradicional y de la tierra. La promoción de la calidad agroalimentaria en los nuevos espacios rurales andaluces. *PH Cuadernos* 117

Poulain, J.(2008) Gastronomic Heritages and Their Tourist Valorisations. *Revue Tourisme*, 1-18.

Torres Salcido Gerardo, Sanz Cañada Javier, Muchnik José, 2010, Territorios, desarrollo rural y capital social. Claves e interrogantes sobre los sistemas agroalimentarios localizados, libro UNAM-México.

### **Módulo 3: Identificación de los productos alimentarias (4 horas)**

La cuestión de la diferenciación y de la identificación de los productos. Marcas, certificaciones, sellos de calidad: potencialidades, limitaciones y problemas. Experiencias en el ámbito de las certificaciones en Europa. Ejemplos de éxito. Ejemplos de fracaso.

### **Referencias**

Bérart.L. y Marchenay, P. (2006). Local products and geographical indications: taking account of local knowledge and biodiversity. *International Social Science Journal*. 58 187, p109-116.

Sánchez, A. (2015). Productos agroalimentarios de calidad y su indicación en España *Campo Jurídico*, 3, 1,, 125-148

**Módulo 4. Consumo alimentario: la perspectiva de los consumidores y de los ciudadanos conocimientos, creencias, valores, atributos, expectativas.** (3 horas).

Condicionantes de las elecciones alimentarias. Formas de clasificar los alimentos. Usos y significados otorgados a los alimentos. Percepciones y actitudes antes la industrialización alimentaria. Percepciones y actitudes ante las nuevas tecnologías aplicadas a la producción agroalimentaria. Percepciones y actitudes ante el patrimonio alimentario. Percepciones y actitudes ante los productos orgánicos, ecológicos. Percepciones y actitudes antes los diferentes canales de distribución. Reconocimiento, percepciones y actitudes antes las certificaciones y sellos de calidad.

**Referencias**

Chrysochou, P., Krystallis, A., Giraud, C. (2012). Quality assurance labels as drivers of customer loyalty in the case of traditional food products *Food Quality and Preference* 25 156–162

Costa Font, M.; Gil, Trail, J. M. y Bruce, W. (2008) “Consumer acceptance, valuation of and attitudes towards genetically modified food: Review and implications for food policy” *Food Policy*, 33 (2): 99-111.

Espeitx, E., Cantarero, L, Medina, X., Cáceres, J. (2014). El papel de la información en las cogniciones y percepciones hacia nuevas tecnologías aplicadas a los alimentos. *Política y Sociedad*, 51, 1, 95-120.

Feldmann, C.; Hamm. U. (2015). Consumers’ perceptions and preferences for local food: A review. *Food Quality and Preference* 40, 152–164

**1.3. METODOLOGÍA**

El seminario consistirá en una introducción teórica de cada uno de los módulos, a cargo de las docentes, seguida de la presentación de casos seleccionados y de materiales para el debate. Al final de cada módulo se procederá al debate y a la elaboración, en grupos, de conclusiones y a la exposición y puesta en común de éstas.

Los materiales utilizados para el debate estarán disponibles en aula virtual una vez que se concrete la inscripción de los participantes.

Horarios de clases:

Miércoles 4: de 9:00 a 13:00 y de 14:00 a 17:00 hs

Jueves 5: de 9:00 a 13:00 y de 14:00 a 17:00 hs

**Carga horaria total: 20 horas reloj.**

Actividades áulicas: 14 horas reloj. Actividades no presenciales: 6 horas reloj.

#### **1.4. EVALUACIÓN**

La evaluación será individual, mediante la elaboración de un documento de síntesis, en el que expongan y analicen de manera crítica los contenidos de los módulos y de los debates posteriores. Extensión máxima: 5 hojas.

Se entregarán certificados de aprobación a aquellos participantes graduados que aprueben la monografía y hayan asistido como mínimo al 75 % de las actividades presenciales.

Se entregarán certificados de asistencia a aquellos participantes que participen del 75% de las actividades presenciales (estudiantes y/o graduados).

#### **1.5. CUPO DE ALUMNOS PARA EL DICTADO:**

Mínimo: 12

Máximo: 35

Destinado a: graduados de diversas disciplinas biotécnicas y sociales que desarrollan tareas de investigación y/o docencia en ciencias agrarias, forestales y sociales vinculados con la alimentación.

Habrará un cupo máximo de cinco (5) estudiantes avanzados de grado, la selección se realizará en función de la cantidad de asignaturas aprobadas y el tema del Trabajo Final.

#### **1.6. ARANCEL: \$ 350**

Se dispondrán de hasta 3 medias becas a graduados que lo soliciten por nota fundamentando el motivo del pedido.

Los estudiantes de grado se los exceptuará del arancel.

#### **1.7. FECHA DE DICTADO (INICIO-FINALIZACIÓN)**

Inicio: **4 de julio**

Finalización: **5 de julio**

**1.8. FECHA DE INSCRIPCIÓN:** los aspirantes podrán inscribirse previamente hasta el **25 de junio** al Departamento posgrado de la FCAyF: [posgrado@agro.unlp.edu.ar](mailto:posgrado@agro.unlp.edu.ar)

## **2. CUERPO DOCENTE**

**2.1. Docente responsable: Dra. Elena Espeitx**

**2.2. Docente corresponsable: MSc. Irene Velarde**

## **3. CRONOGRAMA**

**AULA DESARROLLO RURAL. EDIFICIO CENTRAL DE AGRONOMIA, PLANTA ALTA**

**4/7**

✓ **9:00 – 13 hs.**

**Apertura a cargo de autoridades del Dpto. Desarrollo Rural.**

Presentación de los participantes y relevamiento de expectativas.

Exposición a cargo de **Elena Espeitx**

### ***Módulo 1: Socioantropología de la alimentación***

La alimentación como fenómeno biopsicosocial: Factores condicionantes de los comportamientos alimentarios. Cultura alimentaria y culturas alimentarias. Tecnología, conocimientos y prácticas. Creencias, normas y valores. Las múltiples funciones sociales de la alimentación: diferenciación social y pertenencia a un grupo: Rasgos identitarios. Estados de ánimo/emociones e ingesta alimentaria. Condicionantes económicos.

Trabajo grupal, plenario y síntesis a cargo de Irene Velarde.

**13 a 14 h. Almuerzo libre**

✓ **14:00 a 17 h.**

### ***Módulo 2: Los sistemas agroalimentarios localizados y desarrollo rural.***

Exposición a cargo de Irene Velarde.

Los sistemas agroalimentarios localizados como enfoque de investigación e intervención en el desarrollo rural.

Exposición a cargo de **Elena Espeitx**

La patrimonialización de la cultura alimentaria local: argumentos, motivaciones y agentes. Patrimonialización de la producción alimentaria local e innovación. Producción agroalimentaria local y turismo. Propuestas actuales de la llamada "Bioeconomía".

Trabajo grupal sobre dos estudios de casos: un caso Argentino y otro Europeo.

5/7

✓ 9:00 a 13 hs

Plenario y discusión de los casos Módulo 2 por parte de los grupos de estudiantes.

Exposición a cargo de **Elena Espeitx**

***Módulo 3: Identificación de los productos alimentarias***

La cuestión de la diferenciación y de la identificación de los productos. Marcas, certificaciones, sellos de calidad: potencialidades, limitaciones y problemas. Experiencias en el ámbito de las certificaciones en Europa. Ejemplos de éxito. Ejemplos de fracaso.

**13- 14 hs. Almuerzo libre**

✓ 14:00 a 17:00 hs

Exposición a cargo de **Elena Espeitx**

***Módulo 4. Consumo alimentario: la perspectiva de los consumidores y de los ciudadanos conocimientos, creencias, valores, atributos, expectativas.***

Condicionantes de las elecciones alimentarias. Formas de clasificar los alimentos. Usos y significados otorgados a los alimentos. Percepciones y actitudes antes la industrialización alimentaria. Percepciones y actitudes ante las nuevas tecnologías aplicadas a la producción agroalimentaria. Percepciones y actitudes ante el patrimonio alimentario. Percepciones y actitudes ante los productos orgánicos, ecológicos. Percepciones y actitudes antes los diferentes canales de distribución. Reconocimiento, percepciones y actitudes antes las certificaciones y sellos de calidad.

Debate final y organización de las monografías de acuerdo a los intereses de los participantes. Cierre.

✓ 17:00 hs compartiremos una degustación de productos locales