

RESOLUCION -CD- Nº 283/2011

**Salta, 2 de Agosto de 2011
Expediente Nº 12.358/11**

VISTO: Las presentes actuaciones mediante las cuales la Mst. María del Carmen ZIMMER SARMIENTO solicita la aprobación del Curso de Postgrado denominado **"Antropología Alimentaria y Problemática Alimentaria en Argentina"**; y,

CONSIDERANDO:

Que el curso mencionado está destinado a profesionales graduados de Ciencias Sociales (Antropología, Sociología, Trabajo Social, etc.) o Ciencias de la Salud (Nutrición, Medicina, etc.), y tiene por objetivo, exponer los elementos teóricos y metodológicos con que se construye la problemática alimentaria que Argentina comparte con el mundo en la actualidad.

Que la presentación cumple con los lineamientos académicos establecidos en la Resolución CS Nº 640/08, que reglamenta la realización de Cursos de Postgrado en la Universidad Nacional de Salta, y con la Resolución CS Nº 128/99 de Actividades Autofinanciadas.

POR ELLO: en uso de las atribuciones que le son propias, y atento a lo aconsejado por la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina de éste Cuerpo, en su Despacho Nº 141/11,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

(En Sesión Ordinaria Nº 10/11 del 05/07/11)

RESUELVE

ARTICULO 1º: Aprobar la realización del Curso de Postgrado denominado **"Antropología Alimentaria y Problemática Alimentaria en Argentina"**, el que se realizará de acuerdo a los siguientes lineamientos:

DENOMINACIÓN

CURSO DE POSTGRADO "Antropología Alimentaria y Problemática Alimentaria en Argentina"

RESOLUCION -CD- Nº 283/2011

**Salta, 2 de Agosto de 2011
Expediente Nº 12.358/11**

ORGANIZADO POR:

Instituto de Investigaciones en Evaluación Nutricional de Poblaciones (IENPo)

DIRECTOR Y DOCENTE DEL CURSO

Dra. Patricia AGUIRRE

COORDINADOR LOCAL

María del Carmen ZIMMER SARMIENTO

FINES Y OBJETIVOS QUE DESEA ALCANZAR

Objetivo General:

Exponer los elementos teóricos y metodológicos con que se construye la problemática alimentaria que Argentina comparte con el mundo en la actualidad.

Objetivos Específicos:

- Analizar los conceptos básicos de la antropología de la alimentación (comida, comensal, nutrición, alimentación, gastronomía, seguridad, soberanía, autonomía, disponibilidad, acceso, etc.) los que han servido y los que hoy se utilizan para la construcción de sentido acerca de la problemática alimentaria.
- Describir los métodos propios de la antropología alimentaria para la investigación, recolección y análisis del evento alimentario.
- Describir y analizar brevemente las transiciones alimentarias. 1.- el omnivorismo que nos hizo humanos, 2.- la agricultura que nos hizo desiguales y 3.- la industria que nos hizo opulentos, en tanto condicionantes de la alimentación actual.
- Describir y Analizar la construcción de la problemática alimentaria actual en Argentina y en el mundo a través del discurso de diferentes instituciones.
- Describir y Analizar la situación Argentina en los últimos 30 años desde los datos macro.

RESOLUCION -CD- Nº 283/2011

Salta, 2 de Agosto de 2011
Expediente Nº 12.358/11

- Describir y analizar las estrategias de consumo de diferentes sectores de ingresos en tanto prácticas y representaciones.
- Comparar la construcción de la problemática en diferentes épocas con los datos y las políticas propuestas por diferentes instituciones.

CONTENIDOS

Unidad 1: Elementos de Antropología Alimentaria

El evento alimentario como “hecho social total”. La naturalización del evento alimentario (opacidad). El omnivorismo del comensal y sus consecuencias sociales, la diferencia entre comestible y comida. Categorías sociales al plato: comidas de pobres y de ricos, comidas de mujeres y de hombres, comidas de niños y viejos (categorías sociales, sexuales y etarias en la composición del plato). Usos sociales de la comida. Distintas corrientes interpretativas en el estudio antropológico de la alimentación. A diferentes conceptos diferentes metodologías estudios descriptivos, encuestas de consumo, ecuaciones y modelos matemáticos, alcances y limitaciones. La construcción del dato. La lectura de resultados.

Trabajo práctico: sistematización del trabajo previo sobre eventos alimentarios.

Bibliografía Obligatoria

- Aguirre, P La construcción social del gusto en el comensal moderno En Aguirre, P. Bruera, M y Katz, M. “Comer. Una palabra con Múltiples Significados” Ediciones del Zorzal. Buenos Aires , 2010
- Alvarez, M. Pinotti, L. 2000. Capítulo 1.- A la Mesa. Ritos y Retos de la Alimentación Argentina. Grijalbo
- Contreras Jesús Compilador. 1995. Introducción. Alimentación y Cultura. Universitat Barcelona.

Unidad 2: Transiciones alimentarias

El concepto de transición alimentaria. Primera transición: la revolución de los ácidos

RESOLUCION -CD- Nº 283/2011

Salta, 2 de Agosto de 2011
Expediente Nº 12.358/11

grasos y proteínas en el omnívoro comensal. Bipedalismo, Sexualidad continua y omnivorismo modelan el camino evolutivo en los homínidos. Genotipo Ahorrador. Cultura alimentaria: la aparición de la comida, mezclas, fogones y lenguaje. Neofobia y neofilia. La dieta y el cuerpo paleolítico. Algunos modelos matemáticos (TROD- ETA- usos y limitaciones).

Segunda transición: la revolución de los hidratos de carbono. Sedentarismo y alimentación entre los plantadores y agricultores primitivos. Consecuencias (ecológicas, demográficas, sociales, económicas y simbólicas) de la ingesta de Hidratos de Carbono. La comida de las sociedades estratificadas: alta y baja cocina. Cuerpos de clase: ricos gordos, pobres flacos.

Tercera transición: la revolución del azúcar. Alimentos americanos en Europa y europeos en América. La producción de mercancías alimentarias en la era industrial. Construcción de la intimidad: comedores, hoteles, restaurantes y comensales. La medicalización, industrialización, feminización y macdonalización de las dietas industriales. Difusión de la cocina industrial mundial y colapso de las gastronomías. Horizonte global y horizonte local en los consumos alimentarios deslocalización y desestacionalización de las dietas de quienes pueden comprar.

Bibliografía Obligatoria

- Aguirre, P. Las Transiciones Alimentarias en el Tiempo Largo de la Especie. En Braguinsky. J. Obesidad, Saberes y Conflictos. Parte 1. Capítulo 4. AAWE-Alfaguara. España. 2007.
- Goody, J. Capítulo 8 y 9 de Cocina Cuisine y Clase. Estudio de Sociología Comparada. – Aguirre. P. Ricos Flacos, Gordos Pobres. La Alimentación en Crisis. Capital Intelectual Colección Claves del Siglo XXI. Buenos Aires 2da edición 2010
- Fischler, C. El (h)omnívoro. El Gusto, la Cocina y el Cuerpo. Cap. 4, 6 y 8 Anagrama. 1996
- Gastroanomia. En Alimentación y Cultura. Jesús Contreras Compilador

RESOLUCION -CD- Nº 283/2011

Salta, 2 de Agosto de 2011
Expediente Nº 12.358/11

Unidad 3: Seguridad Alimentaria

La construcción de la problemática. A través de componentes, la dinámica población, producción, tecnología. IPAT. A través del concepto de derecho.

Seguridad Alimentaria: definiciones, contexto de desarrollo, componentes, niveles. Transformaciones del concepto (derecho-capacidad- acceso y nuevamente derecho) y sus consecuencias en las políticas. Soberanía Alimentaria definiciones, contexto de desarrollo.

La problemática vista desde los alimentos, Homogeneización de la alimentación industrial mundial. De los alimentos frescos a los alimentos industrializados a los alimentos “creados” Paraísos e infiernos de la industrialización.

La situación vista desde la equidad y desde la comensalidad. Gastroanomia del comensal moderno. Horizontes globales problemas locales. Identidad alimentaria para pocos.

Bibliografía Obligatoria

- Aguirre, P. La Comida en los Tiempos del Ajuste, en “El Costo Social del Ajuste”, S. Torrado. Compiladora. Editorial EDHASA. Buenos Aires. 2010.
- Smill, V. 2002. Cap. 3 y 4 Alimentar al Mundo. Siglo XXI .España.
- Patel, R. Obesos y Famélicos. Globalización Hambre y Negocios en el Nuevo Sistema Alimentario Mundial. Marea. Buenos Aires 2009
- De Sebastián, L. Un planeta de Gordos y hambrientos. La Industria Alimentaria al Desnudo. Ariel. Barcelona. 2008.

Unidad 4: Situación Argentina –Aspectos Macro

Situación Argentina. -Componentes macro: Disponibilidad. El cultivo de soja dentro de la problemática alimentaria. La revolución Forrajera en Asia. Biocombustibles. Cambio Climático. Especulación en el mercado de commodities. Alimentos éticos (locales, orgánicos y comercio justo)

Capacidad de compra: precio, ingresos (distribución del ingreso, disparidad en el ingreso, destino de los ingresos propios según género), ocupación/desocupación,

RESOLUCION -CD- Nº 283/2011

Salta, 2 de Agosto de 2011
Expediente Nº 12.358/11

pobreza.

Las Encuestas de Ingresos de los Hogares de INDEC. ENNyS Reconstruyendo el consumo.

Políticas públicas destinadas a mejorar la inseguridad alimentaria (directas e indirectas)

Bibliografía Obligatoria

- Aguirre, P. Estrategias de Consumo Que comen los argentinos que comen. Cap. 2 - 3 - 6 y 7 Editorial Miño y Dávila. Buenos Aires, 3 edición 2010.
- Aguirre, P. An anthropological View of the Impact of Poverty and Globalization on the Emerging Epidemy of Obesity en Diabetes and Women. Tsatsoulis, A. Wyckoff, J y Brown, F. Compiladores. Humana Press. Boston. Mass. 2009. (Hay Traducción)
- Aguirre, P. 2005. Estrategias de Consumo. Qué Comen los Argentinos que comen. Editorial CIEPP- Miño y Dávila. Buenos Aires
- Calvo E, Aguirre, P. Seguridad Alimentaría y Estado Nutricional en una población Vulnerable. Argentina 1995-2002- En Archivos Argentinos de Pediatría. 101:1. 2005

Unidad 5: Situación Argentina – Aspectos Micro sociales.

Las Estrategias Domésticas de Consumo. Fecundidad y limitaciones del concepto.

Las Prácticas: Diversificación de las fuentes de ingresos, diversificación de los mercados de abastecimiento, manejo de la composición familiar y autoexplotación.

Descripción y análisis de las representaciones: Visiones del cuerpo y la comensalidad como principios organizadores de la inclusión de alimentos según sectores de ingreso Cuerpo fuerte, alimentos rendidores y comensalidad colectiva en los más pobres. Cuerpo lindo alimentos ricos y comensalidad familiar en los sectores de ingresos medios y cuerpos sanos, alimentos light y comensalidad individual en los sectores de ingresos altos.

Aportes de la antropología a los estudios micro de seguridad alimentaria. Breves

RESOLUCION -CD- N° 283/2011

Salta, 2 de Agosto de 2011
Expediente N° 12.358/11

referencias metodológicas: observaciones y entrevistas para relevar el evento alimentario.

Desnutrición y obesidad sobredeterminadas en la pobreza. El mercado, el estado y las estrategias van en la misma dirección operando sobre la biología ahorradora del homo sapiens-sapiens. Como se construye el discurso de la obesidad cuando ha cambiado el sentido del hambre y se ha invertido la opulencia: ricos flacos y pobres gordos. La funcionalidad del gordo pobre para la sociedad actual.

Bibliografía Obligatoria

- Aguirre, P. *Estrategias de Consumo Que comen los Argentinos que comen*. Cap. 4 y 5 - Editorial Miño y Dávila. Buenos Aires 3 edición 2010.
- Bourdieu, Pierre- La Forma y la Sustancia en *La Distinción. Criterios y Bases sociales del Gusto*. Taurus. Humanidades. Madrid. 1990

DISTRIBUCIÓN HORARIA:

Cantidad de horas: 30hs.

6 hs.: que comprenden lecturas previa al curso. Se tomará un múltiple choice de conocimiento de los materiales enviados antes de comenzar el curso. Mas un trabajo práctico de recolección de eventos alimentarios que será analizado y sistematizado como ejemplificación en la primera unidad.

6 hs. de dictado de clases, día Viernes 14 de Octubre:

Unidad 1- Elementos de Antropología Alimentaria (2 hs).

Unidad 2.- Transiciones alimentarias (3h).

8 hs. de dictado de clases, día Sábado 15 de Octubre:

Unidad 3.- Seguridad Alimentaria (2 hs).

Unidad 4.- Situación Argentina –Aspectos Macro(3h).

Unidad 5- Situación Argentina Aspectos Micro (3h).

10 hs. de trabajo de evaluación. Examen de 10 preguntas - a entregar un mes

RESOLUCION -CD- Nº 283/2011

Salta, 2 de Agosto de 2011
Expediente Nº 12.358/11

después de finalizado el curso.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación del curso comprende

- 1.- Trabajo práctico sobre relevamiento de eventos alimentarios...5% de la nota final
- 2.- Múltiple choice de conocimientos antes del dictado de las clases....5%
- 3.- Actuación en los grupos de reflexión de cada unidad..... 10%
- 4.- Examen final.....80%

LUGAR Y FECHA DE REALIZACIÓN

Aula B de Anatomía. Viernes 14 y sábado 15 de octubre de 2011

CONOCIMIENTOS PREVIOS NECESARIOS:

Se distribuirá bibliografía para cumplimentar 5 horas de lectura (previa al inicio de las clases) lo que permitirá una discusión informada en clase.

PROFESIONALES A LOS QUE ESTÁ DIRIGIDO EL CURSO:

Graduados de Ciencias Sociales (Antropología, Sociología, Trabajo social etc.) y Ciencias de la Salud (Nutrición, Medicina etc.)

METODOLOGÍA:

El curso se compone de las siguientes instancias:

- La presencial con clases expositivas, con apoyo visual y un trabajo grupal para la fijación de conceptos.
- La instancia previa de lectura de bibliografía
- La instancia posterior de evaluación o examen final (examen auto-administrado) donde los estudiantes recibirán el material de las clases y 10 preguntas para responder con la bibliografía.

LA CERTIFICACIÓN DEL CURSO: será emitido por la Facultad de Ciencias de la Salud y serán refrendados por el Decano, Secretaria Académica de postgrado y

RESOLUCION -CD- Nº 283/2011

Salta, 2 de Agosto de 2011
Expediente Nº 12.358/11

Director del curso.

ARANCEL: \$ 220 (80 participantes) = \$ 17.600

La inscripción hasta el 15 de Setiembre será de \$ 220 y a partir de esa fecha será de \$ 300.

PRESUPUESTO TENTATIVO

Honorarios docentes:	\$ 3.500
Alojamiento	\$ 750
Reconocimiento de gastos	\$ 750
Pasaje vía aérea (Bs. As.-Sal-Bs. As.)	\$ 1.700
Breakfast (4):	\$ 1.000
Artículo de librería (incluida bibliografía, carpetas y certificados):	\$ 7.600
- Carpetas: \$ 30 x 80 alumnos	\$ 2.400
- Bolígrafos o lapiceras: \$ 5 x 80	\$ 400
- Programa y hojas para carpetas: 1 resma	\$ 21
- Bibliografía a entregar: 2 módulos por alumnos, encuadernados, de 70 hojas cada uno: \$ 50 x 80	\$ 4.000
- Identificación:	
Tarjetas: \$ 1,50 x 82	\$ 123
Plástico: \$ 1,50 x 82	\$ 123
- Certificados:	
Hojas: \$ 1,50 x 82	\$ 123
Impresión a color: \$ 5 x 82	\$ 410
Difusión (folletos, banner):	\$ 900

RESOLUCION -CD- Nº 283/2011

**Salta, 2 de Agosto de 2011
Expediente Nº 12.358/11**

Subtotal:	\$ 16.200
Retención:	\$ 880

Total:	\$ 17.080

El excedente de dinero, si lo hubiera, será asignado al funcionamiento y/o equipamiento del IENPo.

ARTICULO 2º: Hágase saber y remítase copia a: Mst. ZIMMER SARMIENTO, IENPo, y siga a la Dirección General Administrativa Académica - Dirección de Postgrado de ésta Facultad a sus efectos.

D.G.A.A.
rdr
LC
MAJ

**LIC. CECILIA PIU DE MARTIN
SECRETARIA**

**MGS. NIEVE CHAVEZ
DECANA**