



Dra. Sara Bak-Geller
 Miércoles 10 a 14 hrs.

	UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO PROGRAMA DE POSGRADO MAESTRIA o DOCTORADO EN ANTROPOLOGÍA Programa de actividad académica Profesor: Dra. Sarah Bak-Geller Corona	
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Denominación: Antropología y alimentación en América Latina: enfoques y debates						
Clave:	Semestre: 2019-2	Campo de conocimiento: Antropología Física			No. Créditos: 8	
Carácter: Obligatoria () Optativa (x) de elección ()				Horas	Horas por semana	Horas al semestre
Tipo: Seminario				Teoría:	Práctica:	4
Modalidad:				Duración del programa: Semestral		

Seriación: : No (x) Si () Obligatoria () Indicativa ()

Actividad académica subsecuente:

Actividad académica antecedente:

Objetivo general: El curso de *Antropología de la alimentación en América Latina* busca familiarizar al alumno con las propuestas teóricas y metodológicas de este campo, a través de un recorrido por las principales obras y debates especializados que han surgido en las últimas décadas.

En cada sesión se discutirá grupalmente la lectura asignada y se organizará una actividad con una fuente etnográfica, documental o iconográfica que permita reflexionar sobre una problemática específica del fenómeno alimentario.

Objetivos específicos:

- Familiarizar al alumno con los debates antropológicos entorno al fenómeno de la alimentación.
- Que el alumno conozca métodos y herramientas de investigación especializadas en las problemáticas alimentarias.
- Que el alumno aprenda a trabajar, de manera crítica y metódica, con fuentes etnográficas, documentales, orales e iconográficas relacionadas con la alimentación.
- Que el alumno sitúe los aportes latinoamericanos a la antropología de la alimentación en un contexto global, aprendiendo a identificar problemáticas específicas en el campo de estudios local.
- Sensibilizar al alumno con las demandas y debates públicos de prioridad nacional entorno a la alimentación y la nutrición.

Índice temático			
Unidad	Tema	Horas	
		Teóricas	Prácticas
	ENFOQUES Y PROBLEMAS DE LA ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACION <ul style="list-style-type: none"> • Abordaje multidisciplinario del fenómeno alimentario • La teoría antropológica y la alimentación • Etnología culinaria • La comida en relación con los conceptos de poder • Sistemas alimentarios: definiciones y estudios de caso 	12	
	CUERPO, RAZA Y ETNICIDAD. PERSPECTIVAS HISTÓRICO-ANTROPOLÓGICAS DE LA COMIDA <ul style="list-style-type: none"> • Sistemas alimentarios mesoamericano y andino: técnicas, discursos y representaciones entorno a la comida (siglos XIV- 	16	

	XVII) <ul style="list-style-type: none"> • Canibalismo • Comida y negritud • Mestizaje culinario: percepciones sociales y biológicas de la identidad • Indigenismo y políticas de nutrición • Alimentación y procesos de etnogénesis 		
	NACIÓN Y CIUDADANÍA EN CLAVE ALIMENTARIA <ul style="list-style-type: none"> • El espacio de la cocina como laboratorio social • Recetarios hispanoamericanos e identidades nacionales • Mujeres, recetas de cocina y experiencias de ciudadanía • Los manuales de urbanidad • Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones 	16	
	GLOBALIZACIÓN ALIMENTARIA <ul style="list-style-type: none"> • El multiculturalismo y los usos de la tradición • Turismo gastronómico: mundialización y fronteras del sabor • <i>Gastro-nomía</i> y <i>gastro-anomía</i>: crisis de la alimentación contemporánea 	8	
	SUSTENTABILIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIAS <ul style="list-style-type: none"> • Modelos y tecnologías agroalimentarias latinoamericanas • La dicotomía cultura-naturaleza y los nuevos paradigmas de la antropología de la alimentación • El derecho a la alimentación y los movimientos sociales • ¿Modelos indígenas de soberanía alimentaria? 	12	
Suma total de horas:		64	

Bibliografía sugerida:

Aguilera, Isabel M. “Apropiación y nacionalización alimentaria en Chile. El caso mapuche”, en *Estudios del hombre*, vol. 33, 2015, pp. 243-259.

Armelagos, George; The omnivore’s dilemma. The evolution of the brain and the determinants of food choice, *Journal of Anthropological Research* 66 (2): 161–186, 2010.

Ayora, Steffan Igor. “Libros de cocina: la representación de lo yucateco en la imaginación culinaria”, S. I. Ayora Diaz y G. Vargas (eds.), *Representaciones culturales: imágenes e imaginación de lo yucateco*, Mérida, Universidad Autónoma de Yucatán, 2010.^[1]_[SEP]

Bak-Geller Corona, Sarah. *Habitar una cocina*, Guadalajara, Universidad de Guadalajara, 2006.

_____. “Los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México”, en *Anthropology of food*, S6. 2009. Disponible en: <<http://aof.revues.org/6464>

_____. “Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)”, *Desacatos*, n. 43, sept-dic 2013, pp. 31-44.

_____. “Wheat versus maize. Civilizing Dietary Strategies and Early Mexican Republicanism”, en *Journal of Interdisciplinary History of Ideas*, vol. 4, no 8 (2015).

_____. “Food Shortage in Colonial Mexico: maize, food policies and the construction of a modern political culture (1785-1807)”, en Carol Helstosky (ed), *The Routledge History of Food*, London, Routledge, 2015, pp. 81-91.

_____. Charles-Édouard de Suremain y Raúl Matta. “Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones”, *Trace* 69: 133–137, 2016.

Brumfiel, Elizabeth. “Weaving and cooking: women’s production in Aztec Mexico”, en Joan Gero and Margaret W. Conkey: *Engendering Archaeology. Women and Prehistory*, London, Basil Blackwell, 1991, p. 224–251.

- Cornejo, Hernán. “La cocina aymara: técnicas ancestrales”, Pazos Barrera, Julián (ed), *Cocinas regionales andinas*, Quito, Corporación Editora Nacional, 2010, pp. 57- 71.
- Douglas, Mary and Michael Nicod. “Taking the biscuit: the structure of British Meals”, en *New Society*, 19 de diciembre 1974, pp. 744–747.
- _____. *Pureza y peligro*, Madrid, Siglo XXI, 1973.
- Good, Catherine, Laura Corona (eds). *Comida, cultura y modernidad en México*, México, INAH-Conaculta, 2011.
- Harris, Marvin. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*, México, Conaculta-Alianza editorial.
- Katz, Solomon. “An evolutionary theory of cuisine”, en *Human Nature* 1 (3): 233–259, 1990.
- Lévi- Strauss. El triángulo culinario, en Lévi-Strauss, *Estructuralismo y dialéctica*, Buenos Aires, Editorial Piados, 1968.
- Matta, Raúl. “República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú”, in *RCA*, 50:2, 2014, pp. 15-40.
- Mead, Margaret. “Contextos culturales de las pautas de nutrición”, en Mead, M., *La antropología y el mundo contemporáneo*, Buenos Aires, Siglo XXI, 1971.
- Mintz, Sydney. *Sabor a comida, sabor a libertad*, México, CIESAS, Ed. de la reina roja, 2003.
- Peres-Verthein, Ursula. “Ni particular ni universal: Antropófago. El Movimiento Antropofágico en Brasil”, en *Estudios del hombre*, vol. 33, 2015, pp. 173-186.
- Pilcher, Jeffrey. *Vivan los tamales. La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, CIESAS, Ed. de la reina roja, 2001, pp. 187-219.
- Simmel, George. “Sociología de la comida” en *El individuo y la libertad. Ensayos de crítica de la cultura*, Península, Barcelona, 1998.
- Vargas, Luis Alberto. “El mestizaje de la alimentación en América Latina”, en Héctor Bourges, et. al (eds.), *Historias de la nutrición en América Latina*, s/l, Soc. Latinoamericana de Nutrición, s/f, pp. 45-56. http://www.sochinut.cl/pdf/HistNut_SLAN.pdf
- Wrangham, Richard. *Catching Fire. How cooking Made us Human*, NY, Basic Books, 2009.