Dra. Sarah Bak-Geller Corona

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

Denominación: *Alimentación, identidades y desigualdad en América Latina*					
Clave:	Semestre: 2025-2	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	64
Modalidad: Presencial		Duración del programa: Semestral			

Seriación: : No (x) Si ( ) Obligatoria ( ) Indicativa ( )
Actividad académica subsecuente:
Actividad académica antecedente:

Objetivo general:
La efervescencia que ha tenido el campo gastronómico en los últimos 15 años es un fenómeno patente en toda la región latinoamericana y del Caribe. Los festivales gastronómicos, las declaratorias patrimoniales, las certificaciones de denominación de origen, los recorridos turísticos, la publicación de recetarios y la organización de foros, expoventas y talleres, se llevan a cabo en todo tipo de espacios, generalmente reciben algún tipo de apoyo ya sea público, de alguna asociación y/o de la iniciativa privada, y logran convocar a un público muy diverso y muchas veces masivo. Ante este escenario, el aporte de las Ciencias Sociales no es menor: nuestras indagaciones suelen dar cuenta de las dinámicas sociales y políticas complejas, y muchas veces no explícitas, que hacen del campo de la alimentación y la cocina uno cada vez más contencioso y disputado. El curso busca familiarizar a las y los estudiantes con algunas de las principales propuestas teóricas y metodológicas de los estudios sociales sobre la alimentación, que nos permiten identificar y pensar problemas relacionados con las crisis alimentarias globales. A través de un recorrido por las principales obras y debates especializados que han surgido en las últimas décadas, nos preguntaremos: ¿cómo podemos dar cuenta de las desigualdades y crisis en nuestros sistemas alimentarios? ¿qué nos dice la comida y la cocina acerca de las crisis sociales, políticas y ambientales más vastas en nuestra región?
En cada sesión se discutirá grupalmente la lectura asignada y se promoverá un espacio para discutir los trabajos de las y los alumnos que estén estudiando temas relacionados con la alimentación.

Objetivos específicos:

- Familiarizar a las y los alumnos con los debates antropológicos entorno al fenómeno de la alimentación.
- Que los estudiantes conozcan métodos y herramientas de investigación especializadas en las problemáticas alimentarias.
- Que los estudiantes aprendan a trabajar, de manera crítica y metódica, con fuentes etnográficas, documentales, orales e iconográficas relacionadas con la alimentación.
- Que los estudiantes sitúen 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 a las y los alumnos con las demandas y debates públicos de prioridad nacional entorno a la alimentación.

Índice temático

Unidad	Tema	Horas	
		Teóricas	Prácticas
	Ideología, poder y performatividad a través de la comida	16	

	• Sistemas alimentarios: definiciones y estudios de caso • Episodios culinarios y conceptos de poder • Regímenes alimentarios y cuerpos coloniales		
	Nación y ciudadanía en clave alimentaria • El espacio de la cocina como laboratorio social • Los recetarios como fuente para el estudio de la alimentación • Mestizaje culinario: percepciones sociales y biológicas de la identidad	12	
	Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones • El patrimonio como concepto • El multiculturalismo y los usos de la tradición • Turismo gastronómico: mundialización y fronteras del sabor • Gastro–nomía y gastro–anomía: crisis de la alimentación contemporánea • Comida, arte y religión	20	
	Justicias alimentarias • El derecho a la alimentación y los movimientos sociales • Modelos indígenas de soberanía alimentaria • Mujeres, cocina y experiencias de ciudadanía • Prácticas alimentarias y ontologías anti especistas	16	
	Suma total de horas:	64	

Contenido Temático

Unidad 1 Ideología, poder y performatividad a través de la comida

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

Ayora Diaz, Steffan Igor. 2018. Cocina, gastronomía y modernidad: hacia una definición de lo gastronómico, *Diario de campo*, Cuarta época, año 2, núm. 4, Enero-abril.

Bak-Geller Corona, Sarah. 2019. Recetas de cocina, cuerpo y autonomía indígena. El caso coca de Mezcala, Jalisco (México), en Bak-Geller, S., Matta, R., Suremain, CH.E (eds.), *Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones*, Colegio de San Luis, Institut de Recherches pour le Développement.

Buenahora Molina, Giobanna. 2018. Experiencias silenciadas, breves apuntes sobre la cocina afromexicana , *Diario de campo*, Cuarta época, año 2, núm. 4 Enero-abril.

Cohen, Mathilde. 2021. The whiteness of french food. Law, race and eating culture in France, *French Politics, Culture & Society*, Vol. 39, No. 2, Summer: 26–52.

Estudios del hombre. Antropología de la alimentación. 2014. Textos escogidos de Igor de Garine, vol. 32.

Unidad 2 Nación y ciudadanía en clave alimentaria

Ayora, Steffan Igor. 2010. 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.

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

_____. 2014. Los primeros libros de cocina en México y el surgimiento de la cultura culinaria libresca (1830-1940), en Steffan Igor Ayora Diaz y Gabriela Vargas Cetina (cords.), *Estética y poder en la producción científica y tecnológica: enfoques multidisciplinarios*, Mérida, Universidad Autónoma de Yucatán.

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

____ y Matta, Raúl. 2020. Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina, *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, 39: 69-93.

Greenberg, L. 2023. Women in the garden and kitchen: the role of cuisine in the conservation of traditional house lot crops among the Yucatec Mayan immigrants, en P. L. Howard (eds), *Women and Plants: Gender Relations in Biodiversity Management and Conservation*, London, Zed Books.

Lucía Pérez-Volkow, *et.al.* 2023.La agroecología desde los fogones de las mujeres lacandonas, en Tlacaelel Rivera-Núñez, Héctor Nicolás Roldán-Rueda, Alejandra Guzmán Luna (coordinadores), *Márgenes agroalimentarios en México*, Inecol-CopIt-arXives.

Unidad 3 Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones

Bak-Geller Corona, Sarah, Charles-Édouard de Suremain y Raúl Matta. 2016. Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones,Trace 69: 133–137, México, 2016.

_____. 2020. Regímenes de etnicidad. Comida e indianidad en México, siglos XVI-XXI, en Bilhaut, A.-G., Katz, E., Rebaï, N., Paredes, M., Suremain, CH.-E. (eds.), *Patrimonios alimentarios en América Latina: recursos locales, actores y globalización*, IFEA/FLACSO/IRD.

Barrera Bassols, Narciso. 2023. El trabajo sagrado y profano en torno al maíz en San Francisco Pichátaro, Michoacán: Reflexiones sobre una ontología relacional en los albores del siglo XX ,en Mauricio González González, Milton Gabriel Hernández García , *et al* (coords), *Mundos de maíz en México. Reproducción simbólica y material de los puebños de tradición agraria mesoamericana en el siglo XXI, México*, UAQ-Centro de Investigación y Capacitación Rural A.C-RED.

de Suremain, C. E. 2017. Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México), *Trace*, 72: 165-181.

Fischler, Claude. 1995. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Anagrama, Barcelona.

Vázquez-Medina, J.A. 2022. La emergencia de turismo gastronómico "étnico" en comunidades rurales a partir del retorno de migrantes: Comer chino en Santa María del Río, S.L.P., en M. P. Leal y F. X. Medina (Comps.), *Perspectivas sobre el turismo gastronómico en Iberoamérica*, Barcelona, Trea.

Zúñiga, Federico, Martñinez, Enrique,. 2021. La cocina tradicional mexicana y su puesta en valor a través de la patrimonialización, turistificación y festivalización. Análisis de dos casos: Michoacán y Oaxaca, en Maribel Osorio García, *et. al*, coords, *Turismo y gastronomía. Experiencias en innovación, competitividad y gestión*, México, UAEM.

Unidad 4. Justicias alimentarias

Bailey, Cathrine. 2007. We Are What We Eat: Feminist Vegetarianism and the Reproduction of Racial Identity, *Hypatia*, vol. 22, no. 2, Spring.

Curiel, Charlynne. 2021. Hacia una antropología feminista de la relación de las mujeres y las cocinas: una propuesta desde Oaxaca, *Boletín del Colegio de Etnólogos y Antropológos Sociales*, pp. 109-123.

Claudia Giacoman, Juan Alfaro, Camila Joustra & Isabel M. Aguilera. 2023. Vegan on a low budget: enacting identity through cuisine in an internet community, *Food, Culture & Society.*

Gudynas, Eduardo. 2014. Ecologías políticas. Ideas preliminares sobre concepciones, tendencias, renovaciones y opciones latinoamericanas, *Documentos de trabajo*, CLAES, 72: 1-17.

Juárez-Acevedo, Verónica Itandehui .2020. Cocinas comunitarias en Juchitán de Zaragoza: el trabajo de las mujeres en la base de la vida, C*uadernos del Sur*, 49(25): 87-106.

Llamas-Guzmán , Luz P. y Elena Lazos-Chavero. 2023. Agicultores nodales: el intercambio de semillas como resistencia frente a la pérdida de la agrobiodiversidad, en Tlacaelel Rivera-Núñez, Héctor Nicolás Roldán-Rueda, Alejandra Guzmán Luna (coordinadores), *Márgenes agroalimentarios en México*, Inecol-CopIt-arXives.

Peltre-Wurtz, J. 2004. *Luchar para comer: estrategias familiares para la alimentación en sectores populares*, Quito, Editorial Abya Yala.

Rosero, F., Carbonell, Y., & Regalado, F. 2011. *Soberanía alimentaria, modelos de desarrollo y tierras en Ecuador*, Quito, CAFOLIS, FES/ILDIS, OXFAM, UPS, pp. 13-27.

Torres, Luis Gabriel. 2019. El acceso alimentario como indicador de calidad de la democracia en México: una comparación de tres metodologías de medición, en Rubio, B. y Pasquier, A (coords), *Inseguridad alimentaria y políticas de alivio a la pobreza. Una visión multidisciplinaria*, México, UNAM, pp. 131-158.

Yagüe, B. 2014. Hacer "comestible" la ciudad. Las redes como estrategias alimentarias de los indígenas urbanos de Leticia, Amazonia colombiana, *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2): 141-166.

Bibliografía básica:

Appadurai, Arjun. 1988. How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India, *Comparative Studies in Society and History*, vol. 30: 3-24.

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

Caldo, Paula. 2009. *Mujeres cocineras. Hacia una historia sociocultural de la cocina argentina a fines del siglo XIX y primera mitad del siglo XX*, Rosario, Prohistoria.

Carrasco Henríquez, Noelia. 2007. Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos, *Estudios sociales,* 15(30): 80-101.

Contreras, J. 1992. Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología, *Revista chilena de antropología*, (11): 95-111.

Giard, L. 1999. *Habitar, cocinar,* en M. Certeau (ed.), *La invención de lo cotidiano 2*. México, Universidad Iberoamericana.

Good, Catherine, Laura Corona (eds). 2011. *Comida, cultura y modernidad en México*, México, INAH-Conaculta.

López García, Julián. 2003. Algunas consideraciones metodológicas en los trabajos de campo en antropología de la alimentación. Experiencia con mayas-ch-ortí del oriente de Guatemala, *Revista de Antropología Social* 12: 223–241.

Mintz, Sydney. 2003. *Sabor a comida, sabor a libertad*, México, CIESAS, Ediciones de la Reina Roja.

Pilcher, Jeffrey. 2001. *Vivan los tamales. La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, CIESAS.

Torres Salcido, Gerardo. 2019. Seguridad y soberanía alimentarias. Ética y alternativas locales, en Rubio, B. et.al (coords), *Inseguridad alimentaria y políticas de alivio a la pobreza. Una visión multidisciplinaria*, México, UNAM, pp. 69-94

Vizcarra Bordi, Ivonne. 2005. Asignación e identidad femenina campesina en la responsabilidad alimentaria: las acostumbradas actoras, en Paola Sesia y Emma Zapata (eds.), *Transformaciones del campo mexicano: una mirada desde los estudios de género*, México, Asociación Mexicana de Estudios Rurales; Praxis; Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, pp. 501-518.

Weismantel, Mary J. 2008. Foreword. At a Kitchen Table, en María Elisa Christie, *Kitchen-Space: Women, fiestas and Everyday Life in Central Mexico,* University of Texas Press, pp. 9-15.

Bibliografía complementaria:

Sugerencias didácticas:

Exposición oral	(x)
Exposición audiovisual	(x)
Ejercicios dentro de clase	( )
Ejercicios fuera del aula	( )
Seminarios	( )
Lecturas obligatorias	(x)
Trabajo de investigación	( )
Prácticas de taller o laboratorio	( )
Prácticas de campo	( )
Otras: _____	( )

Mecanismos de evaluación del aprendizaje de los alumnos:

Exámenes parciales	( )
Examen final escrito	( )
Trabajos y tareas fuera del aula	( )
Exposición de seminarios por los alumnos	(x)
Participación en clase	(x)
Asistencia	(x)
Seminario	( )
Otras:	( )

La evaluación se hará con las siguientes proporciones: a) 40% por asistencia, calculada con proporción al total de clases; b) 30% a la participación activa en clase; c) 30% para un ensayo final, donde comente las aportaciones de lo analizado en la clase con relación al proyecto de investigación que cada alumne propuso para el Posgrado. El propósito de este ensayo es que el o la alumna avance en su tesis, y se aporopie de nuevos saberes y experiencias.

Línea de investigación:

Perfil profesiográfico:

Sarah Bak Geler es historiadora y antropóloga especializada en temas relacionados con la alimentación.