

JORNADAS SOBRE ALIMENTACIÓN Y CULTURA Comidas locales y paradigmas globales

La alimentación es un amplio campo de estudio y acción donde confluyen diversos intereses y miradas. La coincidencia de factores ambientales, biológicos, políticos, económicos y simbólicos en el acto cotidiano de comer, han hecho necesario el compromiso de distintas disciplinas en el análisis e interpretación de fenómenos altamente complejos.

El abordaje desde las ciencias sociales ha permitido entender la alimentación como una práctica de clase, un marcador étnico y de género; como un ámbito donde se juega la salud y la enfermedad; y como un acto donde se construye el propio ser y la comunidad. Apreciar la alimentación como un hecho social total y como un lenguaje que revela estructuras de pensamiento, son aportes teóricos fundamentales de la sociología y la antropología que han contribuido a constituir el ámbito alimentario en un objeto de estudio cuya relevancia y alcances son cada día mayores.

Estas jornadas pretenden ofrecer una aproximación amplia a las dimensiones socioculturales de la alimentación a partir de la tensión entre panoramas globales y expresiones locales. Tomando como punto de partida la modernidad alimentaria abriremos distintas aristas – consumo, corporalidades, patrimonios, género – para acercarnos a la variedad de factores que inciden en el consumo y significación de los alimentos. Estas temáticas serán tratadas en un programa de dos días, por expertos/as nacionales e internacionales, quienes ofrecerán charlas magistrales y avances de investigaciones en curso.

Comidas locales y paradigmas globales espera ser un espacio de diálogo abierto a los distintos actores interesados en la alimentación en contextos contemporáneos y, al mismo tiempo, una oportunidad para proponer líneas de reflexión en torno a la alimentación desde múltiples miradas disciplinarias.



Lunes 21 de Septiembre	
09:30 – 11:00	Apertura
	<p>Prof. Sonia Montecino Aguirre. Presentación</p> <p>Lanzamiento documental <i>Dime qué comes</i>. Realización: Plan transversal Pueblos originarios y nuevas etnicidades en Chile /Curva producciones</p> <p>Prof. Jesús Contreras Hernández Conferencia Inaugural: <i>Paradojas de la modernidad alimentaria</i></p>
11:00 – 11:30	Pausa Café
11:30 – 13:00	Alimentación y Consumo
	<p>Catalina Ivanovic: Alimentación en la sociedad de consumo</p> <p>Isabel Aguilera: Marketing alimentario: la emergencia de los productos étnico-gourmet.</p>
13:00 – 15:00	Almuerzo
15:00 – 17:00	Alimentación y Derechos: soberanía y seguridad alimentaria.
	<p>Francisca Rodríguez (ANAMURI)</p> <p>Trabajo de Taller: Seguridad Alimentaria e Inocuidad de los alimentos.</p>



Martes 22 de Septiembre	
09:30 – 11:00	<p align="center">Cuerpo, Género y Alimentación</p> <p>Carolina Franch: Alimentación e imagen corporal en mujeres de clase alta de Santiago</p> <p>Claudia Giacomani: Cambios de peso en el ciclo de vida: percepciones y estereotipos de género en Santiago de Chile y Ciudad de México</p> <p>Paula Hernández: Alimentación y la reproducción de los roles de género en el espacio doméstico.</p>
11:00 – 11:30	Pausa Café
11:30 – 13:00	<p align="center">Patrimonialización, particularismos e identidades</p> <p>Jesús Contreras Hernández: Globalización, patrimonialización y particularismos alimentarios.</p> <p>Isabel Aguilera: Recuperar, reinterpretar e inventar el patrimonio alimentario: el caso mapuche</p>
13:00 – 15:00	Almuerzo
15:00 – 17:00	<p align="center">Cierre</p> <p>Prof. Sonia Montecino Aguirre Conferencia de Cierre</p> <p>Prof. Jesús Contreras Hernández – Prof. Sonia Montecino Aguirre Comidas locales y paradigmas globales en diálogo</p>

Valor general \$35.000; Valor estudiante \$10.000

Contacto: jornadasalimentacion2015@gmail.com

Informaciones: www.cieg.cl



www.cieg.cl

jornadasalimentacion2015@gmail.com