

IV CONGRESO INTERNACIONAL DEL OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACION

OTRAS MANERAS DE COMER: Elecciones, convicciones, restricciones

Barcelona, del 9 al 12 de junio de 2015

El consumo de alimentos es un aspecto importante del comportamiento cultural. En ninguna sociedad se ha permitido comer cualquier cosa, en cualquier lugar o momento, de cualquier manera y con cualquiera. La alimentación ha estado sujeta a reglas y costumbres que se entrecruzan en diferentes niveles de simbolización. Los usos del alimento y sus combinaciones, el orden de los mismos, la composición, el número y las horas de las diferentes ingestas están codificados de un modo más o menos preciso, resultado de un proceso cuyo significado y razón cabe buscarlos en la historia de cada sociedad o cultura. Dado el significado simbólico de los alimentos, las prácticas alimentarias de un individuo se identifican con un determinado grupo social, étnico, de edad, ideológico, religioso...

Sin embargo, en un contexto de hipermodernidad, parece haberse modificado la relación tradicional con la alimentación que ya no se basa tanto en la cultura heredada sino en múltiples y diversas consideraciones exteriores a la misma -ideológicas, éticas, estéticas, de salud- que se superponen al modelo alimentario establecido. En cualquier caso, en cada cultura o país, las situaciones pueden ser diferentes. Mientras unas dejan más autonomía a los individuos y valoran la elección como un ejercicio de libertad y responsabilidad, otras dan más importancia a la comensalidad y a las reglas sociales relativas a la mesa. El individualismo contemporáneo tiende a dejar cada vez mayor autonomía alimentaria a los individuos, aunque en contrapartida se les exige más responsabilidad en relación a la necesidad de adoptar una "alimentación saludable".

Por diversas razones, se constatan fenómenos de especialización y particularización del consumo alimentario que evidencian un debilitamiento de los determinismos sociales que pesan sobre los individuos y sus prácticas de consumo. La sociedad contemporánea no cesa de inventar formas de alimentación susceptibles de contribuir al incremento de la autonomía, de la independencia, de la privacidad de los individuos. Pero que los individuos sean "libres" para comer cualquier cosa no quiere decir que la sociedad no le proponga "buenas razones" para comer unos alimentos en lugar de otros. Las "razones" pueden ser médicas o de salud (trastornos del comportamiento alimentario, enfermedades, intolerancias y alergias alimentarias diversas, ayunos "terapéuticos"), religiosas (*Kosher, Halal, Ayurveda...*), ético-morales (vegetarianismo, macrobiótica, crudivorismo...), ecológicas, socioeconómicas (ecologismo, *freeganismo*, alimentos de proximidad, servicios asistenciales...), estéticas (regímenes de adelgazamiento o de musculación...), etc. Estas concepciones son, obviamente, muy diferentes entre sí por lo que refiere tanto a sus razones como a las implicaciones. La restricciones alimentarias motivadas

por una razón fisiológica, como la celiaquía, implican una “excepción necesaria”, un “imperativo individual” y una “respuesta social”. Las restricciones personales, por su parte, pueden ser motivo de orgullo, de autosatisfacción y/o de reivindicación y pueden presentarse revestidas de una “función de expresión de valores” en la medida que permiten comunicar a otros sus más íntimas convicciones. Cada uno de estos particularismos alimentarios implica diferentes tipos y grados de exclusión o de auto-exclusión de los usos alimentarios tradicionales relacionados con la comensalidad y, en cierta medida, los cuestionan.

A partir de estas consideraciones, el congreso pretende abordar la multiplicación de *otras maneras de comer* que han aparecido y siguen apareciendo en nuestra sociedad como consecuencia de factores diversos como son la progresión del individualismo, de la medicalización, del multiculturalismo y de la crisis socioeconómica y de su cuestionamiento social. Así, el congreso pretende responder a cuestiones como las siguientes: ¿La progresiva pérdida de sociabilidad alimentaria está expresando una pérdida de sociabilidad en general, una progresiva disminución de la cohesión social y, por tanto, un aumento de la fragmentación social? O, simplemente ¿se trata de una manifestación más de una sociedad reflexiva, caracterizada por el aumento del individualismo y de la racionalización que está asignando a la alimentación un nuevo lugar y papel cuyos contenidos socio-culturales están, todavía en proceso de construcción? ¿Hasta qué punto las diferentes maneras de comer reflejan una nueva sociabilidad, que abandona las estructuras de sentido colectivo pasadas para formar otras más acordes con las experiencias individuales?

Hacemos una llamada a la presentación de comunicaciones que describan, analicen, contextualicen y expliquen la proliferación de “otras maneras de comer” que han aparecido en nuestra sociedad contemporánea y, más concretamente, comunicaciones que:

- Aborden como un todo las *alteridades* alimentarias existentes en nuestra sociedad: regímenes de salud más o menos restrictivos (*dietas prescritas*), regímenes de exclusión relacionados con alergias o intolerancias alimentarias (*dietas de necesidad*), regímenes alimentarios basados en posiciones ético-ideológicas o estéticas (*dietas de elección*) y regímenes como consecuencia de la exclusión social o de la pobreza (*dietas de precariedad*).
- Definan y caractericen las diferentes *minorías* alimentarias y sus diferentes tipos a través de sus discursos y de sus prácticas alimentarias, así como de la autopercepción de las razones por las que el individuo se adscribe a ellas.
- Describan y analicen: 1) los diferentes contextos y situaciones (espaciales y temporales) de consumo alimentario y sus diferentes tipos y grados de comensalidad, identificando las causas sociales de la ausencia o reducción de ésta; 2) los modos y grados en que las particularidades alimentarias implican algún tipo y/o grado de exclusión social o de auto-exclusión de los usos alimentarios tradicionales relacionados con la comensalidad y, en cierta medida, los cuestionan; y 3) las formas actuales de gestión de las particularidades alimentarias realizadas por parte de organismos públicos (educativos, sanitarios y asistencias, fundamentalmente), empresas alimentarias y de restauración social y colectiva, el mercado en general, la investigación y los actores sociales con los que las minorías alimentarias interactúan.
- Establezcan los perfiles de las personas practicantes de alimentaciones particulares en relación a variables médico-biológicas, socioculturales y económicas para poder contextualizar y explicar las diferentes “alimentaciones particulares” en relación a la progresión del individualismo, la medicalización y la crisis socioeconómica.
- Contribuyan a mejorar la gestión social, económica y de salud de las minorías alimentarias, evitando la exclusión o la autoexclusión social de las mismas.

Áreas temáticas previstas/Mesas redondas

- *Alergias e intolerancias alimentarias: dimensiones médicas y socioculturales*
- *Diversidad religiosa y exigencias alimentarias*
- *Restricciones alimentarias: necesidades y modas*
- *Alimentos funcionales ¿comidas funcionales?*
- *Comer en tiempos de crisis*
- *Sistemas alimentarios alternativos*
- *Hypermodernidad alimentaria: individualismo y comensalidad*
- *Multiplicación de los particularismos alimentarios*
- *Muchos deportes ¿cuántas dietas?*
- *Comer ¿para qué cuerpo?*
- *Muchas maneras de comer: entre la estigmatización y los mitos*
- *Seguimiento de dietas y nuevas tecnologías*
- *Las muchas maneras de comer en la calle*
- *Identidades, patrimonios y maneras de comer*
- *Elecciones alimentarias: éticas, estéticas...*
- *¿Trend topics alimentarios y dietéticos?*
- *Comer con convicciones*
- *¿Seguimos siendo lo que comemos? Globalización, autenticidad, territorio e identidad*
- *Comida y ocio*

Envío de comunicaciones:

Las personas interesadas pueden enviar el resumen de sus comunicaciones (mínimo de 300 y máximo de 500 palabras) antes del día **30 de septiembre de 2014** por correo electrónico a la siguiente dirección: otrasmanerasdecomer@odela.org.

Con el resumen deberá incluirse la siguiente información, también podrán aceptarse comunicaciones audiovisuales (películas, documentales, cortometrajes etc....).

Para las comunicaciones escritas:

- Título de la comunicación
- Nombre y apellidos del autor/autores (especificar un autor principal en el caso de ser varios);
- Dirección profesional y/o personal
- Teléfono de contacto
- Dirección de correo electrónico
- Breve nota biográfica (máximo 150 palabras).

Para las comunicaciones audiovisuales:

- Título de la película
- Sinopsis de la película
- Realizadores, año y país de producción, productora, duración y formato
- Idioma (La película puede tener cualquier idioma original, mientras tenga subtítulos en castellano o en inglés).
- Enlace al tráiler de la película (y a la página web de esta si la tiene)
- Nombre y apellidos del ponente/ponentes (especificar un ponente principal en el caso de ser varios y explicitar la relación de este con la película propuesta).
- Dirección profesional y/o personal
- Teléfono de contacto
- Dirección de correo electrónico
- Breve nota biográfica (máximo 150 palabras).

La aceptación de comunicaciones será notificada el día 15 de noviembre del 2014.

Fecha de la próxima circular: Octubre de 2014.

Comité Organizador

otrasmanerasdecomer@odela.org

Observatorio de la Alimentación (Universidad de Barcelona)

Teléfono: (34) 93 403 45 59

www.odela.org

Fundación Alicia

www.alicia.cat

Francesca Bayre
Mariona Castellví
Jesús Contreras
Mabel Gracia
Barbara Guidalli
Gustavo Laborde

Antoni Massanés
F. Xavier Medina
Sara L. Pareja
Laia Portet
Maria Clara Prata
Walison F. Rogério

Elena Roura
Joan Ribas
José Antonio Vázquez
Ursula Verthein

Comité Científico

Dra. Miriam Bertran (Universidad Autónoma Metropolitana, México)
Dra. Carmen Cabezas (Subdirecció General de Promoció de la Salut de l'ASPCAT)
Dr. Damien Conaré (Unesco Chair in World Food Systems, Montpellier SupAgro, Francia)
Dr. Jesús Contreras (Universitat de Barcelona)
Dr. Claude Fischler (Centre National de la Recherche Scientifique, Francia)
Dr. Ramón Gomis (Director del Institut d'Investigacions Biomèdiques August Pi i Sunyer)
Dra. Mabel Gracia (Universitat Rovira i Virgili)
Dr. Abel Mariné (Universitat de Barcelona)
Dr. Jean Pierre Poulain (Université de Toulouse, Francia/Taylor's University, Malasia)
Dr. Marius Rubiralta (Universitat de Barcelona)
Dra. Elena Roura (Fundació Alicia)
Dr. Lluís Serra Majem (Universidad de Las Palmas de Gran Canaria)
Dra. Ligia Amparo da Silva (Universidade Federal de Bahia, Brasil)
Dra. Maria del Carmen Vidal (Universitat de Barcelona)

Con la colaboración de:



UNESCO Chair in
World Food Systems
France

