

**Universidad Nacional de Quilmes**  
**Secretaría de Posgrado**  
**Doctorado**

Actividad Curricular (curso): Agronegocio, dieta, poder y malnutrición. Una interpretación desde la Sociología de los Alimentos

Horas Totales::40

Horas Teóricas: 30

Horas prácticas: 10

Docente: Luis Ernesto Blacha (IESCT-UNQ/CONICET)

Modalidad de dictado (presencial/a distancia) A distancia sincrónico

Encuentros virtuales: 30/3, 13/4, 20/4, 27/4, 4/5, 11/5, 18/5, 1/6, 8/6 y 15/6

Horario: 18.30 a 21 o de 19 a 21 (a definir)

**Fecha de inscripción: hasta el 14/3**

**Fundamentación:**

El acceso y la calidad nutricional de los alimentos es una cuestión central para interpretar el entramado social en sus distintas esferas: económicas, sociales, culturales, tecnológicas. En consonancia las problemáticas abordadas en este curso interpelan a las temáticas afines a estudiantes del Doctorado en Ciencias Sociales y Humanas, de Desarrollo Económico y de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de Quilmes. El compromiso en I+D, transferencia de conocimientos y extensión de esta universidad pública apelan a soluciones interdisciplinarias para una de las problemáticas más urgentes que enfrenta Argentina: el hambre y la malnutrición.

El curso se inserta en la sociología de los alimentos porque destaca el carácter social de la conformación de la dieta que refleja las relaciones de poder imperantes en una coyuntura determinada. También enfatiza la complejidad del abordaje propuesto al de incorporar herramientas teórico-metodológicas de otras ciencias. El acceso a cierto tipo de alimentos ha transformado al hombre durante su evolución pero también ha promovido algunas prácticas sociales en detrimento de otras, consolidando sistemas políticos y culturales (Doctorado en Cs. Sociales y Humanidades), económicos y productivos (Doctorado en Desarrollo económico) y tecnológicos (Doctorado en Ciencia y Tecnología).

El foco de análisis propuesto son las transformaciones que enfrenta la sociedad argentina en el siglo XXI que se expresan en la convivencia del hambre con la obesidad a medida que se reducen los ingresos. La actual transición de las cadenas agroalimentarias resultan en una “doble carga” que depende de cuestiones técnicas -inocuidad, conservación, macronutrientes-, prácticas culturales -el sentido social del gusto, el

“flavor”, palatibilidad- y socioeconómicas -costos, identidad, variedad-. Cada unidad representa una perspectiva distinta para analizar de forma crítica este problema complejo. Al inicio de cada una de ellas se realiza una introducción, que permite a los estudiantes con distintos perfiles académicos contar con una síntesis del recorrido histórico de las principales investigaciones sobre: la evolución humana, la industrialización de los alimentos, el agronegocio, las desigualdades nutricionales, el habitus, la psico-sociogénesis y el biopoder, el carácter omnívoro de la dieta.

El recorrido teórico se ejemplifica con datos estadísticos recientes que permiten analizar las transformaciones de la sociedad argentina en el siglo XXI. Un insumo fundamental tanto para reflexiones desde las ciencias sociales y las humanidades como para formular propuestas de desarrollo económico así como para poder identificar los problemas técnicos y transferir adecuadamente los conocimientos tecnológicos que permiten resolverlos sin generar nuevas desigualdades.

Este abordaje interdisciplinar que es aplicado en el Proyecto de investigación UNQ que dirige (El poder de la dieta: una respuesta sociológica a las desigualdades nutricionales. El caso de la Súper Sopa en un contexto obesogénico) y del Programa UNQ (Estudios Sociales en Ciencia, Tecnología, Innovación y Desarrollo) del que también participa el docente a cargo del curso.

### **Objetivos Generales:**

Que los alumnos/as profundicen sus conocimientos y reflexiones teórico/prácticas sobre el impacto de los alimentos en la vida humana. Se propone una perspectiva crítica que explica la malnutrición por exceso en relación al agronegocio, la degradación de la dieta y las desigualdades sociales. Se presentan distintas estrategias metodológicas para abordar este problema interdisciplinar.

### **Objetivos Específicos:**

- 1) Analizar las desigualdades sociales desde la perspectiva nutricional
- 2) Caracterizar la influencia de los alimentos en la composición de los cuerpos
- 3) Explicar el vínculo entre desnutrición y malnutrición desde la perspectiva de la transición de las cadenas agroalimentarias actuales
- 4) Abordar el vínculo entre usos del territorio (producción) y transformación de la dieta (consumo)
- 5) Proponer alternativas al modelo de producción de alimentos imperante

### **Unidades Temáticas**

#### **Unidad I**

Los humanos y la alimentación: la cocina como el eslabón perdido

#### **Clase I - Comer nos hizo humanos**

Bibliografía obligatoria:

- CAMPILLO, José Enrique: “Importancia de la alimentación en la evolución de la especie humana” en CAMPILLO et al: Comer a lo largo de la historia. Valladolid: Ediciones de la Universidad de Valladolid, 2015
- GOODY, Jack: Cocina, Cuisine y clase. Estudio de sociología comparada. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995 [caps 1, 5 y 6]

Lecturas optativas:

- ACKERMAN, Diane. A natural history of the sense. New York: Vintage Books Edition, 1995 [pp.7-48]
- SELDES, Verónica: Dieta y evolución. Buenos Aires: El Zócalo, 2015 [pp.5-18; 50-52; 94-108]
- WRANGHAM, Richard. Catching Fire. How cooking made us human. New York: Basic Books, 2009 [caps 1,2]

## **Clase II – Los comensales y el lazo social**

Bibliografía obligatoria:

- AGUIRRE, Patricia; KATZ, Mónica y BRUERA, Matías: Comer. Una palabra con múltiples sentidos. Buenos Aires: libros del Zorzal, 2010 [pp.13-62]
- HARRIS, Marvin. Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura. Madrid: Alianza Editorial, 1999 [pp.11-53, 293-310]

Lecturas optativas:

- MONTANARI, Massimo: La comida como cultura. Asturias: Ediciones TREA S.L., 2004 [prologo y cap 1]
- GERMOV, John y WILLIAMS, Lauren. A sociology of food&nutrition. The social appetite. Australia: Oxford University Press, 2017, cuarta edición
- WILSON, Bee. The way we eat now. Strategies for eating in a world of change. Londres: 4th Estate, 2019 [cap 1]

## **Unidad II**

### El agronegocio y la pérdida del patrón alimentario

## **Clase III – Los usos del territorio en la dieta**

Bibliografía obligatoria:

- AGUIRRE, Patricia. Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis. Buenos Aires: Claves para Todos, Capital Intelectual, 2004
- BARSKY, Osvaldo y GELMAN, Jorge. Historia del agro argentino [caps XI-XII]
- BLACHA, Luis E. La retroalimentación del Agronegocio. Dieta, poder y cambio climático en el agro pampeano (1960-2008) Revista Estudios. Revista del Centro de Estudios Avanzados, Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba, p.109-128, Número 41, marzo-junio 2019

Lecturas optativas:

- GRAS, Carla y HERNÁNDEZ, Valeria: Radiografía del nuevo campo argentino. Del terrateniente al empresario transnacional. Buenos Aires: Siglo XXI, 2016.
- ORDOÑEZ, Hector. La nueva economía y negocios agroalimentarios. Buenos Aires: Facultad de Agronomía, 2009

- REBORATTI, Carlos. Ambiente y sociedad. Conceptos y relaciones. Buenos Aires: Ariel, 2000 [caps 1,5,6 y 10]
- RECA, Lucio., LEMA, Daniel y Flood, Carlos. El crecimiento de la agricultura argentina. Medio siglo de logros y desafíos. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires, 2010
- ROBIN, Marie Robin. El mundo según Monsanto. De la dioxina a los OGM: una multinacional que le desea lo mejor. Barcelona: Ediciones Península, 2016 [selección]

#### **Clase IV – La degradación de la dieta**

Bibliografía obligatoria:

- HOLT-GIMÉNEZ, Eric: El capitalismo también entra por la boca: comprendamos la economía política de nuestra comida. New York: Monthly Review Press-Food First Books, 2017 [pp.13-56]
- WINSON, Anthony. Industrial Diet: The Degradation of Food and the Struggle for Healthy Eating. Vancouver: UBC Press, 2013. [cap.6,7,9,11]

Lecturas optativas:

- BELLO, Walden. The Food Wars. New York: Verso, 2009 [introduction, cap 1 y 6]
- CLEVELAND, David: Balancing on a Planet: The Future of Food and Agriculture. California: Studies in Food and Culture Book 46, 2014. [caps 1-4]
- CROSS, Gary S. y PROCTOR, Robert N.: Packaged pleasures. How technology & marketing revolutionized desire. Chicago: The University of Chicago Press, 2014 [caps 1,2, 8]
- LAWLESS, Kristin. Formely known as food. How the Industrial Food System is changng our minds, bodies and culture. New York: St. Martin's Press, 2018 [cap 1,2 y 4]

### **Unidad III**

Las desigualdades nutricionales

#### **Clase V- La doble carga: una introducción a la malnutrición por exceso**

Bibliografía obligatoria:

- FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF: El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2019. Protegerse frente a la desaceleración y el debilitamiento de la economía. Versión resumida Roma, FAO, octubre 2019
- FAO: El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. Versión resumida. Octubre 2019
- RIEFF, David: El oprobio del hambre. Alimentos, justicia y dinero en el siglo XXI. Barcelona: Taurus, 2016 [introducción, caps 4 y 13, conclusiones]

Lecturas optativas:

- MATAALLANA, Andrea: Delicias y Sabores. Desde Doña Petrona hasta nuestros días. CABA: Capital Intelectual, 2014 [cap II y IV]
- de GORBAN, Miryam et.al.: Seguridad y soberanía alimentaria, Buenos Aires: Colección Cuadernos, 2011. [pp.7-49, 103-124, 141-152]
- UBS: The food revolution. The future of food and the challenges we face. Julio, 2019

## **Clase VI – Abordaje crítico del caso argentino a partir de fuentes estadísticas**

### Bibliografía obligatoria:

- ENNyS. Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Documento de Resultados. Ministerio de Salud, 2007
- ENNyS 2. 2ª Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. ENNyS2. Resumen Ejecutivo. Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Presidencia de la Nación. Secretaría de Gobierno de salud, 2019
- INDEC: Cuarta Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Principales resultados. CABA, 2019.

### Lecturas optativas:

- MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN: Manual para la aplicación de las guías alimentarias para la población argentina. Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Ministerio de Salud de la Nación. Dirección de Promoción de La Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles, 2018
- OMS: Estadísticas Sanitarias Mundiales 2014. Una mina de información sobre salud pública mundial. Ginebra: OMS, 2014
- PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y PREVENCIÓN DE OBESIDAD DE LA SECRETARÍA DE GOBIERNO DE SALUD: Etiquetado Nutricional Frontal de Alimentos, noviembre 2018
- SECRETARÍA DE PROMOCIÓN DE LA SALUD, PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS: Sobrepeso y obesidad en niños, niñas y adolescentes según datos del primer nivel de atención en la Argentina, enero 2019
- TORRES, Liliana: Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Ministerio de Salud: Control de salud del escolar. Encuesta Nutricional Año 2012. CABA: Departamento de Estadísticas de Salud. 2013
- VELÁZQUEZ, Guillermo (director): Geografía y calidad de vida en Argentina. Análisis regional y departamental (2010). Tandil: Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, 2016.

## **Unidad IV**

### Los vínculos de poder en la alimentación

## **Clase VII - Bourdieu y la distinción en la mesa**

### Bibliografía obligatoria:

- BONNEWITZ, Patrice: La sociología de Pierre Bourdieu. Buenos Aires: Nueva Visión, 2006 [caps 3 y 4; pp. 45-76]
- BOURDIEU, Pierre: El sentido práctico. Buenos Aires: Siglo XXI Argentina, 2007 [cap 1]
- BOURDIEU, Pierre: La distinción. Criterio y bases del gusto, Buenos Aires, Taurus, 2012 [pp.31-97]

### Lecturas optativas:

- CHAUVIRÉ, Christiane y FONTAINE, Oliver: El vocabulario de Bourdieu. Buenos Aires: Atuel, 2008 [selección de conceptos: agente, campo, habitus, reproducción, sentido práctico]

- GUTIERREZ, Alicia: “La tarea y el compromiso del investigador social. Notas sobre Pierre Bourdieu en BOURDIEU, Pierre: Intelectuales, política y poder. Buenos Aires: EUDEBA, 2011 [pp.7-22]
- WACQUANT, Loïc (coordinador): El misterio del ministerio. Pierrer Bourdieu y la política democrática. Barcelona: Editorial Gedisa, 2005 [pp.43-70; 111-134]

### **Clase VIII - El biopoder: el cuerpo en los alimentos**

#### Bibliografía obligatoria:

- FOUCAULT, Michel: Historia de la sexualidad. 1.- la voluntad de saber. México: Siglo XXI, 1999 [pp.163-194]
- FOUCAULT, Michel: Seguridad, territorio, población: curso en el College de France: 1977-1978. Buenos Aires: Siglo XXI, 2007 [selección de clases]
- FOUCAULT, Michel: Nacimiento de la biopolítica. Curso en el Collage de France (1978-1979). Buenos Aires: FCE, 2012. [selección de clases]

#### Lecturas optativas:

- ABRAHAM, Tomás: Los senderos de Foucault. Buenos Aires: Eudeba, 2014 [selección de capítulos]
- CASTRO, Edgardo: Introducción a Foucault. Buenos Aires: Siglo XXI, 2014
- DELEUZE, Giles: Foucault. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Paidós, 2015. [pp.75-158]
- ROSE, Nikolas: Políticas de la vida. Biomedicina, poder y subjetividad en el siglo XXI. La Plata: UNIPE, 2012 [pp.21-33]

### **Unidad V**

Para una sociología de los alimentos

### **Clase IX - El “proceso” de la alimentación**

#### Bibliografía obligatoria:

- ELIAS, Norbert. El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas, Colombia, FCE, 1997 [pp. 57-62; 445-472; 520-532]
- ELIAS, Norbert. La Sociedad de los individuos, Barcelona, Ediciones Península, , 1990 [pp.15-84]
- ZAPATA, María Elisa; ROVIROSA, Alicia y CARMUEGA, Esteban. La mesa Argentina en las últimas dos décadas: cambios en el patrón de consumo de alimentos y nutrientes (1996-2013). CABA: CESNI, 2016

#### Lecturas optativas:

- HEINICH, Natalie. Norbert Elias. Historia y cultura en Occidente, Buenos Aires, Nueva Visión, 1999 [pp.11-61]
- CLAPP, Jennifer. Food (Resources). Cambrigde: Polity Press, 2016 [1-57]
- ROMERO MOÑIVAS, Jesús. Los fundamentos de la sociología de Norbert Elias, Valencia, Tirant Humanidades, 2013 [pp.47-76]
- ELIAS, Norbert. La Sociedad de los individuos, Barcelona, Ediciones Península, , 1990 [pp.15-84]

### **Clase X - El problema y la solución: la dieta omnívora**

#### Bibliografía obligatoria:

- FISCHLER, Claude. El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial anagrama, 1995 [pp.11-26, 175-218, 197-240]
- MAHONEY, Carolyn. Health, food and social inequality. Critical perspectives on the supply and marketing of food, New York, Routledge, 2015 [pp.1-25, 40-58, 92-116]
- ZAPATA, María Elisa; ROVIROSA, Alicia y CARMUEGA, Esteban. La mesa Argentina en las últimas dos décadas: cambios en el patrón de consumo de alimentos y nutrientes (1996-2013). CABA: CESNI, 2016

#### Lecturas optativas:

- CLAPP, Jennifer. Food (Resources). Cambridge: Polity Press, 2016 [1-57]
- LUSK, Jayson. The food police. A Well-fed Manifesto about the politics of your plate. New York: Crown Publishing Group, 2013 [pp. 1-20; 132-140]
- LUSTING, Robert. The hacking of the American Mind. The Science behind the Corporate takeover of our bodies and brains. New York: Avery, 2017 [pp.1-86]
- POLLAN, Michael: El dilema omnívoro. En busca de la alimentación perfecta. España: Editorial Debate, 2016 [pp.1-122]
- SCHATZER, Mark. The dorito effect. The surprising New Truth about food and flavor. New York: Simon & Schuster, 2015 [pp.1-75]

#### **Describir las actividades prácticas a desarrollar, indicando lugar donde se desarrollarán, modalidad de supervisión y de evaluación:**

El curso se desarrolla en 10 clases con un contenido equivalente a 4 horas presenciales cada una. Además se estipulan actividades específicas en el campus virtual –FORO OBLIGATORIO de subscripción forzosa- que actúan como ámbito complementario para la comprobación de lectura sobre la bibliografía obligatoria. Además se entregará al final de cada clase una GUÍA DE LECTURA para acompañar al alumno en la búsqueda de los vínculos entre los conceptos/herramientas principales abordados en el encuentro.

#### **Unidad I**

Los humanos y la alimentación: la cocina como el eslabón perdido

##### Clase I - Comer nos hizo humanos

Video-presentación del curso. FORO de presentaciones en campus para conocer las trayectorias de los estudiantes. Introducción al análisis de la alimentación y su importancia en la conformación del ser humano. Síntesis de las escuelas antropológicas que abordan la alimentación.

##### Clase II – Los comensales y el lazo social

El carácter social de la alimentación. Su interdependencia con la coyuntura social. Estrategias de acceso a los alimentos a lo largo de la historia y su impacto con la conformación de lazos sociales. La alimentación en las sociedades del siglo XXI, la

transición en las cadenas agroalimentarias. FORO OBLIGATORIO con una consigna sobre el carácter social de la alimentación.

## **Unidad II**

El agronegocio y la pérdida del patrón alimentario

Clase III – Los usos del territorio en la dieta

La transición de la agricultura al agronegocio y su impacto en la coyuntura argentina de finales del siglo XX hasta la actualidad. El pasaje de los agro-ecosistemas al monocultivo con la consiguiente pérdida de biodiversidad. Consolidación y pérdida del patrón alimentario unificado.

Clase IV – La degradación de la dieta

La industrialización de las cadenas agroalimentarias y la mayor influencia del capital financiero en la producción de alimentos. El sistema producción y su influencia en la degradación de la dieta. Los alimentos ultraprocesados y la calidad nutricional. El abordaje científico de la comida. FORO OBLIGATORIO con una consigna sobre la consolidación del patrón alimentario unificado.

## **Unidad III**

Las desigualdades nutricionales

Clase V- La doble carga: una introducción a la malnutrición por exceso

La transición de las cadenas agroalimentarias. La obesidad y la desnutrición conviven en la pobreza. Soberanía y seguridad alimentarias. El vínculo con los alimentos como nuevas formas de desigualdad social.

Clase VI – Abordaje crítico del caso argentino a partir de fuentes estadísticas

Las consecuencias sociales del neoliberalismo en Argentina. La producción de estadísticas estatales sobre acceso a los alimentos en el siglo XXI para caracterizar una coyuntura. Construcción de una lectura crítica a partir de las herramientas teóricas presentadas en unidades anteriores. FORO OBLIGATORIO con consigna sobre las desigualdades nutricionales

## **Unidad IV**

Los vínculos de poder en la alimentación

Clase VII - Bourdieu y la distinción en la mesa

La internalización de las desigualdades sociales abordada desde el estructuralismo genético. El sentido práctico y la noción de estrategias de reproducción de status. El habitus en la alimentación. La nutrición como campo. Los brazos izquierdo y derecho del Estado.

Clase VIII - El biopoder: el cuerpo en los alimentos

El biopoder y la anatomo-política. La población como problema político. Las estadísticas como herramienta estatal. La noción de territorio más allá de la soberanía. La preocupación biopolítica por el cuerpo: las biopolíticas. La gubernamentalidad. FORO

OBLIGATORIO con consigna sobre cómo el cuerpo se convierte en objeto de las prácticas sociopolíticas.

## **Unidad V**

Para una sociología de los alimentos

Clase IX - El “proceso” de la alimentación.

Psicogénesis y sociogénesis de la alimentación: decisiones subjetivas y ámbitos institucionales. Continuidades y rupturas en los patrones alimentarios. Herramientas de la sociología figuracional para analizar el carácter temporal del vínculo con los alimentos.

Clase X - El problema y la solución: la dieta omnívora

Las desigualdades sociales desde la nutrición. El desafío de una dieta omnívora en el siglo XXI. La ilusión de diversidad en los supermercados. La última transición de las cadenas agroalimentarias. FORO OBLIGATORIO donde los alumnos puedan sistematizar el tema abordado en el trabajo final.

### **Criterios y Formas de Evaluación del curso. Requisitos de aprobación del curso:**

La evaluación final consiste en la presentación de forma individual de una monografía corta (de 6 a 8 páginas en Times New Roman 12, Interlineado 1,5) que aborde alguna de las unidades del curso y que, preferentemente, se vincule con sus tesis doctorales. Esta extensión reducida intenta promover que se incorporen observaciones y sugerencias fruto de la evaluación para transformar el trabajo en un paper académico

### **Indique los instrumentos y soportes que se emplean para evaluar los aprendizajes y competencias de los alumnos**

Los/as estudiantes deberán demostrar la lectura de la bibliografía obligatoria a partir de su participación los “foros obligatorios” que se realizarán al finalizar las unidades I, II, III y IV. Los mismos consisten en una pregunta/problema que remite a alguna de las cuestiones centrales que convoca cada una de las unidades. Contarán con 10 días para participar en estos foros, luego de lo cual el docente sintetizará los aportes recibidos y orientará con bibliografía específica en caso de ser necesario. En la última unidad se dispondrá de un foro obligatorio personalizado para cada estudiante -a modo de exposición del tema elegido- en donde deberán sistematizar en un máximo de 500 palabras los aspectos centrales que abordarán en el trabajo final.

### **CV docente resumido:**

**Luis Ernesto Blacha** es doctor en Ciencias Sociales (FSOC-UBA), Magister en Ciencias

Políticas (IDAES-UNSAM) y Licenciado en Sociología (FSOC-UBA). Se desempeña como investigador independiente en CONICET y es docente-investigador en la UNQ con categoría adjunto (concurado). Es miembro del Instituto de Estudios de la Ciencia y la Tecnología (IESCT-UNQ) y director del Proyecto UNQ “ El poder de la dieta: una respuesta sociológica a las desigualdades nutricionales. El caso de la Súper Sopa en un contexto obesogénico.” Es autor de tres libros, más de 20 artículos en revistas académicas nacionales e internacionales y ha participado como ponente y organizador de 50 congresos de la especialidad. En la actualidad aborda cuestiones vinculadas con la dieta, el poder, los usos del territorio y la malnutrición desde una perspectiva interdisciplinar.  
E-mail: [luisblacha@gmail.com](mailto:luisblacha@gmail.com)