

# CARTOGRAFÍAS

## Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España

### Contemporary Food Uses and Meanings from the Anthropology of Food in Latin-America and Spain

Julián López García

Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED)

jlopezg@fsf.uned.es

Lorenzo Mariano Juárez

Universidad de Extremadura

lorenmariano@gmail.com

F. Xavier Medina

Universitat Oberta de Catalunya (UOC)

fxmedina@uoc.edu

#### RESUMEN

En este artículo proponemos una revisión de la antropología de la alimentación en España y en Latinoamérica desde una perspectiva histórica reciente. El artículo analiza el origen de la antropología de la alimentación en España y Latinoamérica y sus dificultades para el asentamiento de esta especialidad en el contexto de la antropología sociocultural hasta nuestros días, con una revisión de los intereses temáticos presentes y emergentes. El artículo se organiza principalmente alrededor de tres ejes que agrupan las temáticas y tendencias de los profesionales que han trabajado en este campo: el patrimonio alimentario, entre localidad y globalización; carencias alimentarias; y simbolismos y significaciones alimentarias.

**Palabras clave:** Alimentación; España; América Latina; Patrimonio; Hambre; Simbolismo.

#### SUMMARY

In this article we propose a review of the anthropology of food in Spain and Latin America from a recent historical perspective. The article analyzes the origin of the anthropology of food

in Spain and in Latin America and the difficulties for the establishment of this specialty in the context of the sociocultural anthropology to the present day, and includes an overview of current and emerging subjects. The article is organized mainly around three axes that group the subjects and trends of professionals who have worked in this field: food heritage between locality and globalization; hunger and food deficiencies; and food symbolism and meaning.

**Key words:** Food; Spain; Latin America; Food Heritage; Hunger; Symbolism.

Las cartografías, como los cuadros que pueblan una pinacoteca, pueden ser de muy diversa clase, pero hay dos tipologías básicas en relación con la representación no abstracta: la hiperrealista y la impresionista. Eso también es posible con las cartografías bibliotemáticas. Si nos hubiésemos propuesto hacer una cartografía exhaustiva, hiperdetallista, hubiésemos necesitado muchísimo más espacio. Nuestra elección ha sido, por tanto, la de una cartografía impresionista que, sin acudir al detalle, permita transmitir una impresión del desarrollo y de los alcances de la antropología de la alimentación en España y América Latina. El lector no encontrará por tanto un mapeado exhaustivo, pero podrá apreciar tendencias destacadas, lugares del mapa donde la luz, desde nuestro punto de vista, destaca; sendas de apertura significativas para el desarrollo de la disciplina y algunos anclajes. Hemos querido poner el foco en los asuntos donde la producción científica en América Latina y España está aportando de manera más sugerente al desarrollo global de la Antropología de la Alimentación.

Destacamos tres grandes campos que son claramente significativos. En primer lugar, los asuntos que tienen que ver con la radical importancia de la alimentación en el debate entre lo global y lo local y sus secuelas de mayor significado: patrimonialización de la comida *vs.* modernización, migraciones y turismo, comida en el plato *vs.* comida en la red... de manera que la alimentación entra en América Latina y España a complejizar los debates sobre lo próximo y lo lejano, los movimientos humanos o el papel social de Internet. En segundo lugar, destacamos la preocupación en torno a la carencia alimentaria y las propuestas ligadas a una antropología de la alimentación aplicada. América Latina es uno de los ámbitos territoriales donde se vienen ensayando de manera más intensa programas de cooperación y de intervención institucional para acabar con la carestía alimentaria y con la desnutrición, evidenciada ya la ineficacia de proyectos y programas universalistas de intervención alimentaria. Encontramos así cómo Latinoamérica se abre de manera propositiva al debate sobre los modos en que se define y aborda la seguridad alimentaria. Los antropólogos interesados en esta línea han complejizado la reflexión teórica, construyendo un espacio para una perspectiva culturalista sobre los conceptos de hambre, de seguridad alimentaria o de desnutrición. Finalmente centramos la atención en un aspecto con larga trayectoria reflexiva en América Latina: los valores de la comida para significar sociedad y tipologías sociales y para traducir el mundo, para actuar como gramática cognoscitiva en tanto que símbolo. Aquí ponemos énfasis por un lado en la destacada reflexión sobre comida y fiesta, sobre los valores del alcohol, acerca del lugar de la comida en la cooperación comunitaria, la alimentación y distinciones de género y étnico/nacionales y, por otro, en símbolos de la comida: restricciones culturales, ofrendas alimentarias y las enseñanzas que se desprenden del análisis diverso en torno a aspectos tales como el consumo real, imaginario y metafórico de carnes diversas.

Sabemos que, aunque se hicieron desde el comienzo de la disciplina trabajos sobre valores culturales y sociales de la comida, la antropología de la alimentación nació de la reflexión *fuerte* en torno al estatus individual/social de la comida. Este debate se concretó en la distinción entre comida «buena para pensar» *vs.* «comida buena para comer». Como decimos más adelante de manera significativa, esa famosa controversia se gestó en América Latina. Hoy, la antropología de la alimentación en España y Latinoamérica está actualizando el debate, dando argumentos de cómo la comida está siendo pensada y *aplicada*, contradictoriamente, para integrar y para diferenciar.

Abrimos la cartografía con una brújula, un epígrafe de carácter filogenético sobre las situaciones de partida y la salud académica e investigadora de los estudios de antropología de la alimentación en España (principalmente) y sus conexiones en y con América Latina. Evidentemente, también es una presentación impresionista (especialmente en lo que a Latinoamérica afecta), pero dará cuenta, esperamos, de las perspectivas de futuro y de posibilidad de sumar nuevos bloques temáticos de luz reflexiva a los tres ejes que proponemos. Aunque referimos inspiraciones temáticas y etnográficas antiguas, hemos prestado atención, sobre todo, a la producción de los últimos 30 años, periodo en el que se ha consolidado, desde nuestro punto de vista, la antropología de la alimentación en América Latina y España, y ello se debe, evidentemente, a nuestro interés por sugerir, desde el presente, orientaciones de futuro.

Y un apunte final en esta breve introducción: somos conscientes de los problemas de hacer una cartografía unitaria para España y América Latina. Como se podrá apreciar, hay muchas diferencias de intereses y de perspectivas, pero igualmente resulta muy llamativo que en este campo se está fraguando un tipo de diálogo y de vinculación disciplinar que no se da en otros. Desde hace años vemos cómo se formalizan proyectos compartidos entre España y América, cómo los antropólogos de la alimentación americanos pueblan las mesas de ICAF, de la FAAEE o de AIBR celebrados en España, y cómo antropólogos españoles se vinculan cada vez más a seminarios y congresos localizados en América (ALA, Americanistas...). Al mismo tiempo cada vez más estudiantes latinoamericanos realizan sus pasantías y tesis en España, y América Latina sigue siendo, para muchos aspectos de la culinaria, el lugar preferente para trabajo etnográfico.

## HACIA UNA ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA Y AMÉRICA LATINA

En este apartado revisaremos brevemente la evolución de la antropología de la alimentación en España<sup>1</sup> y algunas de sus conexiones y convergencias con Latinoamérica. Según Gracia Arnaiz (2002a), el estudio de la antropóloga norteamericana Renate Lellep (1990), realizado durante los años sesenta en la localidad de Escobines «es el primer trabajo de antropología de la alimentación realizado en España que, con una clara vocación interdisciplinar, refleja el estrecho vínculo existente entre cultura y alimentación, entre antropología y nutrición». También ya desde los años sesenta, reco-

---

<sup>1</sup> Existen algunos artículos que han llevado a cabo en distintos momentos una revisión sobre el estado de la cuestión de la antropología alimentaria en España. Destacamos principalmente: Gracia (2002a), Medina (2004), Gracia (2010).

nocidos antropólogos como Julio Caro Baroja (1995) y José Miguel de Barandiarán (1990) abordaron en sus obras algunos aspectos de la alimentación humana, aunque de forma casi siempre secundaria a otros intereses ligados a la cultura material. En el caso de Barandiarán hay que destacar el hecho de que codirigió, junto con Ander Manterola, el *Atlas Etnográfico de Euskal Herria*, una magna obra etnográfica dedicada al País Vasco y dentro del cual existe un tomo específico dedicado a la alimentación a ambos lados de la frontera hispano-francesa (Barandiarán y Manterola 1990). A finales de los años setenta, en Cataluña, tenemos también el estudio etnológico de Dolors Llopart (1979), un recetario recogido de viva voz en diferentes territorios de habla catalana. No será hasta los años ochenta cuando la alimentación comenzará a ocupar en el Estado español (así como también en algunas partes del marco latinoamericano) un lugar destacado como objeto central de análisis antropológico, coincidiendo con el interés que este tipo de estudios despertaban ya en otros países como Estados Unidos, Gran Bretaña o —particularmente— Francia. Se constituyeron de manera embrionaria los primeros grupos de trabajo en antropología de la alimentación, en los cuales participarán en un primer momento especialistas españoles y franceses, entre los cuales Igor de Garine o Dominique Fournier por el lado francés, y otros como Pedro Romero de Solís, Manuel Gutiérrez Estévez, Amado Millán o Silvia Carrasco por el lado español. De las primeras reuniones de este equipo franco-español celebradas en Madrid (Casa de Velázquez) y París (Maison des Sciences de l'Homme) surgirán algunos pioneros proyectos de investigación. La interdisciplinariedad y el diálogo entre especialistas procedentes de distintas formaciones académicas fueron una característica central de estos primeros estudios. A partir de estos primeros encuentros se fundará también la sección española de la International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF), en aquel momento (y aún hoy), una sección de la International Union of Anthropological and Ethnological Sciences (IUAES), que con los años se convertirá en una importante red profesional con entidad propia en España, aglutinando hoy en día a la mayor parte de los antropólogos interesados en el campo alimentario. Muy pronto, ya en esos mismos años ochenta, dicha red se extenderá también a América Latina, donde países como México y Brasil comenzarán a tener un peso cada vez más significativo. Para el caso mexicano, señala Miriam Bertran (2010) la trascendencia que tuvo el seminario interdisciplinario de la UNAM en 1988 sobre «La alimentación del futuro» por el carácter iniciático, debido la presencia, aunque reducida de la antropología.

Pero será durante la década de los noventa cuando se incremente de manera más notable el interés por el estudio de la alimentación humana desde un enfoque sociocultural. Un ejemplo de ello puede ser en España el V Congreso Español de Antropología de la FAAEE, celebrado en Granada en 1990, donde se desarrolló el primer grupo de discusión sobre antropología de la alimentación dentro de un congreso español. Dos de los tres congresos posteriores celebrados en esta misma década: Tenerife (1993) y Zaragoza (1996), mantuvieron también grupos de discusión semejantes. No fue así, sin embargo, en el congreso de Santiago de Compostela, en 1999, y ello no volvería a repetirse hasta el congreso de Barcelona, en el año 2002. Un nuevo vacío encontraremos en los congresos de 2005 (Sevilla) y 2008 (San Sebastián). No será hasta el congreso de 2011, en León, cuando la antropología de la alimentación contará por vez primera con un simposio reconocido como tal, y no solamente con

un grupo de trabajo paralelo al congreso, como había ocurrido hasta entonces. Desde ese momento, en todos los congresos organizados hasta el presente (Tarragona 2014) o previstos en un futuro inmediato (Valencia 2017) han existido ya o existirán simposios directamente dedicados a la antropología de la alimentación, lo cual nos da una idea relativamente adecuada sobre la construcción y el reconocimiento de la antropología de la alimentación en el Estado español. Será unos años más tarde cuando en congresos internacionales como los de Americanistas, o incluso ALA, se introduzcan estas temáticas entre los simposios organizados, aunque con una fuerza indiscutible que perdura en parte hasta el presente.

Para América Latina en los últimos años se nota también una presencia destacada de la antropología de la alimentación en seminarios y congresos. Sirva como evidencia el I Coloquio Internacional sobre Antropología y Etnología de la Alimentación (III Nacional) organizado por la BUAP y celebrado en 2015 donde se presentaron nada menos que 96 ponencias de antropólogos fundamentalmente mexicanos. Respecto a Brasil según señalan Klotz *et al.* (2010) se han prodigado los eventos organizados por la *Associação Brasileira de Antropologia* y por la *Rede de Alimentação e Cultura*. En las reuniones de la ABA se ha consolidado la presencia del grupo «Patrimônio, memória e saberes e práticas da alimentação» con la presencia recurrente de nombres como los de Eunice Maciel y de Renata Menasche. Respecto a la Red de Alimentación y Cultura ha organizado en los últimos años eventos diversos con énfasis en el campo de la salud y nutrición, con presencia destacada de nutricionistas/antropólogas como Rosa Wanda Diez Garcia, Maria do Carmo Soares de Freitas, Ligia Amparo da Silva Santos, Gilza Sandre-Pereira y Mirian Baião, entre otras.

El interés por la antropología de la alimentación en España se irá traduciendo, a partir de la década de 1990, en numerosas publicaciones. Así, entre estos libros y compilaciones publicados a partir de la década de los noventa en España, podemos destacar, sin voluntad (ni posibilidad) de ser exhaustivos: Barusi, Medina y Colesanti (1998); Begueria (2016); Cáceres y Espeitx (2010); Cantarero (2012); Cruz (1991, 1999); Contreras (1993, 1995); Contreras, Cáceres y Espeitx (2003); Contreras y Gracia (2005); Contreras, Riera y Medina (2005); Duncan y Medina (2010); Espeitx y Cáceres (2006, 2011, 2012); Espeitx, Cáceres y Massanés (2001); Fidalgo y Simal (1993); Fornons y Aguilar (2013); Garrido (1995, 1996, 1999, 2001); Gómez Pellón (2000); Gondar (1995); González Turmo (1996a, 1996b, 2013a, 2013b); González Turmo y Romero de Solís (1993, 1996); González Turmo y Mataix (2008); Gracia Arnaiz (2002, 2012, 2015); Gracia Arnáiz y Comelles (2007); Guidonet (2007); López García (2001); Lozano (2010); Martín y Moreno (2005); Medina (1996, 2005, 2010, 2013, 2014); Millán (2004); Navas y Gaona (2003); Triás Mercant (1993); Tresserras y Medina (2007). Igualmente, y desde un punto de vista eminentemente etnográfico, tenemos también la publicación en Castilla y León del libro colectivo: *V Encuentro de Etnología en Castilla y León. Alimentación y gastronomía tradicional* (1991).

Tenemos también la realización de varias tesis de doctorado, algunas publicadas (Carrasco 1992; González Turmo 1995; Gracia Arnaiz 1996, 1997; Castro 1998, Medina 2002; López García 2002; Guidonet 2010; Mariano 2014; Ribas 2014) y otras sin publicar (Cantarero 1999; García Gimeno 2002; Espeitx 2003; Zafra 2007; Montero 2008; Durán 2011; Garufi 2014; López Moreno 2014; Becco 2015; López Torres 2016; Gallin 2016). De la misma manera, encontramos tesis doctorales elaboradas desde y sobre

Latinoamérica, y leídas en las universidades españolas como las de Carrasco Henríquez (2004); Bertran (2011); Aguilera (2012); y Vázquez-Medina (2015).

En el nivel de las revistas especializadas —y también como capítulos de libros diversos—, sería imposible desde estas páginas enumerar la cantidad de artículos producidos en los últimos años en España sobre antropología de la alimentación. El interés por la cultura alimentaria en España sigue creciendo y, en consecuencia, produciendo cada vez más literatura especializada, tanto por parte de los antropólogos que se dedican al tema de la alimentación como sujeto principal de sus investigaciones, como por otros que se han acercado a este campo desde otras subdisciplinas.

Asimismo, hay que destacar que, en distintos momentos, publicaciones especializadas periódicas como *Confluencias* (1988), *Folk-lore Andaluz* (1992), *Antropológica* (1993), *Revista d'Etnologia de Catalunya (REC)* (1993 y 2000), *Agricultura y Sociedad* (1996), *Estudis d'Història Agrària* (2000), *Ábaco* (2002), *Trabajo social y salud* (2005), así como la recientemente desaparecida *Zainak. Cuadernos de Sección de Antropología y Etnografía*, de Eusko Ikaskuntza-Sociedad de Estudios Vascos, han publicado números monográficos dedicados íntegramente a la cultura alimentaria —en el caso de la REC, coordinados por Carrasco (1993) y Millán (2000, 2005); Bérard, Contreras y Marchenay (1996) para *Agricultura y Sociedad*; Gracia y Millán (2005) para *Trabajo social y salud*; o en el caso de *Zainak*, coordinado por Rubio y Rebato (2000) y Rebato y Medina (2011).

Igualmente, en España, hay que destacar, aunque provengan en su mayor parte del mundo de la sociología y, por lo tanto, no serán objeto de detalle en este artículo, los trabajos sobre sociología de la alimentación de autoras/es tan importantes como Cecilia Díaz Méndez, Cristóbal Gómez Benito, Isabel García Espejo, Emilio Luque, Paloma Herrera, José R. Mauleón o Marta Moreno, quienes han abordado diversas temáticas relacionadas con la alimentación desde una perspectiva social que, en muchos casos, tiene bastantes puntos en común (y a menudo han buscado directamente los contactos y la colaboración) con las perspectivas antropológicas.

En Latinoamérica, sería imposible citar aquí todos los monográficos publicados. Sin embargo, y para un repaso relativamente fiable, podemos destacar el dossier dedicado por la revista brasileña *Physis* en 2010, con interesantes artículos sobre España (Mabel Gracia), México (Miriam Bertran) o Brasil (Juliana Klotz *et. al.*) que marcan la pauta de la construcción de este campo científico en estos países y de las relaciones ya fundamentadas entre ambos lados del atlántico. Igualmente destacamos los monográficos de *América Indígena* (1988), «Antropología de la Alimentación en América Latina»; de *Horizontes Antropológicos* (1996), «Comida»; de *Estudios Históricos* (2004), «Alimentação»; de *Estudios Sociales* de la Universidad de los Andes de Colombia (2009), «Historia de la comida y la comida en la historia»; de *Anthropology of Food* (2009 y 2014) «Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina» y «Comidas rituales en México» y de la revista *Cabiers ALHIM* (2013), «De l'âtre à l'autel: Nourritures rituelles amérindiennes (Mexique, Guatemala)». Cabría destacar también la reciente compilación de Ayora (2016) sobre las transformaciones en la práctica culinaria en América Latina.

La implantación académica de la antropología de la alimentación tanto en España como en Latinoamérica es patente, cuenta hoy con materias troncales en grados, maestrías y cursos de doctorado dependientes de esta especialidad en diferentes facultades

de buen número de universidades. La asignatura de alimentación y cultura o antropología de la alimentación está presente en carreras no sólo del ámbito de las humanidades y las ciencias sociales, sino en otras como Ciencia y Tecnología de los Alimentos o en Nutrición Humana y Dietética, Gastronomía, Farmacia o Ciencias de la Salud.

Se imparten, asimismo, cursos de doctorado que versan sobre el tema en varias universidades españolas y latinoamericanas, y se han creado diversos grupos de investigación en el marco universitario, la mayor parte de ellos con una clara vocación interdisciplinaria: el «Observatorio de la alimentación» (ODELA) de la Universidad de Barcelona, o el «Grupo de Investigación de la Cultura Alimentaria Andalucía-América» de la Universidad de Córdoba. En Sevilla, el TECUDE (Territorio, cultura y desarrollo) incluye la alimentación de manera muy destacada. En Barcelona, fuera de la universidad y con formato privado, se encuentra la *Societat per a l'Estudi Interdisciplinari de l'Alimentació i els Hàbits Socials* (SEIAHS). Existen además distintos grupos que, sin dedicarse directamente a la antropología alimentaria, incluyen en su seno líneas de investigación dentro de este campo. Es el caso de los vinculados con la red REDAM de antropología médica en la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona, o los integrados dentro del grupo Patrimonio Etnológico, Recursos Socioeconómicos y Simbolismo (PERSES) de la Universidad de Sevilla, o en el Grupo de Investigación Social y Acción Participativa (GISAP) de la Universidad Pablo de Olavide, en esta misma ciudad. Igualmente, y aunque formado principalmente por sociólogos, está el grupo Sociología de la alimentación, en el cual participan diversos antropólogos sociales y que aboga por la colaboración interdisciplinaria entre ambos campos de conocimiento.

Otros grupos han desaparecido por el camino, como es el caso del grupo «Sistemas Alimentarios e identidad cultural» en la Universidad de Sevilla, o el «Equipo de Investigación Multidisciplinar en Alimentación Humana» (EIMAH) con sede en la Universidad de Zaragoza.

Interesa destacar aquí también aquellos grupos que desde países latinoamericanos (aunque con una importante presencia mexicana) cruzan sus intereses, miradas y colaboraciones con los españoles. Así, el grupo que desde la UNAM mexicana lidera Luis Alberto Vargas, y que incluye nombres como Paris Aguilar o Jiapsy Arias, y al que recientemente se ha añadido Sarah Bak-Geller, liderando nuevas perspectivas de investigación. Fuera del grupo, aunque desde la misma UNAM, Montserrat Gispert trabaja directamente con el Grupo de Investigación de la Cultura Alimentaria Andalucía-América de Córdoba durante muchos años dirigido por Antonio Garrido. En la UAM-Xochimilco, es mucho más que destacable el Observatorio de la Alimentación de México, liderado por Miriam Bertran, y que incluye nombres como José Antonio Vázquez-Medina, Sara Elena Pérez-Gil, Nelly Flores y Steffan Igor Ayora. Como evidencia de los diálogos transoceánicos, participan también en el Observatorio Jesús Contreras, Mabel Gracia, Julián López García, Lorenzo Mariano, F. Xavier Medina por parte española y María Eunice Maciel desde Brasil. En la misma universidad, desde Lerma, se encuentra también el sevillano Ignacio López Moreno. Hay que añadir desde Yucatán la actividad de Steffan Igor Ayora y su recientemente creado laboratorio de Gustemología, con fuertes relaciones académicas con los Estados Unidos; y desde el mismo Estado y en Chiapas, en la UNAM, la de Miguel Lisbona. Igualmente, Catharine Good y Elena Corona, desde el ENAH y el INAH han abundado en las relaciones entre alimentación y cultura. En Colombia lleva tiempo consolidado el Laboratorio de Co-

midas y culturas de la Universidad de Antioquia dirigido por Ramiro Delgado. En Brasil según la investigación de Juliana Klotz *et al.* (2010), en 2008, existirían 31 grupos de investigación centrados en las relaciones entre alimentación y cultura; de ellos, 12 serían estrictamente de antropología. A comienzos del siglo XXI había solo uno. Por su larga trayectoria y significado, habría que destacar el grupo de investigación liderado por Renata Menasche: GEPAC, *Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura*.

En tanto que Observatorios, hay que destacar también el Observatorio de la alimentación de Colombia, en Bogotá, y en Brasil, la Rede Interinstitucional de Alimentação e Cultura, que integra a un importante grupo de investigadoras en este campo, además de los referidos más Janine Collaço y Marilda Checcucci. En otros países latinoamericanos encontramos, aunque algunos no hayan constituido grupos de investigación en sí mismos, nombres relevantes como Patricia Aguirre (líder de ICAF Argentina), Marcelo Álvarez o Gloria Sammartino en Argentina; Sonia Montecino o Isabel Aguilera en Chile; Claudia Terrazas en Bolivia o Juan Camilo Patiño en Colombia.

Es necesario subrayar que en 2014 se crearon dos cátedras UNESCO relacionadas con la cultura alimentaria. Una de ellas, directamente: la Cátedra UNESCO de *Alimentación, Cultura y Desarrollo* de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC, Barcelona). La otra, con una línea de investigación dedicada a alimentación y cultura, la Cátedra UNESCO de *Ciencia e Innovación para el Desarrollo Sostenible: Producción de alimentos y seguridad alimentaria global*, de la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED-Fundación Triptolemos, Madrid). Ambas son importantes plataformas de docencia, de investigación y de difusión en sus ámbitos. La primera de ellas cuenta, además, con una colección editorial específica e interdisciplinaria (*Ars Alimentaria*) sobre estudios alimentarios, dentro de la cual se han publicado ya, destacadamente, distintos estudios y tesis doctorales procedentes de la antropología.

Existe, también en España, la colección de libros del Observatorio de la Alimentación, que edita Icaria y que hasta el momento ha publicado cuatro volúmenes directamente relacionados con la antropología de la alimentación. Por otro lado, en México, la Universidad de Guadalajara edita la colección *Estudios del hombre*, la cual, aunque de temática generalista, está principalmente enfocada a estudios interdisciplinarios muy cercanos a la antropología de la alimentación. En esta colección se publican habitualmente diferentes libros procedentes de los congresos internacionales de ICAF.

Por su parte, ICAF-España, la representación española de ICAF, cuenta actualmente con alrededor de una cuarentena de miembros distribuidos por toda la geografía española. Es un dato importante el hecho de que, hasta el momento presente, el país donde se han llevado a cabo más congresos de ICAF haya sido España. Un análisis de los 25 años de historia de ICAF España se puede ver en Cantarero (2012). En Latinoamérica, ICAF es especialmente fuerte en México, representada actualmente por Gabriel Saucedo en la capital, sucediendo a Luis A. Vargas, de la UNAM. La representación mexicana tiene también un fuerte grupo en Guadalajara, liderado por Ricardo Ávila y que incluye nombres como Martín Tena, Daria Deraga o Rodolfo Fernández. Se encuentra fuertemente representada también en Brasil (Maria Eunice Maciel) y Argentina (Patricia Aguirre y Marcelo Álvarez). Hasta el momento, se han organizado un congreso en México y otro en Argentina, y entre 2017 y 2018 se espera organizar tres más, en México, Brasil y Uruguay.



Igualmente, se han llevado a cabo diversas exposiciones sobre alimentación y cultura, como las realizadas en el Museo Nacional de Antropología de Madrid (García-Hoz y Herradón 1998); en el Museu Etnològic de Barcelona, sobre cultura alimentaria japonesa (Gómez 2000); o desde la Generalitat de Catalunya, y también en esta misma ciudad, sobre el vino (Contreras 2002) o los mercados (Contreras 2004); o en las islas Canarias, en el Museo de Antropología de Tenerife (Estévez 2001, con la colaboración de A. García Quesada), sobre la cultura alimentaria en general y específicamente en este archipiélago.

En las líneas que siguen, intentaremos plantear de manera más concreta algunas más de estas conexiones, ligadas con los ejes temáticos que planteábamos más arriba.

### PATRIMONIO ALIMENTARIO, ENTRE LOCALIDAD Y GLOBALIZACIÓN: IDENTIDADES, MIGRACIONES, TURISMOS, REDES

La cultura alimentaria ha pasado a ser digna de «patrimonialización» solo muy recientemente. Conforme el prisma del patrimonio (entendido como *construcción*) se ha ido ampliando, aspectos de la cultura inmaterial antes difícilmente aprehensibles se han incorporado a las listas de lo «patrimonializable». Y aspectos tan cotidianos como aquellos que refieren a la alimentación, y que antes formaban parte intrínseca del día a día, de lo popular, pero no de la Cultura (con mayúsculas), se han convertido en dignos de formar parte de ésta última y, por lo tanto, de *oficializar* su pertenencia y su importancia en relación con nuestras identidades.

Dicha patrimonialización tiene implicaciones globales: el protagonismo de los actores locales en relación con la patrimonialización está condicionado por modelos y políticas de instituciones regionales, estatales y supranacionales, pero también por las demandas del mercado mismo. En este sentido, los acercamientos antropológicos —destacadamente entre algunos otros— han permitido dar cuenta de los dispositivos socioculturales, tecnológicos, biológicos y nutricionales, ideológicos, políticos y económicos que sitúan la coyuntura alimentaria presente a nivel internacional y, especialmente en relación con lo que aquí respecta, en América Latina y Europa. Una relación, por otro lado, intensa, y que, tal como se explicita en Laborde y Medina (2015), se encuentra ya en el germen de la constitución de las nuevas naciones americanas durante la primera mitad del siglo XIX, la cual lleva consigo la producción y el desarrollo de distintos discursos nacionales que incluyen claramente lo culinario, y que buscan crear un discurso identitario propio y separarse tanto cultural como ideológicamente de las antiguas metrópolis. La invención, estandarización y valorización de las cocinas nacionales sirve ya entonces eficazmente para fijar una idea de nación sobre bases específicas, incluso si los modelos sobre los cuales se basan dichas invenciones corresponden más a modelos extranjeros (franceses, como bien señala Back-Geller 2009) que a verdaderas trayectorias nacionales, de las cuales el «indio», el «indígena», queda excluido identitaria, política y culinariamente.

En relación con la observación de lo alimentario desde una perspectiva patrimonial, no será principalmente hasta los años noventa del siglo XX cuando dichas perspectivas comiencen situarse dentro del panorama académico. A mediados de los años noventa, en España, e impulsado por un proyecto internacional financiado en cola-

boración con Francia, Jesús Contreras coordina, conjuntamente con Laurence Bérard y Philip Marchenay, un dossier temático de carácter antropológico sobre productos de la tierra en los países de la Europa del sur (Bérard, Contreras y Marchenay 1996). A pesar de que el patrimonio no es uno de los principales ejes del proyecto, los nexos entre la alimentación, el territorio y las identidades se cruzan en el discurso para constituir uno de los principales puntos de partida en España (y en castellano en general) sobre esta temática. En este mismo proyecto y dossier participa también Elena Espeitx (1996), quien llevaría a cabo su tesis doctoral sobre este tema (Expeitx 2003) y se convertirá en uno de los referentes en esta temática. En 2003 se publicará también el conocido estudio sobre productos de la tierra en Cataluña a cargo de Contreras, Cáceres y Espeitx (2003), referente igualmente y que se convertirá en uno de los primeros ejemplos en España de utilización institucional de estudios antropológicos en relación con el patrimonio alimentario.

En España, actualmente encontramos distintos profesionales y grupos de investigación especializados en temas relacionados con alimentación, territorio y patrimonio. Además del ODELA en la Universidad de Barcelona, con Jesús Contreras y Joan Ribas, principalmente, tenemos el grupo de investigación TECUDE, en la Universidad de Sevilla, especializado en estudios rurales y dirigido por Encarnación Aguilar (Lozano y Aguilar 2010; López Moreno y Aguilar 2012, entre otros), y con investigadores como Carmen Lozano (2009) (actualmente en el departamento de sociología de la UNED), Ignacio López Moreno (2014) (actualmente en la UAM, en México), Santiago Amaya o Paula Felizón. Desde la Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo de la Universitat Oberta de Catalunya, existe también una línea de patrimonio alimentario, dirigida por F. Xavier Medina. Juanjo Cáceres y Elena Espeitx (actualmente en la Universidad de Zaragoza) continúan con su labor desde el SEIAHS. Finalmente, y aunque a un nivel muy interdisciplinario, son muy destacables también las aportaciones del grupo de investigación de la universidad de Córdoba sobre Cultura Alimentaria Andalucía-América, bajo la dirección, hasta su jubilación, del historiador Antonio Garrido.

En Argentina, por su parte, Marcelo Álvarez, del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano (INAPL) en Buenos Aires, inicia sus publicaciones sobre patrimonio culinario en 2002, situando algunas bases sobre la construcción del discurso de la cocina como patrimonio intangible (Álvarez 2002) que, de cierta manera, se encontrarán en el origen de diferentes patrimonializaciones alimentarias posteriores, entre las cuales, la de la cocina mexicana ante UNESCO en 2010.

La trayectoria de Álvarez se ha movido en las últimas dos décadas alrededor de la antropología alimentaria y, muy especialmente, en relación con el patrimonio, las cocinas y los productos en el ámbito sudamericano y argentino en particular. Desde Buenos Aires, y en muchos sentidos, ha actuado como un promotor de investigación y un nexo de contacto entre diferentes profesionales sudamericanos (Chile, Brasil, Perú...), junto con quienes ha promovido algunas de las reuniones científicas regionales más relevantes de este ámbito, entre ellas las de antropólogos de Mercosur.

Un análisis aparte merecen los simposios sobre patrimonio culinario entre América y Europa que, casi ininterrumpidamente desde 2006, se han ido celebrando a ambos lados del Atlántico, coordinados por Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina y a los cuales se añadió como coordinador, en su última edición, Ricardo Ávila: el 52 ICA, Sevi-

lla, 2006 (Álvarez y Medina 2008); el 53 ICA, Ciudad de México, 2009; y el 54 ICA, Viena 2012 (Ávila, Álvarez y Medina 2015). Finalmente, y en relación directa con el patrimonio alimentario, destacar la próxima publicación (prevista para 2017) de lo que fue el Coloquio Internacional «Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones», celebrado en el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México en 2015, en colaboración con el Musée d'Histoire Naturelle, de París, y coordinado por Sarah Bak-Geller, Raúl Matta y Charles-Édouard de Suremain.

La antropóloga francesa Esther Katz ha llevado a cabo algunos estudios sobre productos de la tierra e indicaciones geográficas en la Amazonia brasileña (Katz, de Robert *et al.* 2008) desde el equipo franco-brasileño que se encuentra bajo su dirección. Por su parte, Matta (2015; Suremain y Matta 2013) ha llevado a cabo un interesante análisis sobre los procesos de patrimonialización que están afectando a las cocinas peruanas en el momento presente, y lo que ello está significando a nivel de país. Un tema éste en el que coincide también con Adriana Arista (2015) en sus análisis sobre la cocina como patrimonio cultural del Perú. A destacar también, en Uruguay, la obra de Gustavo Laborde (2010) sobre el asado.

A partir de los alrededores del último cambio de siglo, algunos estudios comienzan a enlazar las identidades culinarias nacionales con aspectos sociales que van más allá de ellas, como por ejemplo las migraciones. Desde la publicación del hoy clásico artículo de Calvo (1982) sobre alimentación y migración, la alimentación ha ido ganando importancia en relación con las migraciones. Aunque de manera algo tardía en relación con otros países (como Francia, por ejemplo), en el ámbito español y latinoamericano empezamos a encontrar ya en la segunda mitad de los noventa y a principios de la década siguiente determinados estudios que colocan la alimentación en el centro de los estudios sobre migraciones. En España, encontramos publicaciones como las de Medina (1997, 2002), Kaplan y Carrasco (1999, 2002), Tarrés (1999), Durán (2004, 2009), Mata Codesal (2008, 2014), Montero (2008, 2009), Medina, Provansal y Montero (2010) o Gallin (2016) sobre el papel de la alimentación en las migraciones, tanto internas como internacionales, en diferentes lugares del Estado<sup>2</sup>.

En Latinomérica, por su parte, el tema de la alimentación vinculada con las migraciones ha producido ya un interesante corpus que merece la pena ser tenido en cuenta. En México contamos con el estudio de Bertran (2001) sobre migraciones indígenas hacia la Ciudad de México, y más tarde los de Ferrero (2002), Abarca (2006), Pizarro (2010), Lisbona (2014), López García y Mariano (2014) o Vázquez-Medina (2016) sobre migraciones mexicanas o guatemaltecas en los Estados Unidos y Canadá; en Argentina, los de Schwartz (2015) sobre migraciones judías en Buenos Aires, o los de Sammartino (2002, 2010) sobre migración y restaurantes peruanos también en la capital argentina; un tema que se repite en Chile por parte de Imilán (2014) y al que, por su parte, Matta (2010) da la vuelta en relación con los chefs retornados a Perú tras sus estancias formativas y laborales en Europa. En Brasil, son particularmente destacables los estudios de Marilda Checcucci sobre la alimentación de descendientes de migrantes de origen europeo en Santa Caterina (2002, 2008) o de brasileños en Barcelona (2014),

---

<sup>2</sup> Si bien no es antropóloga de formación, sino especialista en filología árabe, los trabajos de Leila Abu-Shams sobre la alimentación de la migración de origen marroquí en España han buscado siempre una perspectiva próxima a los aspectos socioculturales.

así como el estudio de Asunção (2011) sobre la alimentación de migrantes brasileños en Boston o el de Collaço (2010) sobre la restauración italiana en São Paulo. Para el área caribeña, podemos destacar también algún estudio, como el de Charón Cardona (2004) sobre migración cubana en Australia. Son destacables también los estudios de Katz (2008, 2014) sobre México y Suremain (2010) sobre Argentina y Bolivia.

Pero, junto con las migraciones, quizás los movimientos humanos más relevantes sean aquellos ocasionados por el turismo. Más concentrados y definidos en el tiempo, los movimientos que implica el turismo impactan directamente sobre la economía y, en general, sobre las distintas sociedades a diferentes niveles. En relación con el tema que nos ocupa, hay que destacar que, si bien el turismo llamado «de sol y playa» continúa siendo el más relevante a nivel general, el papel de la gastronomía —entendida dentro del campo del turismo cultural— en la definición y en la diferenciación de la oferta de los destinos turísticos es cada vez más relevante a nivel internacional. Sin embargo, y aun sin ocultar su importancia económica, ni tampoco el papel que la alimentación ocupa en la construcción de las distintas identidades locales, regionales o nacionales, el nexo entre turismo y gastronomía continúa siendo uno de los aspectos menos estudiados de una manera analítica, tanto desde la perspectiva de la gastronomía como desde el turismo. Hasta el momento, tan sólo un pequeño puñado de libros colectivos (Hjalager y Richards 2002; Tresserras y Medina 2007; Sidali, Spiller y Schulze 2011; Frost, Laing, Best, Williams, Strickland y Lade 2016; Medina y Leal 2017, ep.), algunas monografías y algunos escasos dossiers monográficos de revistas científicas han abordado el tema en los últimos 15 años; la mayor parte de ellos, en lengua inglesa. Y en muy pocos casos, España o Latinoamérica han estado en el centro del foco de atención.

Si bien las aproximaciones al turismo han sido principalmente interdisciplinarias, en estas líneas destacaremos las aportaciones que vienen de la antropología o desde perspectivas muy relacionadas, pero hay que destacar, ya desde el inicio, que nos dejaremos interesantes aportaciones en el tintero<sup>3</sup>, algunas de ellas aparecidas especialmente en los últimos años.

Una de las primeras en interesarse por el turismo gastronómico en Latinoamérica es la argentina Regina Schlüter (2003, 2004; Gándara y Schlüter 2003), proporcionando una perspectiva cultural introductoria ya en los primeros años del siglo sobre la relación entre turismo y gastronomía. Igualmente en Argentina, Marcelo Álvarez y Gloria Sammartino (2009) han abordado el tema desde la perspectiva del patrimonio alimentario local.

En España, los estudios de González Turmo (1996, 2007), Espeitx (2004; Bessière y Espeitx 2015), los de Medina, junto con Tresserras (Tresserras y Medina 2007; Medina y Tresserras 2009; Medina, Serrano y Tresserras 2011) o con otros autores (Medina, 2013, Gómez Patiño, Medina y Puyuelo 2016; Medina y Leal 2017), o Elías (2008, 2011) han abordado distintos aspectos del turismo en su relación con la gastronomía y con el vino. Igualmente, Gascón (2014, 2017) ha tratado el tema del turismo gastronómico en clave local y en relación con la producción alimentaria campesina y la participación de las sociedades locales en los beneficios del turismo.

---

<sup>3</sup> Entre ellas, las del mexicano Antonio Montecinos (2012), dedicado a la planificación del turismo gastronómico.

Nicoliç (2014, 2017), por su parte, se ha dedicado al análisis de las transformaciones turísticas de la tradición y del patrimonio alimentario en Costa Rica. Igualmente, Suremain y Matta (2017) han abordado el fenómeno de la construcción del patrimonio culinario en Perú, y sus intersecciones con el turismo.

En relación con Latinoamérica y España, y en tanto que obras de conjunto, es destacable, por un lado, el monográfico de la revista *PASOS*, con su número especial dedicado al *Turismo Gastronómico y Enoturismo*, así como la más reciente publicación de Medina y Leal (2017, todavía en prensa en el momento de escribir estas líneas) sobre turismo gastronómico en España y América Latina, y que pretende ser un estado de la cuestión sobre el turismo de base gastronómica en distintos países del continente americano.

Pero si todos los aspectos comentados hasta el momento (patrimonio, gastronomía, migraciones, turismo...) interpelan la relación entre lo global y lo local, el desarrollo de Internet y, a su sombra, las redes sociales, es el nuevo eje que está construyendo buena parte de esas relaciones. Internet se revela como un espacio que permite mostrar y compartir nuestras preferencias alimentarias globales y locales, los hábitos que revelan nuestras costumbres a nivel virtual, aquello que consumimos o que valoramos, las formas de comer, las identidades sociales y étnicas, los nuevos patrones de comportamiento, los hábitos alimentarios... Nuevas categorías relacionadas con la comida, como «Foodporn», «Gastrosphere» (virtual) «Foodies» o «Instafoodies», «Culinary bloggers», etc., emergen en un sinfín de webs y redes sociales especializadas en cuestiones como la estética alimentaria, el turismo vitivinícola y alimentario, las reseñas, las recomendaciones y la crítica de restaurantes o de productos, los procesos de producción y de consumo alimentario, las dietas y las prescripciones saludables, o simplemente los contactos y las influencias interpersonales y/o institucionales.

Aun así, el fenómeno de la cultura alimentaria en la era de Internet, y en las relaciones sociales establecidas a través de la comida y las redes virtuales continúa siendo aún muy poco estudiado, y lo poco que se ha publicado, no deja de ser relativamente reciente. Estudios como los de Montero (2009), Medina y Solanilla (2013) sobre el fenómeno de los blogs gastronómicos en Cataluña, o el de Arévalo (2014) sobre alimentación y redes sociales, son todavía escasas muestras de un campo que se abre ante la investigación antropológica y que está necesariamente llamado a constituir un campo privilegiado de estudio con un amplísimo margen de crecimiento. Un ejemplo de ello es el libro que en estos momentos se encuentra en fase final de elaboración, y que surge del congreso sobre alimentación, Internet y redes sociales organizado desde la Comisión Internacional de Antropología de la Alimentación y de la Nutrición (ICAF) en Montánchez (Cáceres) en 2014, y en el cual se llevaron a cabo distintas aportaciones sobre el tema desde distintas perspectivas, y en el cual el papel de los antropólogos fue claramente el más destacado (Mariano Juárez, Medina y López García 2017).

## ANTROPOLOGÍA, CARENCIAS ALIMENTARIAS Y COOPERACIÓN AL DESARROLLO

La relación de la antropología de la alimentación con las propuestas aplicadas constituye casi un elemento fundacional de la disciplina. La atención a los asuntos alimentarios estaba ya presente en la propuesta de Malinowski de una «antropología

práctica» (1929), un tiempo donde los trabajos fundacionales se nutrieron del trabajo cooperativo entre antropólogos y nutricionistas (Goody 1995). Los textos de Audrey Richards (1932, 1939) se publican cuando la autora llevaba más de un lustro colaborando con el Instituto Internacional de África produciendo evidencias para mejorar las acciones de gobierno en el contexto político colonial. La propuesta aplicada también se abrió espacio en la escuela norteamericana. En el contexto de la Segunda Guerra Mundial, en 1941 se crea el Comité sobre Hábitos Alimentarios, liderado por Margaret Mead, con un interés por el conocimiento provechoso en torno a cuestiones como el hambre y la escasez alimentaria. En ese mismo año se funda la Sociedad de Antropología Aplicada y se publica *Human Organization*, donde se prestaría atención, entre otras cuestiones, a los programas de desarrollo en América Latina y los programas nutricionales (Pelto 1967). En 1950 se crea el Instituto de Nutrición para Centro América y Panamá (INCAP), con sede en Ciudad de Guatemala, bajo las tesis de Richard Adams y su modelo condicional, y más tarde bajo la dirección de Scrimshaw (Mosquera 2007). Los aspectos nutricionales fueron desde el inicio elemento central de la relación entre médicos y antropólogos que se dio en esta institución. En Brasil, Josué de Castro publicaría su influyente *Geografía da Fome* (1946), donde se subraya las relaciones entre hambre y pobreza en Brasil con los efectos de determinadas políticas y las dificultades que suponía para el desarrollo. En 1951 publicaría *Geopolítica del Hambre*, con la misma perspectiva a escala mundial, situando el problema del hambre en la agenda política.

El trabajo de Holmberg (1969) entre los Siriono, en la década de los cuarenta se convertiría en uno de los modelos clásicos de la vida primitiva, situando al hambre como un elemento central, desde una óptica funcionalista, para explicar el atraso cultural y, consecuentemente, el foco de atención para el cambio cultural. Años después tendría lugar en celeberrimo caso del estudio Vicos (Holmberg 1966), episodio inevitable en un repaso de la historia aplicada en América Latina.

En Mesoamérica, los trabajos de una incipiente antropología aplicada frente al extendido problema del hambre y la desnutrición a partir de la segunda mitad del siglo XX estuvieron marcados por la óptica culturalista norteamericana y la herencia funcionalista británica. Gamio (1987) introduce en la década de los cuarenta el término «dieta indígena». Este autor consideraba que las instituciones indigenistas debían «identificar hábitos alimenticios pretéritos», desterrando, por citar algún ejemplo, el pulque a favor de la leche, el alimento perfecto (1948: 108). El Instituto Nacional Indigenista (INI) enfocaba en esta época los estudios de investigación y acción persiguiendo fortalecer o introducir nuevos alimentos (Aguirre Beltrán 1957). En Guatemala, Adams (1952) focalizaba el asunto en los «hábitos» que daban origen a los problemas del programa de salud, y otros como Foster (1955, 1960), Mead (1951) o Kelly (1960) se empeñaban en destacar la primacía de una versión fragmentaria de lo ideológico y su relación con los problemas de comunicación como la causa de tales problemas. El trabajo de Guillermo Bonfill (*Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal*, 1962) sentaría las bases de la crítica sobre los enfoques *psicologistas* a favor del análisis de la estructura social, las relaciones de producción o la disponibilidad de alimentos. En el estado de Yucatán tuvieron lugar los trabajos mejor documentados del Instituto Nacional de Nutrición, donde Bonfil se unió al equipo de nutriólogos y donde relacionaría la pobreza de la dieta con la desigualdad social de estas comunidades subra-

yando el método etnográfico. El impacto de este trabajo determinaría un enfoque economicista para el abordaje de esta problemática durante la década de los 60 y 70 (Chavez y Zubirán 1965, cit. en Arroyo 2006). El interés por el hambre desdeñaba el análisis particularista de las experiencias en favor de una epistemología política del mismo, propuesta en la que el texto de Scheper-Hughes (1997) se convertiría en todo un referente (Mariano Juárez 2013).

En EEUU, los antropólogos nutricionistas se integraron dentro de la sociedad de Antropología Médica de la AAA en 1974 (Jerome *et al.* 1980; Messer 2006) y se reorganizó como una unidad independiente en 1983, con publicaciones periódicas en el *Annual Review of Anthropology*. Los trabajos hasta la década de los 80 se orientaban desde un enfoque ecológico y médico, que decaería con las aportaciones posmodernas y el cuestionamiento de la racionalidad científica de la nutrición (Carrasco 2004). A principios del siglo XXI (Mintz y Dubois 2002) el enfoque dominante de los trabajos será el de la política cultural y economía política, con escasa atención a la nutrición, reclamando estudios sobre la alimentación y clase o la cooperación con otras disciplinas en áreas como la seguridad alimentaria y el hambre. En 2004, el Comité de Antropología Nutricional, atento a esos giros en los intereses, cambió su nombre a Sociedad por la Antropología de la Alimentación y la Nutrición (Messer 2006: 36).

Los usos aplicados de los trabajos antropológicos sobre salud y problemas alimentarios constituyen un corpus denso tradicionalmente ligado a la antropología médica. Entre otros muchos, se incluyen análisis sobre prácticas y representaciones en torno a la obesidad o en análisis de las políticas de educación sanitaria nutricional. Otras líneas en contexto aplicado han incluido recientemente el activismo alimentario (Counihan y Siniscalchi 2014) o el trabajo sobre prácticas y discursos en los que tienen lugar las elecciones alimentarias (Bertran 2016; Gracia Arnaiz 2007). Nos centramos aquí en la recopilación impresionista de la producción etnográfica alrededor de la escasez alimentaria, la reflexión sobre proyectos de cooperación y desarrollo o programas institucionales en el combate contra el hambre y la malnutrición, que constituye un campo de reflexión antropológica contemporánea sobre métodos, implicaciones y acciones (Graeme 2016), especialmente relevante para el contexto latinoamericano. Los trabajos sobre la inseguridad y más tarde la discusión sobre el concepto de soberanía alimentaria constituye un potente espacio de discusión contemporáneo sobre las relaciones entre teoría, práctica y la posición de los investigadores (*ibid.* 2016; Edelman *et al.* 2014) y el lugar de la identidad en el contexto de las luchas postcoloniales (Grey y Patel 2015).

La relación de la antropología de la alimentación con los programas de desarrollo en América Latina ha incluido aproximaciones ligadas a los embrionarios trabajos de Foster y la salud pública (1952), las propuestas ecológicas, y a partir del discurso postestructuralista inaugurado por Escobar (1998), la necesidad de distinguir entre los profesionales que trabajaban para la industria del desarrollo —el Banco Mundial contrata al primer antropólogo en 1974 (Viola 2000: 26)— y otros preocupados por el análisis de los discursos, las relaciones de poder, las representaciones y las consecuencias de la «era del desarrollo». Escribía Robertson en la década de los ochenta que la mayor parte de la labor de los antropólogos hasta ese tiempo se había vinculado al diagnóstico, «antropólogos forenses de la causa de la muerte de los proyectos» (1984, cit. en Carrasco 2004: 96), una crítica sobre la falta de un proyecto propositivo que

sigue hoy vigente, especialmente en los análisis de los programas alimentarios, y no tanto en las aportaciones culturalistas a los programas nutricionales (Scrimshaw y Hurtado 1988).

Los trabajos latinoamericanos incorporaron en la reflexión la noción de seguridad alimentaria, un término que empezó a sustituir la capacidad evocativa de la noción de hambre en la década de los setenta (Allen 2007). Para algunos autores, esto trasladó el problema al escenario de las elecciones individuales y los estilos de vida, una consecuencia de la expansión del paradigma neoliberal (Page-Reeves 2014: 8). Las perspectivas analíticas en las dos últimas décadas en el campo que abordamos son diversas. Entre ellas, la recopilación etnográfica de estrategias y estilos alimentarios de grupos indígenas, los modelos teóricos que relacionan las prácticas cotidianas de *embodiment* y las estructuras y procesos macro económicos y políticos (Fitchen 1997) en grupos poblacionales diversos, la evaluación de los programas o las «raciones humanitarias» (Sklover 2003), el análisis crítico de las políticas y representaciones del humanitarismo en torno al hambre (Klein 2013) o el análisis del rechazo a la ayuda con alimentos genéticamente modificados (Clapp 2005). Algunos trabajos han tratado la nueva construcción del hambre y la abundancia en países como Argentina (Aguirre 2004), o han enfatizado las críticas sobre los mecanismos de medición del hambre (Pogge *et al.* 2015).

A finales del siglo pasado y los primeros compases del siglo XXI, la perspectiva alimentaria dentro de la antropología del desarrollo latinoamericana era minoritaria frente a los estudios de desarrollo rural, el género o la salud. La compilación de Víctor Bretón, Francisco García y Albert Roca (1999) abordaba cuestiones políticas del desarrollo, con un marcado protagonismo a los enfoques sobre desarrollo rural e incluía el trabajo de Viola (1999) sobre el cultivo de coca en Bolivia. El volumen coordinado por el mismo Viola (2000) seguía la misma línea, e incluía, dentro de los apartados de género y salud, los textos de Lola González sobre la donación de alimentos en el Alto de Bolivia (2000) o el de Scheper-Hughes sobre mortalidad infantil y la atención al problema de la desnutrición con sueros de rehidratación oral (2000). La revisión de los congresos de la FAEE sobre cooperación al desarrollo o los de la Asociación Española de Antropología Aplicada que documentan Mónica Martínez y Cristina Larrea (2010: 63) nos muestra el interés y las etnografías sobre cooperación al desarrollo donde, sin embargo, la atención a los aspectos alimentarios es muy marginal en comparación con temas epistemológicos y el análisis relaciones entre actores o análisis políticos de los diálogos del desarrollismo. Las mismas autoras editaron un segundo volumen sobre las contribuciones y debates en la antropología al estudio del desarrollo (2012) que dio cabida a algún texto sobre la atención al hambre y la desnutrición en Guatemala (Mariano Juárez 2012).

Entre los textos que han abordado el asunto de la escasez alimentaria en España, es inevitable la mención al trabajo de Isabel González de Turmo (1997). La misma autora coordinó un volumen (2013) centrado en las prácticas alimentarias en el contexto de la crisis económica, recogiendo algunos de los trabajos de la XXXIIX Conferencia de ICAF, que tuvo lugar en Sevilla en torno a esa temática. En la misma línea tenemos los trabajos liderados por Mabel Gracia (2014) sobre el impacto de la crisis en las prácticas alimentarias. Julián López García y Lorenzo Mariano Juárez se han ocupado de trabajos vinculados a la cooperación y la seguridad alimentaria con



etnografías de la región Ch'orti' del oriente de Guatemala (López García y Mariano Juárez 2006, 2008), a las políticas y diálogos de la cooperación a la atención al hambre y la desnutrición (Mariano Juárez 2014; Mariano Juárez y López García 2013), al análisis de los proyectos de desarrollo en el ámbito alimentario y la constatación del fracaso de gran parte de ellos por la falta de sensibilidad cultural (López García, Francesh y Mariano 2012; Mariano Juárez 2012). Estos trabajos han abordado el problema de la escasez alimentaria desde un enfoque marcadamente culturalista, con el análisis de los procesos de construcción indígena para categorías como hambre o desnutrición (Mariano Juárez 2013) e incluso alguna propuesta de remodelación de las relaciones de cooperación y ayuda (Mariano Juárez 2008). Los análisis de la cooperación y los problemas de escasez alimentaria también han incluido trabajos sobre la política de las representaciones a través del análisis del mercadeo de imágenes en la práctica desarrollista (Mariano Juárez 2012b; López García 2005, 2008).

La densa producción científica de México en este campo es imposible de compilar por completo aquí. Ellen Messer comenzó en los setenta su trabajo de campo en el valle de Oaxaca centrado en las dietas, creencias y prácticas alimentarias. Bajo las pretensiones aplicadas y un enfoque de una antropología *para* el desarrollo, comienza en 1983 un trabajo interdisciplinario en el Programa Mundial sobre el Hambre de la Universidad de Brown. Este es un ejemplo paradigmático de los usos aplicados: un trabajo simultáneo de *academic think-tank*, ONG y un centro de ciencias políticas que produjo aportaciones teóricas como la tipología tripartita del hambre o la tipología tripartita alimentaria (Uvin 1996; DeRose *et al.* 1998; Messer 2006), donde se acentúa la dimensión comunitaria en las aportaciones conceptuales. La década de los ochenta estuvo marcada por el paradigma de los derechos humanos y la noción sobre problema de distribución alimentaria (Messer 1996b). Los trabajos se abrían al impacto de la globalización en el acceso alimentario o colaboraciones conjuntas de antropólogos y biólogos (Messer y Heywood 1990) sobre medios de mejorar el acceso a la comida y disminuir la desnutrición y las conexiones entre desnutrición, pobreza, alimentación y política (González Navarro 1985). En México encontramos análisis cualitativos del impacto de políticas gubernamentales y otros trabajos críticos (Pepin Lehalleur 2003, cit. en De la Peña 2009) que han subrayado el impacto subversivo en el patrón de organización familiar, el control a veces humillante a que se somete a las madres o la falta de claridad en la selección de beneficiarios. La investigación sobre alimentación y desarrollo también incluye análisis de programas recientes como «La cruzada contra el hambre» (Huesca *et al.* 2016) o el Programa Estratégico de Seguridad Alimentaria, (Torres *et al.* 2016), en este caso en una comunidad mazahua. El trabajo de David Oseguera (2010) aborda las nociones de seguridad alimentaria en las percepciones de grupos indígenas rurales y en la ciudad, definidos en los primeros por el acceso y la disponibilidad y en los segundos por la calidad y la seguridad. El volumen coordinado por Sandoval y Meléndez (2008) aborda cuestiones epistemológicas generales sobre la seguridad alimentaria, al que se añaden estudios de casos en población campesina o migrante. La pluralidad de enfoques incluye las propuestas metodológicas etnográficas en el análisis y programas de nutrición infantil en comunidades indígenas (García Pura 2012), las estrategias para alimentar a los niños en áreas rurales de pobreza extrema (Pelcastre *et al.* 2006) y numerosos trabajos que relacionan cuestiones de inseguridad alimentaria y hambre con las perspectivas de género. Por ejemplo, el trabajo de Vizcarra

(2008) muestra cómo la pobreza y el hambre son indisolubles de relaciones de poder y la violencia estructural de las relaciones de género. En la misma línea de análisis podemos citar otros trabajos de la misma autora (2006), de Mabel Gracia (2011) o el de Pérez y Diez-Unardavia (2007), así como las distintas aproximaciones de Miriam Bertran (2005, 2016) desde el Observatorio de la Alimentación en México.

La literatura brasileña sobre seguridad alimentaria, pobreza y escasez alimentaria es también ingente. La construcción de un potente discurso político por el derecho a la alimentación y la seguridad alimentaria ha conducido a una producción desde enfoques y disciplinas diversas. La década de los noventa consolidó los esfuerzos que la sociedad civil desarrolló en años anteriores (Magalhães 1999) por incluir el derecho a la alimentación en la agenda política. El gobierno estableció como prioridad el combate al hambre en 1993 y en 1994 tuvo lugar en Brasilia la I Conferencia Nacional de Seguridad Alimentaria, construyendo el armazón institucional y diversos programas en el ámbito de la nutrición (Burlandy 2009) —como el *Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional* (SISAN), en 2006. Desde la nutrición social, se ha producido análisis de los proyectos y programas nutricionales (Burlandy y Labra 2007) y existe un fecundo espacio de colaboración entre la Antropología y la Nutrición, como ejemplo, el volumen coordinado por Canesqui y Wanda (2005). Los trabajos en Brasil muestran una densa producción desde una perspectiva culturalista de la alimentación, con propuestas colaboracionistas entre la salud pública, la antropología y nutrición (Klotz *et al.* 2009; Camargo y Rochel 2010).

Los trabajos de María do Carmo Freitas han abordado el análisis del hambre desde una perspectiva fenomenológica (2002, 2003) y también priorizan los enfoques culturalistas en el ámbito de la seguridad alimentaria (Freitas y Lopes Peña 2007) y el uso de narrativas como evidencias en los análisis de los procesos alimentarios (Freitas, Fontes y Oliveira 2008). Otra línea de investigación se ha centrado en las prácticas de solidaridad comunitaria en la lucha contra la escasez (Lappe y Lappe 2002) o en el uso de la etnografía para la evaluación de políticas sociales en el ámbito de la nutrición desde cocinas comunitarias (Castro y Maciel 2015). Y no podemos dejar de lado la etnografía de las prácticas alimentarias indígenas, los procesos de cambio y los diálogos con el discurso institucional en relación con la malnutrición, como el trabajo de Leite (2007) entre los wari de la Amazonía.

Este tipo de perspectivas y relaciones con el conocimiento aplicado también se han producido en la región andina. Rodrigo Martínez compiló un volumen (2006) con reflexiones y casos procedentes de Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú o el de Carranza (2011) sobre los programas y políticas alimentarias en Ecuador. En Colombia, la seguridad alimentaria y los trabajos sobre hambre y escasez también han sido abordados mayoritariamente desde la Nutrición y los estudios agrarios. La asociación entre desnutrición y pobreza suele ser el enfoque desde el cual se abordan los patrones de consumo alimentario en grupos vulnerables, bien sea por condiciones de pobreza o de desplazamiento (Franco y Milena 2010; Prada, Herrán y Ortiz 2008; Mantilla y Morales 2008). Los trabajos de Luz María Arboleda, dentro del grupo de investigación «Socioantropología de la alimentación» han abordado cuestiones como las prácticas y estrategias alimentarias en hogares beneficiarios de programas de complementación alimentaria en Medellín en épocas de escasez de alimentos y en el rol asumido por las mujeres en el consumo alimentario (Arboleda, 2013). La autora muestra cómo las

políticas contra el hambre o el hambre oculta son mitigadas parcialmente a través de prácticas asistenciales que fracturan la sociabilidad o la solidaridad establecida. El texto de Arboleda y Franco (2012) aborda desde una metodología etnográfica los usos y significados atribuidos al complemento alimenticio ofrecido por el programa MANA en la localidad de Turbo, en Antioquía, mostrando como se reconvertía en sustituto de las comidas principales y perdiendo su razón de ser. Los trabajos de una antropología nutricional preocupada por la seguridad alimentaria también han abordado las elecciones en las compras alimentarias (Álvarez y González 2002), la vida cotidiana de pescadores tradicionales (Rosique, Chaves y Pérez, 2010), grupos indígenas como los embera (Rosique *et al.* 2010) o la población desplazada por la violencia (PMA 2003; Ochoa 2003; Prada, Herrán y Ortiz 2008). También se incluyen análisis desde el enfoque etnobotánico de Álvarez Salas (2014), planteado desde la revitalización de los recursos nutricionales contra la inseguridad alimentaria.

Los programas de intervención y cooperación en el ámbito alimentario han sido abordados en tesis de maestría o de Doctorado como la de Sotomayor (2013) en Ecuador, desde un enfoque de género, la de Carrasco entre los mapuches de la Araucanía chilena (2005) o la de Mariano Juárez (2011) entre los ch'orti' de Guatemala. En Perú los trabajos desde ópticas sociales incluyen los análisis en la década de los noventa sobre comedores comunales o programas de vaso de leche (García Naranjo 2001; Lora 1996), con una densa reflexión sobre los programas e intervenciones en el contexto alimentario (Beltrán *et al.* 2001; Blondet y Trivelli 2004; Vásquez 2005). Trabajos recientes se han preocupado por los fracasos de diversos proyectos (Alcázar 2007) o la inclusión de la cultura en los análisis se aborda en trabajos como el de Del Pino y colaboradores (2012), donde se enuncia la necesidad de considerar los elementos socioculturales, entre ellos el género, en la lucha contra la desnutrición en Ayacucho. Los enfoques antropológicos se incluyen en los programas de ONGs, en renovados intentos de conectar teoría y práctica aplicada. El trabajo liderado por Alejandro Vargas Vásquez desde *Acción contra el Hambre*, en cuatro comunidades de Ayacucho es un ejemplo de este enfoque. El combate a la anemia y la desnutrición se hace desde la «antropología del rescate, que analiza, valora y difunde saberes y prácticas ancestrales que pueden contribuir a resolver problemas contemporáneos» (2015: 6) frente al rechazo cultural al consumo de «chispitas», revalorizando el ch'arki, como técnica de conservación tradicional de alimentos.

## COMIDA COMO SIGNO VS. COMIDA COMO SÍMBOLO

Las investigaciones y teorizaciones sobre la significación social de la comida (su valor político, económico, identitario) han sido un campo prioritario de la reflexión etnográfica en América Latina. Los trabajos ya clásicos sobre el valor político del alimento (Minz 1996; Ortiz 1940), su radical esencia material (no hay que olvidar que una de las ejemplificaciones que inspiraron el materialismo cultural y el «bueno para comer» de Marvin Harris se hallaba en el canibalismo azteca —1978—) o toda la construcción teórica y etnográfica sobre comida y fiestas, comida y cooperación social y comida e ideologías en torno al cuerpo y la persona, se ha desarrollado especialmente en América Latina, primero con presencia de antropólogos foráneos y en los últi-

mos años con antropólogos locales. Por otro lado América Latina fue el ámbito territorial donde se concretaron inicialmente los estudios sobre la radical naturaleza simbólica de la cocina a partir de los tres primeros volúmenes de las mitológicas de Lévi-Strauss (1978, 1982, 1984). Partiendo de esa herencia fuerte, esos campos de pensamiento que hablan de la comida como signo y como símbolo social continúan siendo un nicho preferente de reflexión en América Latina y, en épocas más recientes, también en España.

En lo que se refiere al asunto de la alimentación y diferencia social, cabe decir que, desde el pasado y hoy con mayor intensidad, se está abordando desde varios ángulos, pero se podrían destacar los siguientes: 1) cómo la comida construye sociedad a partir de la sociabilidad alimentaria y la invitación en la fiesta y a partir de reciprocidad culinaria en los trabajos y rituales comunitarios y domésticos y 2) cómo la comida contribuye de manera destacada a construir identidades de clase, de género, de generación y étnico-nacionales. Quizá en ningún contexto como el latinoamericano encontramos tantas evidencias reflexivas del valor contradictorio de la comida: cómo contribuye a integrar socialmente y cómo ayuda a diferenciar y distinguir.

Es claro que el valor social de la comida estaría implicando lo que Simmel llamó «la superación del naturalismo del comer» (1986). Esa proposición toma cuerpo fundamental en la reflexión antropológica sobre alimentación, comida y cocina en América Latina y en España. Por un lado los estudios sobre comensalidad e integración social son especialmente significativos sobre todo en lo que se refiere a la conexión entre comida y fiesta y por otro destacan también los trabajos que resaltan la importancia de la comida para acompañar y dar sentido a actos cooperativos en el trabajo y para fundamentar formas de igualitarismo social a través de las donaciones, invitaciones y repartos.

En muchos trabajos que tratan sobre la fiesta, la comida deja de entenderse como un ingrediente más para ser conceptualizada como el valor estructurante de la misma poniéndose énfasis en cómo el comer y el beber festivos generan integración social. La comida más apreciada, la festiva, mueve a la conjunción grupal y la propia conjunción se sella con comidas especiales en banquetes o actos rituales culinarios. Destacamos en ese sentido trabajos sobre formas habituales de vinculación estética y moral a partir de la fiesta en España (Contreras 1990; González Turmo 1993; Homobono 2002), pero sobre todo en América Latina. Es muy significativo que dos de las primeras investigaciones doctorales en Antropología de la alimentación en México traten sobre comida en fiestas (Bascuñán 1991; Valle Berrocal 1998) y no menos significativo que el sentido de muchas fiestas, tanto indígenas como mestizas, cobren un mayor sentido a partir de las comidas especiales. Son innumerables los trabajos, pero cabría destacar por su trascendencia representativa los de Delgado Salazar sobre comida y cuerpo en el carnaval de Barranquilla (2009), los trabajos de Brandes sobre comida ceremonial en Tzintzuntzan (2001), Wedig y Menasque (2013) sobre comidas festivas familiares que dan sentido al parentesco rural, los significados de la comida festiva en Pueblito, Querétaro (Junko 2014) o los rasgos arquetípicos de la comida festiva (frente a la cotidiana) en Osorno —Chile— (Montecino 2006).

En lo que se refiere al vínculo entre comida y reciprocidad social son también muchos los trabajos que hablan de cómo la comida acompaña las actividades y eventos comunitarios (la invitación en la fiesta es un acto de reciprocidad); múltiples tra-

bajos etnográficos, aunque no se centren específicamente en la comida, demuestran cómo conceptos centrales de la sociedad indígena serían ininteligibles sin la presencia de la comida, tal es el caso del *ayni* o la *minga* (Ferrano 2004; McGuffin 2012). Nuevos conceptos como el «buen vivir» están contruidos sobre algunos principios ideológicos como el de la cooperación y se están comenzando a asociar a la idea del «buen comer» (Delgado y Delgado 2014). Al mismo tiempo el individualismo de la modernidad y el «nuevo vivir» se expresa, entre los tzotziles, a través de la comida (Neila Boyer 2012 y 2014). En fin la comensalidad como valor social la encontramos en trabajos como en varios de los textos de la reciente compilación de Menasche, Collaço y Tempass (2015) para la revista *Tessituras* con el título *Comida para pensar*, especialmente los de Paredes (2015) y Schmidt y Pereira (2015); el trabajo de Souza, Ferreira y Pereira (2015), las diversas publicaciones de Ávila sobre tabernas y cantinas de México (por ejemplo, 2014), o los muy abundantes en la etnografía de la alimentación española sobre bares, tabernas y espacios públicos de sociabilidad (Fourier 1992; Romero de Solís 1989).

Tanto fiesta como invitación en eventos comunitarios pueden tener muy diversos ingredientes pero los investigadores en el campo de la antropología de la alimentación en América Latina han destacado el alcohol y los estudios sobre este asunto han producido una reflexión de alcance teórico sobresaliente. Desde mediados del s. XX se ha ido formalizado un destacado corpus reflexivo (Bunzel 1940; Pozas 1957; Viqueira y Palerm 1954; Maynard y Ramussen 1965) que continúa en la actualidad con trabajos como los de Allen (1988) sobre el sentido de beber juntos en los Andes, algo que se amplifica en los trabajos de la compilación *Borrachera y Memoria* de Thierry Saignes (1993a), especialmente los del propio Saignes (1993b), Harvey (1993) y Abercrombie (1993) y en las reflexiones diacrónicas de Muñoz Bernand (1996, 1997, 2000). En 2009 se editó otra importante compilación que sigue la estela de *Borrachera y Memoria, Drink, Power, and Society in the Andes* (Jennings y Brenda, eds.) donde destacan los trabajos de Allen (2009), Jennings y Chatfield (2009) y Weinsmantel (2009). El texto de Eber (2008) para la Mesoamérica indígena, de Langdon (2001) y Rodríguez Aguilar (2012) para la Amazonía, de Lomnitz para el contexto chileno mapuche (1973 y 1976) o Magny para el contexto quechua peruano (2007, 2009), son muestra de esa sobresaliente reflexión. Todos los textos están dando vuelta a un debate que Christine Eber, comenta para su caso de estudio en Chiapas: «Algunos pedranos se centran en el rol sagrado del *pox*, en su conexión con Dios. Se aferran tenazmente a la opinión que el *pox* y la chicha son partes integrales de los rituales comunitarios. Otros, especialmente las mujeres y los protestantes, enfocan el aspecto negativo del *pox* y dicen que es cosa del Diablo. Afirman que los esposos y los padres borrachos golpean a las mujeres y a los niños y se gastan su valioso dinero en *pox*.» (Eber 2008: 313). Un debate central en la antropología de la alimentación que se está fundamentando desde hace mucho tiempo y que ha tenido como principal impulsor a Eduardo Menéndez con ejemplificaciones etnográficas preferentemente indígenas (1988, 1992 y 1996). El asunto desde la perspectiva mestiza citadina ha sido estudiado por Brandes en la ciudad de México (2004) a partir de la etnografía en un grupo de alcohólicos anónimos.

No obstante, tiene la comida una tremenda potencia asocial que puede mover a la insolidaridad y al egoísmo con la comida. Ante esto, distintos antropólogos que trabajan en América se han centrado en el estudio de estrategias que las comunidades

crean de manera explícita o implícita contra el egoísmo y la ruindad alimentaria: dotar de una carga emocional tan importante en el hecho de regalar comida a otro que este se ve impelido a aceptar de manera inequívoca y a devolver por una suerte de presión «agonística» creando, por ejemplo, un modelo de regalo cuyas características sensibles impiden la acumulación particular y obligan al reparto (López 2001); bendecir los alimentos quitándoles así toda marca de propiedad privada (Gutiérrez Estévez 1988); señalar el regalo de comida como una de las obligaciones básicas para crear y mantener relaciones de parentesco, sobre todo en la Amazonía (Descola 1988; Gow 1991, McCallum 2001; Vilaça 2002; Londoño 2004 y Yagüe 2014); convertir la disponibilidad desigual de comida en objeto central de la envidia (Cancian 1976; Foster 1976; Trejo *et. al.* 2015) o, en fin, crear un corpus mítico sin parangón que tiene la moraleja del padecimiento tras la muerte para todos aquellos que no han compartido comida (Krögel 2011a; López García 2016).

La importancia de la comida en la construcción de identidades ha sido el otro de los vectores donde la antropología de la alimentación se ha expresado de manera más clara y nítida en América Latina. Nos referiremos sobre todo a la relación entre comida e identidades de género y en torno al cuerpo, por un lado, y por otro a las reflexiones generadas por los vínculos entre comida e identidades étnicas y nacionales.

Los estudios sobre restricciones alimentarias ligadas al género son clásicas y alguna de ellas podemos decir que han marcado un antes y un después en los estudios culturales sobre la comida. Por un lado estarían las indagaciones sobre el papel social de la mujer en función de lo que come (en calidad y cantidad), cómo come (jerarquía, maneras...) y la manera de ofrecer comidas. Aquí la pesquisa antropológica en América Latina lleva a concluir que las maneras femeninas de comer informan, de manera general, sobre su posición subalterna (Vokral 2001; Vizcarra 2002; Vitor 2010) y centrada en la reproducción (Frigolé 1987). No todo es subalternidad en este asunto: a partir del concepto de «gastropolítica» —el alimento es medio y mensaje del conflicto— de Appadurai (1981), Weismantel (1994) analiza cómo las mujeres en los Andes ecuatorianos usan su poder culinario para obtener réditos en la política doméstica. No sólo este cuestionamiento, sino otros que se han estudiado desde la tradición folklórica española como son las situaciones de inversión culinaria respecto a la mujer: al conectar la idea de comida especial con embarazo o puerperio y hablar consecuentemente de antojos o dietas (Foster 1980; Limón Delgado y Castellote 1980), las investigaciones están aportando información no sólo «etnonutritiva» sino también sobre las construcciones ideológicas en torno al valor cualitativo de los alimentos.

En relación con el cuerpo y el género y con un énfasis también femenino hay que destacar los trabajos culturalistas sobre la delgadez y la gordura<sup>4</sup> tanto en América Latina como en España (Gracia 2002b; Méndez 1997; Contreras 2002; Bordo 1997; Massara 1997; López García 2013). Estudios en algunos casos presentando conexión con ideologías en torno al cuerpo como el reciente trabajo de Teixeira (2015).

Finalmente destacamos el contundente corpus bibliográfico construido acerca de cómo la comida construye identidad étnica y nacional. Es este otro de los campos de

---

<sup>4</sup> No nos referimos a los trabajos sobre obesidad y anorexia tratados desde puntos de vista nutricionales y médicos.

acción más interesantes. Aunque se pueden considerar una gran cantidad de elementos culturales a la hora de analizar la singularidad de una cultura o de una nación, la comida es un signo diacrítico. En el perfil que los extraños hacen de una determinada cultura, su comida es un eje central y, al mismo tiempo, cuando cada sociedad reflexiona sobre sí misma y construye una imagen ideal y sociocéntrica se recurre a las bondades de su propia comida y su cocina. Si las identidades nacionales —y también las étnicas— son en buena medida constructos sociales, uno de los materiales fundamentales que la sustentan es el alimento y la cocina. La transformación del aforismo de Brillat-Savarin que hacen Bell y Valentine (*«we are where we eat»*) es tomada en cuenta por la generalidad de sociedades: indios mesoamericanos califican a los mestizos como comedores de grasa y ellos se califican a sí mismos como «hombres de maíz» (Petrich 1982), los aymaras dicen de sí mismos que son gente en parte porque comen papa frente a los *q'aras*, los extranjeros, que comen sin sustancia (López García 2001a). Si bien la antropología de la alimentación en nuestro campo de estudio, especialmente en América Latina, ha tratado las identificaciones —a veces marcando cómo las sociedades esencializan su identidad— a partir de la comida, son también muy abundantes los textos que ponen énfasis en la diversidad, la fusión, la mezcla y el mestizaje. Empezando por estos últimos destacamos los siguientes trabajos: en Brasil desde los de Cámara (2004) que abordó las implicaciones sociológicas de la mezcla de tres ingredientes culinarios, el indígena, el portugués y el africano, hasta el trabajo de Pereira, Viana y Bacelar (2015) de sobre la negritud en la cocina de Bahía; igualmente el trabajo de Pereira Salas (1977) donde apunta la base francesa, española e indígena de la comida chilena, el de Lisbona sobre la herencia culinaria china en la costa de Chiapas (2014) y los múltiples trabajos de Ayora-Díaz sobre la comida y la cocina yucateca (por ejemplo 2012, 2014 y 2017). Lo sugestivo del debate, y pensando sobre todo en el contexto latinoamericano, se hace evidente en situaciones de inversión y cambios como hace Pilcher (2002) respecto a las cocinas híbridas en México con el sugestivo título de «Industrial Tortillas and Folkloric Pepsi» y Nájera y Alvarez Gordillo en «Del posol a la Coca Cola» (2007).

Pero el mayor volumen de trabajos tiene que ver con las identificaciones entre comidas concretas e identidades particulares. No se trata sólo de una historia de los alimentos sino lo que podríamos llamar una historia de las mentalidades en los alimentos desde micro-etnografías de la comida y los ingredientes culinarios hasta las cocinas; lo que Mabel Gracia llama platos-tótem, aquellos que son depositarios de valor simbólico peculiar e indicadores de la especificidad y la diferencia (2002: 37). Una selección caleidoscópica de trabajos con el sentido de mostrar la diversidad del mapeo temático y geográfico, sería: Venâncio y Soares Carneiro (2005), Fernandes (2002 y 2005) y Camara (1986) sobre la importancia del alcohol y, sobre todo, la cachaça en la formación de la *brasileñidad*; sobre yuca/mandioca (Uzendoski 2004; Guzmán Gallegos 1990); acerca del azúcar, sobre todo en Brasil y Cuba, además de los trabajos citados de Mintz y Ortiz, Freyre (1997); sobre la papa, Arnold y Yapita (1996), Copana, Apaza e Hilaya (1996), Murra (2002), Millones (2001) y Sánchez Garrafa (2011); sobre el maíz y tortilla de maíz, Brandes (1992), López García (2000), Mapes (1987), Petrich (1986), Ossio (1996) y Bastiani (2008) entre otros muchos; sobre la sal en América Wörrle (1999); Maciel (1996) sobre el churrasco brasileño; Guerrero (1980) referido al pulque; Archetti (2006) sobre el cuy; en España podemos destacar trabajos sobre ali-

mentos muy connotados, por ejemplo el pan (Contreras 2002b; Velasco 1992) y, para el contexto canario, el gofio (García Quesada 1998). Sobre las cocinas, destacamos algunos textos sobre Brasil: Maciel sobre la cocina brasileña (2004), y Díaz Maderuelo (1998) sobre la comida criolla. Para el caso mexicano, sobre los ingredientes culinarios de Jalisco —menudo, birria y pozole— para entender la identidad jalisciense (Ávila y Ruiz 1998), sobre los tamales en México (Pilcher 2001); para Argentina en general Arcondo (2002), Pite (2013) y Pilcher (2012); Pazos para Ecuador (2005) y Rosales para Bolivia (1995) y un repaso general para los Andes en Krögel (2011b). El sentido de muchos de estos trabajos, y lo que hace que los destaquemos, se aprecia de manera nítida en el de Wilk (2002) sobre cómo el surgimiento de una «comida beliceña» camina en paralelo a la construcción de la nación beliceña o en el trabajo de Johnson (1986) acerca de cómo la presencia de alimentos aymaras subalternos y olvidados ayuda a entender particularidades de este pueblo y su emergencia. Podríamos destacar trabajos para cada país y para cada grupo étnico. Señalamos solo algunos trabajos más: el de Bertran (2005) sobre el cambio alimentario y sus implicaciones en la vida social de los pueblos indígenas, el de Carmen Ortiz (1999) sobre identidad nacional y regional española a partir de platos emblemáticos y el de Ruz (1987) respecto a pueblos mayas.

El otro campo donde la investigación sociocultural en América Latina y España ha sido fecundo es el que tiene que ver con el valor simbólico de la comida. Destacamos aquí tres asuntos centrales desde nuestro punto de vista: las reflexiones teóricas e investigaciones sobre la dieta amplificando su sentido más allá de lo estrictamente nutricional, los estudios sobre la ofrenda alimenticia y la reflexión teórica destacada sobre el estatus de la carne con tres puntos de atención: cómo la carne —su reparto y consumo— representa la prodigalidad y, en palabras de Lévi-Strauss, la aristocracia, convirtiéndose en clave para entender el don, cómo los relatos sobre el consumo de carne humana —más que el consumo en sí de esta carne— son una gramática fuerte sobre la diferencia y cómo la carne es también la gran metáfora que vincula comida y sexo.

En relación al primero de los asuntos, podemos decir que pocos contextos como en latinoamericano habrá donde se establezca una relación tan clara y contundente entre estados personales y socioculturales y tipos de comida. El término usado generalmente en nuestro contexto de estudio, más que tabú alimenticio, es el de dieta. Posiblemente también pocos debates habrá habido en relación con el origen y el sentido de determinadas dietas que el que tuvieron en los años 70 del s. XX George Foster (1978) y Alfredo López Austin (1980) sobre las categorías, esencialmente culinarias, de frío/caliente y húmedo/seco para caracterizar clases de comidas que se pueden consumir en situaciones personales concretas: embarazo, menstruación, enfermedad y borrachera como se aprecia bien en la etnografía de Neuenswander y Souder (1980). Es quizá el sistema más completo y complejo que vincula estados personales y valores culturalmente atribuidos a las comidas. El debate ha sido continuado y actualizado por Cosminsky (1983), y en periodos más recientes por Coria (2011). Las restricciones culturales, sin embargo, no sólo se han considerado en función de esos atributos sensibles sino de otros; en la selva amazónica, por ejemplo la significación semiótica (Urban 1981), la gramática animal (Ross 1978) o la discriminación de colores (Reichel-Dolmatoff 1978). Este asunto del valor de los colores también ha sido trabajado entre



los lacandones (Vargas 1998) y en España para la dieta Mediterránea en la compilación de Barusi, Medina y Colesanti (1998). Además, por supuesto, el sabor como paradigma de la identidad culinaria en trabajos como el de Cárdenas (2014) respecto a la comida rarámuri. También podríamos referir los ensayos sobre las lógicas semióticas de las dietas y maneras de mesa, por ejemplo sobre la semiótica del sancocho (Mangieri 2006); Maury (2010) sobre gramática de los espacios públicos de comensalidad en Maracaibo y Dehouve (2013) sobre usos metafóricos y metonímicos de los alimentos rituales de varios grupos indígenas mexicanos.

Entre los usos simbólicos de la comida uno de radical importancia, que ha sido estudiado de manera destacada en América Latina y también en España, es el que tiene que ver con las ofrendas de alimentos para intermediar las relaciones con entidades sobrenaturales y para entender la lógica de los gustos de estos seres. Sin lugar a dudas algunos de los aspectos fundamentales de la perspectiva antropológica sobre la alimentación se relaciona con la presencia de la comida en el ritual y su lugar diacrítico en la comprensión de categorías religiosas y morales como la pureza, el sacrificio o el sentido último de la reciprocidad. Más que la oración, la ofrenda permite hacer inteligibles los perfiles de esos seres y, dentro de la ofrenda, la ofrenda de comida ocupa un lugar central. El volumen de trabajos sobre los gustos culinarios de los seres sobrenaturales y sobre la lógica sensible de las ofrendas es no solo amplio sino de importante significación teórica y se ha centrado sobre todo en contextos indígenas. Es en ese sentido significativo que recientemente se hayan editado dos monográficos de dos revistas especializadas sobre ese asunto, el de 2013 de la Revista *Cahiers ALHIM*, titulado «*De l'âtre à l'autel: Nourritures rituelles amérindiennes (Mexique, Guatemala)*» editado por Hémond y Trejo Barrientos y el de 2014 de *Anthropology of Food* titulado «Comidas rituales», editado por Ariel de Vidas, Hémond y Van't Hooft, centrado en México. Podemos considerar como texto iniciático el de Vogt (1978), *Ofrendas a los dioses* —titulado significativamente en el original, *Tortillas para los dioses*. Otros destacables son los de Fernández Juárez sobre mesas para distintos seres sobrenaturales aymaras (1994, 1995, 2006, 2005), los múltiples trabajos sobre comidas «de muertos» y a los muertos en América y España (López García 2001, 2003 y 2007; Good 2013; Demanget 2013; Lozada 2008; Mandianes 1990 y Pintado 2006), los gustos culinarios divinos en diversos contextos (Berocan 2008; Mikulska 2007) o los textos que tratan sobre alimentos sagrados como el de Correa centrado en la «*batuque*» afrobrasileña (1996) o sobre tortillas ceremoniales (Instituto Estatal de Cultura de Guanajuato 2010) y también abundantes escritos sobre la comida ofrecida a la tierra, a entidades para propiciar lluvia o a los santos como los de Raby (2013), Van Hooft (2014), López García (2010) y Hémond (2013). La presencia de la comida en el ritual religioso tiene otra vertiente que se vincula con el sacrificio, abstinencia, ayunos y peregrinaciones. Trabajos significativos sobre este asunto son los de Neurath (2008), Dehouve (2007a y 2007b) y Katz (2013).

En segundo lugar como aspecto destacado en los estudios culturales sobre comida apuntamos la mirada etnográfica diversa en América Latina sobre la carne, estudiada por los antropólogos desde varios ángulos que dan una perspectiva compleja y sugerente. Los amazonistas, principalmente, han visto y analizado el valor de la carne como fundamento para la génesis y mantenimiento de familias extensas y como esencia de la comida buena para regalar. Ese valor aristocrático de la carne asada sugerido por

Lévi-Strauss ha sido ampliado a su valor para engrasar relaciones de parentesco, por ejemplo López García (2001) para marcar las fronteras que separan parientes de no parientes junto al sudor y el semen (Seeger, da Matta y Viveiros de Castro 1979). Sobre la difusa diferencia ideológicas entre carnes humanas y animales (Reichel-Dolmatof 1978 y 1985; Descola 1998; Viveiros de Castro 2010). Estas reflexiones y la idea de la consustancialización de la carne (Vilaça 2002) entroncan con el potente volumen de ensayos sobre la antropofagia.

El asunto del canibalismo ha tenido en todas sus concreciones teóricas anclaje reflexivo en América Latina, tanto pensado como fuente de obtención de proteínas y por tanto entendido como recurso adaptativo, como en los análisis clásicos desde el culturalismo y el estructuralismo. También ha sido campo para entender lógicas simbólicas del colonialismo (Favaron 2010; López García 2009; Vacas 2008) y como argumento para representar simbólicamente la descolonización tal como marcó desde 1922 Oswaldo de Andrade en su *Manifiesto Antropófago*. No obstante vuelve a parecer ahora la lógica clasificadora del canibalismo no de manera retórica para entender no ya la oposición salvaje/civilizado sino la de subalterno/poderoso a partir de los estudios sobre el robo de órganos como forma de canibalismo (Scheper-Hughes 2001).

En tercer lugar los vínculos sobre la relación entre carne y sexo. En un recorrido transcultural sobre este asunto en América Latina podemos apreciar las relaciones metafóricas que se sugieren, apoyándonos en mitos, en rituales y en categorías del lenguaje. Vemos cómo las conexiones múltiples entre los conceptos culinarios y sexuales de apetito, desgana y monotonía se aplican a las relaciones sexuales. Es muy posible que junto a Melanesia sea en la Amazonía donde los antropólogos han encontrado un caudal etnográfico más sugerente para analizar la complejidad entre esa relación (Pollock 1985; Kensinger 1988). Pero también hay abundantes trabajos como los de Tarn y Prechtel (1990) y Pédrón (2013) sobre metáforas sexuales concretadas en comidas. Aunque los matices más sugerentes de la vinculación proceden de esos contextos lejanos, tenemos también trabajos en contextos urbanos y mestizos, por ejemplo, Flores Martos (2009). En este campo también son destacables los trabajos sobre la potencia de ciertos alimentos para favorecer o imposibilitar las relaciones sexuales o para inhibirlas. Las investigaciones sobre magia recalcan en este asunto y también en la relación metafórica entre determinados alimentos y órganos sexuales.

Finalmente, en los últimos años se abre una nueva línea de investigación sobre la ideología y el activismo vegano frente al consumo de carne. Es llamativo que sea Brasil uno de los lugares donde esta ideología gana terreno y donde se formalizan conceptos como *anarcozinha* o *culinarquía* y donde encontramos sitios web como el «Dhuzati Coletiva Antiespecista Artesanal. Emancipação alimentar a través de práticas descoloniais e combativas». Por ejemplo la tesis de maestría de Vergotti (2012) y el trabajo de Do Nascimento y Da Silva (2012). Así, si hace casi 100 años el consumo de la carne más radical era signo de liberación, hoy para algunos es lo contrario, pero en todo caso la carne sigue siendo buena para pensar a ciertos tipos de grupos sociales en América Latina.

## BIBLIOGRAFÍA CITADA

- Abarca, Meredith. 2006. *Voices in the Kitchen. Views of Food and The World from Working-Class Mexican and Mexican American Women*. College Station: Texas University Press.
- Abercrombie, Thomas. 1993. «Caminos de la memoria en un cosmos colonizado. Poética de la bebida y la conciencia histórica en K'ulta», en Thierry Saignes (comp.), *Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los Andes*: 139-170. La Paz: Hisbol/IFEA.
- Adams, Richard N. 1952. «La antropología aplicada en los programas de salud pública de la América Latina». *Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana* XXXIII(4): 298-305.
- Aguilera, Isabel. 2016. *De la cocina al estado nación. El ingrediente mapuche*. Barcelona: Icaria.
- Aguirre, Patricia. 2004. *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*. Buenos Aires: Capital Intelectual.
- Aguirre Beltrán, Gonzalo. 1957. *El Proceso de Aculturación y el cambio socio-cultural en México*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Alcázar, Lorena. 2007. *¿Por qué no funcionan los programas alimentarios y nutricionales en el Perú?: riesgos y oportunidades para su reforma*. Lima: GRADE.
- Allen, Catherine. 1978. *Coca, Chicha, and Trago: Private and Comunal Rituals in a Quechua Community*. Tesis doctoral. Urbana-Champaign: University of Illinois.
- Allen, Catherine. 2009. «Let's Drink Together, My Dear!»: Persistent Ceremonies in a Changing Community», en Justin Jennings y Brenda Bowser (eds.), *Drink, Power, and Society in the Andes*: 28-48. Gainesville: University Press of Florida.
- Allen, Patricia. 2007. «The Disappearance of Hunger in America». *Gastronomica* 7(3): 19-23.
- Álvarez, Marcelo. 2002. «La cocina como patrimonio (in) tangible», en *La cocina como patrimonio (in) tangible*: 11-25. Temas de Patrimonio, 6. Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.
- Álvarez, Marcelo y F. Xavier Medina (eds.). 2008. *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre América y Europa*. Barcelona: Icaria.
- Álvarez, Marcelo y Gloria Sammartino. 2009. «Empanadas, tamales y carpaccio de llama. Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca, Argentina». *Estudios y Perspectivas en Turismo* 18: 161-175.
- Álvarez, Martha y Laura González. 2002. «Prácticas alimentarias en las familias del área rural de Medellín – Colombia». *ALAN* 52(1): 55-62.
- Álvarez-Salas, Lizeth. 2014. «Plantas promisorias de uso alimenticio del Darién, Caribe colombiano». *Boletín de Antropología* 29(48): 41-65.
- Andrade, Oswaldo. 1928. «Manifiesto antropófago». *Revista de Antropofagia* 1(May): 3-7.
- Appadurai, Arjun. 1981. «Gastro-politics in Hindu South Asia». *American Ethnologist* 8(3): 494-511.
- Arboleda Montoya, Luz María y Fabio A. Franco Giraldo. 2012. «Significados de la alimentación y del complemento MANA en un grupo de hogares de Turbo-Antioquia Colombia». *Perspectivas en Nutrición Humana* 14(2): 171-183.
- Arboleda Montoya, Luz María y Ana Ochoa. 2013. «Estrategias de acceso a los alimentos en los hogares de estrato 1, 2 y 3 de la ciudad de Medellín». *Rev. Fac. Nac. Salud Pública* 31(1): 58-66.
- Arcondo, Aníbal. 2002. *Historia de la alimentación en Argentina: Desde los orígenes hasta 1920*. Córdoba: Ferreyra Editor.
- Archetti, Eduardo. 2006. «Una perspectiva antropológica sobre cambio cultural y desarrollo: el caso del cuy en la sierra ecuatoriana», en Mauricio Boivin, Ana Rosato y Victoria Arribas (orgs). *Constructores de otredad. Una introducción a la Antropología Social y Cultural*: 257-269. Buenos Aires: Antropofagia.
- Arévalo, José Ignacio. 2014. «De las lentejas con chorizo a la pizza congelada: prácticas alimentarias del hombre tardomoderno en la era de Internet». *Studium* 20: 257-282.
- Arista, Adriana. 2015. «La cocina, patrimonio cultural del Perú», en Ricardo Ávila, Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*: 187-204. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- Arnold, Denise y Yapita Juan de Dios (comps.). 1996. *Madre Melliza y sus Crias. Antología de la papa*. La Paz: Hisbol/ILCA.

- Arroyo, Pedro. 2006. «Estudios sobre antropología y nutrición en México», en Miriam Bertran y Pedro Arroyo, *Antropología y nutrición*: 13-26. México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Ávila, Ricardo. 2014. «Cantinas, bebedores, borracheras», en Dominique Fournier y Ricardo Ávila (coord.), *Maneras de beber*: 187-210. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- Ávila, Ricardo y M<sup>a</sup> Teresa Ruiz. 1998. «Menudo, birria y pozole. Hitos de identidad jalisciense». *Estudios del Hombre* 7: 163-182.
- Ávila, Ricardo, Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.). 2015. *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- Ayora-Díaz, Steffan Igor. 2012. «Gastronomic Inventions and the Aesthetics of Regional Food: The Naturalization of Yucatecan Taste». *Etnofoor* 24(2): 57-76.
- Ayora-Díaz, Steffan Igor. 2014. «El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto». *Alteridades* 24(48): 59-69.
- Ayora-Díaz, Steffan Igor. 2016. *Cooking Technology. Transformations in culinary practice in Mexico and Latin America*. Londres y Nueva York: Bloomsbury.
- Ayora-Díaz, Steffan Igor. 2017. «The taste of Yucatecan Food: Negotiating Authenticity», en Carolyn Korsmeyer (ed.), *The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink*: 346-353. Londres y Nueva York: Bloomsbury.
- Back-Geller, Sarah. 2009. «Los recetarios «afrancesados» del siglo XIX en México». *Anthropology of food* S6. <http://aof.revues.org/6464>. Fecha de acceso: 4 nov. 2016.
- Barandiarán, José M. y Ander Manterola (dir.). 1990. *La alimentación doméstica en Vasconia. Atlas etnográfico de Vasconia*. Bilbao: Eusko Jaurlaritza-Etniker Euskalerría.
- Barusi, Angela, F. Xavier Medina y Gemma Colesanti (eds.). 1998. *El color en la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*. Barcelona: Icaria.
- Bascuñán, Lucía. 1991. *Estudio de la alimentación habitual y de la comida de fiestas de la población de San Miguel Tlaixpán, Texcoco*. Tesis Doctoral. Ciudad de México: Universidad Iberoamericana.
- Becco, Roberta. 2015. *Estudio del comercio étnico alimenticio en Hospitalet de Llobregat desde el año 2009 hasta el año 2015*. Tesis doctoral inédita. Zaragoza: Universidad de Zaragoza.
- Begueria, Arantza. 2016. *Un equilibrio imperfecto. Alimentación ecológica, cuerpo y toxicidad*. Barcelona: Editorial UOC.
- Beltrán, Arlette, María Elena Planas, Hanny Cueva y Armando Millán. 2001. *Estudio sobre el contexto social en donde se desarrollan las acciones de apoyo alimentario con organizaciones sociales para la alimentación*. Lima: Ministerio de Promoción de la Mujer y del Desarrollo Humano.
- Bessière, Jacinthe y Elena Espeitx. 2015. «Patrimonio alimentario y turismo. Maneras de comer durante las vacaciones y diversidad de estrategias de valorización territoriales: una comparación entre Francia y España», en *Otras maneras de comer*: 98-121. Barcelona: ODELA.
- Bérard, Laurence, Jesús Contreras y Philippe Marchenay. 1996. «Los productos de la tierra en la Europa del Sur» (dossier). *Agricultura y sociedad* 80-81: 13-27.
- Bernard, Carmen. 1996. «La spiritualité de l'imperfection des alcooliques repentis. Etapes d'un voyage». *Communications* 62: 257-276.
- Bernard, Carmen. 1997. «Alcool et identité». *Cahiers de l'IREB* 13: 55-61.
- Bernard, Carmen (ed). 2000. *Désirs d'ivresse. Alcool, rites et dérivés*, Collection Mutations. N.º 191. Paris: Autrement.
- Berocan Veiga, Felipe. 2008. «Os Gostos do Divino: análise do código alimentar da festa do Espírito Santo em Pirenópolis, Goiás». *Candelária – Revista do Instituto de Humanidades* V(Jan-Jun): 135-150.
- Bertran, Miriam. 2005. *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. México: UNAM.
- Bertran, Miriam. 2010. «Acercamiento antropológico de la alimentación en México». *Physis. Revista de Saúde Coletiva* 20(2): 387-411.
- Bertran, Miriam. 2016. *Incertidumbre y vida cotidiana. Alimentación y salud en la ciudad de México*. Barcelona: Editorial UOC.
- Blondet, Cecilia y Carolina Trivelli. 2004. *Cucharas en alto. Del asistencialismo al desarrollo local: fortaleciendo la participación de las mujeres*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Bonfil Batalla, Guillermo. 1995 [1962]. *Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, Yucatán. Un ensayo de antropología Aplicada*. México: UAM.

- Bordo, Susan. 1997. «Anorexia Nervosa. Psychopathology as the Crystallization of Culture», en Carole Counihan y Penny Van Esterik (eds.), *Food and Culture. A reader*. New York: Routledge.
- Brandes, Stanley. 1988. «La comida ceremonial en Tzintzuntzan», en Manuel Gutiérrez Estévez (ed.), *Alimentación Iberoamericana. Símbolos y Significados*: 43-60. México: Fundación Xavier de Sallas/Instituto Indigenista Interamericano.
- Brandes, Stanley. 1992. «Maize as a culinary mystery». *Ethnology* XXI(4): 331-336.
- Brandes, Stanley. 2004. *Estar sobrio en la Ciudad de México*. México: Plaza y Janés.
- Bretón, Víctor, Francisco García y Albert Roca (eds.). 1999. *Los límites del desarrollo*. Barcelona: Icaria.
- Bunzel, Ruth. 1940. «The role of alcoholism in two central American cultures». *Psychiatry* 3: 361-387.
- Burlandy, Luciene. 2009. «A construção da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil: estratégias e desafios para a promoção da intersectorialidade no âmbito federal de governo». *Ciênc. saúde coletiva* vol. 14(3): 851-860. Disponible en: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S141381232009000300020&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S141381232009000300020&lng=en&nrm=iso)>. Fecha de acceso: 25 oct. 2016.
- Burlandy, Luciene y María Eliana Labra. 2007. «Redes de política no combate à fome e à pobreza: a estratégia Comunidade Solidária no Brasil». *Ciênc. saúde coletiva* vol. 12(6): 1543-1552. Disponible en: <<https://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232007000600016>>. Fecha de acceso: 23 oct. 2016.
- Cáceres, Juanjo y Elena Espeitx. 2010. *Comensales, consumidores y ciudadanos. Una perspectiva sobre los múltiples significados de la alimentación en el siglo XXI*. Barcelona: Montesinos.
- Calvo, Manuel. 1982. «Alimentation et Migration». *Social Sciences Information* 21(3): 386-446.
- Cámara Cascudo, Luis da. 1986. *Prelúdio da Cachaça: Etnologia, História e Sociologia da Aguardente*. Belo Horizonte: Itatiaia.
- Cámara Cascudo, Luis da. 2004. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Globa
- Camargo Jr., Kenneth Rochel. 2010. «Alimentação e cultura como campo científico». *Physis: Revista de Saúde Coletiva* 20(2): 351-352.
- Cancian, Frank. 1976. *Economía y prestigio en una comunidad maya*. México: Instituto Nacional Indigenista.
- Canesqui, Ana María y Rosa Wanda Diez. 2005. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Río de Janeiro. Río de Janeiro: Editora Fiocruz.
- Cantarero, Luis. 1999. *Preferencias y rechazos alimentarios: factores psicológicos y socioculturales. Un estudio en la población aragonesa*. Tesis doctoral inédita. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- Cantarero, Luis. 2012a. «Treinta y cinco años de ICAF internacional y veinticinco de ICAF España: un verdadero trabajo intelectual», en Luis Cantarero (ed.), *La antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales*. Barcelona: Editorial UOC.
- Cantarero, Luis (ed.) 2012b. *La antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales*. Barcelona: Editorial UOC.
- Cárdenas, Blanca María. 2014. «Construcciones culturales del sabor: comida rarámuri». *Anales de Antropología* 48-1: 33-57.
- Caro Baroja, Julio. 1995. *Los pueblos de España*. 2 vols. Madrid: Istmo.
- Carranza Barona, Cesar. 2011. *Políticas públicas en alimentación y nutrición: los programas de alimentación social de Ecuador*. Ecuador: Ediciones Abya-Yala.
- Carrasco, Sílvia. 1992. *Antropologia i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentaria*. Bellaterra: Servei de Publicacions de la Universidad Autónoma de Barcelona.
- Carrasco, Sílvia (coord.) 1993. «Alimentació i Cultura» (dossier monográfico). *Revista d'Etnologia de Catalunya* 2.
- Carrasco Henríquez, Noelia. 2004. *Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos: etnografía de la intervención alimentaria en la región de la Araucanía*. Tesis Doctoral. Barcelona: Universidad Autónoma de Barcelona.
- Castro, Aratxu. 1998. *Saber bien: cultura y prácticas alimentarias en la Rioja*. Logroño: Gobierno de la Rioja, Consejería de Salud, Consumo y Bienestar Social, Instituto de Estudios Riojanos.
- Castro, Xavier. 1998. *A lume manso: estudos sobre historia social da alimentación en Galicia*. Vigo: Galaxia.
- Castro, Helisa y Maria Eunice Maciel. 2015. «Reflexões sobre o método etnográfico para apreensão das políticas sociais no campo da alimentação e nutrição: notas de pesquisa em uma cozinha comunitária». *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde* Vol. 10(3). doi: 10.12957/demetra.2015.15933

- Charón Cardona, Enrique T. 2004. «Re-encountering Cuban tastes in Australia». *The Australian Journal of Anthropology* 15: 40-53.
- Chavez, Adolfo y Salvador Zubiran. 1965. «Política y programa para el mejoramiento de la nutrición en México». *Salud Pública Méx* 5: 427-436.
- Checucci da Silva, Marilda. 2002. «A alimentação e a culinária da imigração italiana». *Travessia Revista do Migrante*: 29-35.
- Checucci da Silva, Marilda. 2008. «El impacto de la inmigración europea sobre la producción de alimentos y la culinaria del Valle Medio del Itajaí, Santa Catarina, Brasil», en Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.
- Checucci da Silva, Marilda. 2014. «Mezcla y memoria en la identidad alimenticia de inmigrantes brasileños en Barcelona», en F. Xavier Medina (ed.), *Alimentación y Migraciones en Iberoamérica*. Barcelona: Editorial UOC.
- Checucci da Silva, Marilda. 2015. «Patrimonio gastronómico de origen alemán en Blumenau (Brasil)», en Ricardo Ávila; Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- Clapp, Jennifer. 2005. «The Political Economy of Food Aid in an Era of Agricultural Biotechnology». *Global Governance: A Review of Multilateralism and International Organizations* 11(4): 467-485.
- Collaço, Janine. 2010. «Das mammas'as ao restaurante cosmopolita». *Anthropology of food*, 7. Disponible en: <<http://aof.revues.org/6753>>. Fecha de acceso: 29 oct. 2016.
- Contreras, Jesús. 1990. «Es menja molt després de fart: Reflexions sobre la sociabilitat, la comensalitat i la festa». *Simposi d'antropologia cultural sobre Xavier Fàbregas*: 85-102.
- Contreras, Jesús. 1993. *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema.
- Contreras, Jesús (comp.) 1995. *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- Contreras, Jesús (coord.) 2002a. *Els sentits del vi*. Barcelona: Generalitat de Catalunya.
- Contreras, Jesús. 2002b. «El pan y la evolución de la cultura alimentaria», *Nutrición y Obesidad*, Vol. 5, N.º 1. Disponible en: <<http://db.doyma.es/cgi-bin/wdcbgi.exe/doyma/mrevista.fulltext?piden=13040139>>. Fecha de acceso: 27 oct. 2016.
- Contreras, Jesús (dir.) 2004. *Mercados del Mediterráneo*. Barcelona: Lunweg.
- Contreras, Jesús, Juanjo Cáceres y Elena Espeitx. 2003. *Els productes de la terra*. Barcelona: Departament d'Agricultura, Generalitat de Catalunya.
- Contreras, Jesús y Mabel Gracia Arnaiz. 2005. *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Contreras, Jesús, Antoni Riera y F. Xavier Medina. 2005. *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona: Institut Europeu de la Mediterrània.
- Copana, Norberto, Cipriana Apaza Mamani y Emiliana Hilaya. 1996. «Las ofrendas a la papa», en Denise Arnold y Juan de Dios Yapita (eds.), *Madre Melliza y sus crías. Ispall Mama Wawampi*. La Paz: HISBOL/ILCA.
- Coria, Marian. 2011. *Alimentos fríos y calientes: tradición y creencia en Santa Ana Tlacotenco, Milpa Alta D.F., a principios del siglo XXI*. México: Universidad del Claustro de Sor Juana.
- Corrèa, Norton. 1996. «A cozinha è a base da religião: a colinária ritual no batuque do Rio Grande do Sul». *Horizontes Antropológicos* 2(4): 40-60.
- Cosminsky, Sheila. 1983. «El pluralismo médico en México», en Carl Kendal, John Hawkins y Laurel Bosse (comps.), *La berencia de la conquista; treinta años después*: 172-185. México: FCE.
- Counihan Carol y Valeria Siniscalchi. 2014. «Ethnography of Food Activism», en Carol Counihan y Valeria Siniscalchi (eds.), *Food Activism. Agency, Democracy and Economy*: 3-14. Londres: Bloomsbury.
- Cruz, Juan. 1991. *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*. Pamplona: EUNSA.
- Cruz, Juan. 1999. *Razón dietética. Gusto, hábito y cultura en la conducta alimentaria*. Pamplona: Universidad de Navarra.
- De Castro, Josué. 1952. *The Geography of hunger*. Boston: Little Brown.
- Dehouve, Danièle. 2007a. *La ofrenda sacrificial entre los tlapanecos de Guerrero*. México: Plaza y Valdés-Universidad Autónoma de Guerrero-CEMCA-INAH.

- Dehouve, Danièle 2007b. *Offrandes et sacrifice en Mésoamérique*, Paris: Riveneuve éditions.
- Dehouve, Danièle. 2013. «Les métaphores comestibles dans les rituels mexicains». *Les Cahiers ALHIM* 25.
- De la Peña, Guillermo. 2009. «Ciudadanía social, demandas étnicas, derechos humanos y paradojas neoliberales: un estudio de caso en el occidente de México», en Julián López García y Manuel Gutiérrez Estévez (eds.), *América indígena en los albores del siglo XXI*: 71-118. Madrid: Siglo XXI.
- Del Pino, Ponciano et al. 2012. *Repensar la desnutrición: infancia, alimentación y cultura en Ayacucho*. Perú. Lima: IEP Instituto de Estudios Peruanos.
- Delgado Salazar, Ramiro. 2009. «Cuerpo y comida en el carnaval de Barranquilla». *Huellas. Revista de la Universidad del Norte* 83-84: 57-64.
- Delgado, Freddy y Mayra Delgado A. 2014. *Vivir y comer bien en los Andes*. La Paz: Agrupo.
- Demanget, Magali. 2012. «Une périlleuse commensalité pour séparer le mort des vivants. Rituels funéraires et dérèglements corporels en pays mazatèque (Mexique)», en N. Diasio y V. Vinel (coords.), *Corps, Matières, Affects, Revue Corps* 10: 85-93.
- Demanget, Magali. 2013. «Commensalités pour les morts et les saints». *Amérique Latine Histoire et Memoire. Les cahiers ALHIM* 25.
- DeRose, Laurie, Ellen Messer y Sara Millman. 1988. *Who's hungry? And how do we know? Food shortage, poverty, and deprivation*. Tokio: United Nations University Press.
- Díaz Maderuelo, Rafael. 1998. «Aspectos de la gastronomía criolla en Brasil», en Ronald Escobedo et al. (eds.), *Alimentación y gastronomía: cinco siglos de intercambios entre Europa y América*: 241-248. Pamplona: Newbook Ediciones.
- Do Nascimento, Joelma Batista y Vinicius Gabriel da Silva. 2012. «Veganismo: em defesa de uma ética na relação entre humanos e animais». *Caos Revista Eletrônica de Ciências Sociais/UFPA* 21: 73-90.
- Duncan, Jessica y F. Xavier Medina. 2010. *Sistemas agroalimentaris. Cap a solucions integrades i sostenibles*. Barcelona: Editorial UOC.
- Durán, Paula. 2004. «Identidad cultural y pautas alimentarias de la comunidad islámica libanesa en Zaragoza», en Amado Millán (dir.), *Arbitrario Cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*: 385-402. Huesca: La Val de Onsera.
- Durán, Paula. 2009. «Representaciones sobre la alteridad Inmigración, contacto intercultural y alimentación», en F. Xavier Medina, Ricardo Ávila e Igor de Garine (eds.), *Food Imagineries and Cultural Frontiers. Essays in Honor of Helen Macbeth*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- Durán, Paula. 2011. *Representaciones, discursos y saberes en torno a la alimentación en Túnez: modelo begemónico y conocimientos ausentes*. Tesis doctoral inédita. Tarragona: Universitat Rovira i Virgili.
- Eber, Christine. 2008. *Agua de esperanza, agua de pesar. Mujeres y Alcohol en un Municipio Maya de Los Altos de Chiapas*. Vermont: Plumsock Mesoamerican Studies, Centro de Investigaciones Regionales de Mesoamérica.
- Edelman, Marc et al. 2014. «Introduction: Critical Perspectives on Food Sovereignty». *The Journal of Peasant Studies* 41(6): 911-931.
- Elías, Luis V. 2008. «Paisaje del viñedo: patrimonio y recurso». *PASOS. Revista de turismo y patrimonio cultural* 6(2): 137-158.
- Elías, Luis V. 2011. «El tannat: turismo y vino en Uruguay», en F. Xavier Medina, Damià Serrano y Jordi Tresserras (eds.), *Turismo del vino. Análisis de casos internacionales*. Barcelona: Editorial UOC.
- Escobar, Arturo. 1998. *La invención del Tercer Mundo: construcción y deconstrucción del desarrollo*. Colombia: Norma.
- Espeitx, Elena. 1996. «Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los productos de la tierra». *Agricultura y sociedad* 80-81: 83-115.
- Espeitx, Elena. 2003. *La construcció d'un discurs alimentari: el cas dels productes de la terra*. Tesis doctoral inédita. Barcelona: Facultat de Geografia i Història, Universitat de Barcelona.
- Espeitx, Elena y Juanjo Cáceres. 2006. *Cuines en migració. Alimentació i salut d'equatorians, marroquins i senegalesos a Catalunya*. Barcelona: Mediterrània.
- Espeitx, Elena y Juanjo Cáceres (eds.) 2011. *Sabores culturales. Ensayos sobre alimentación y cultura*. Barcelona: Montesinos.

- Espeitx, Elena y Juanjo Cáceres. 2012. *Las nuevas tecnologías aplicadas a la alimentación: factores de aceptación y rechazo en Cataluña*. Barcelona: Agència Catalana de la Seguretat Alimentària.
- Espeitx, Elena, Juanjo Cáceres y Toni Massanés. 2001. *Com a llosa, res. Les transformacions alimentàries al Pallars Sobirà i a l'Alt Urgell*. Barcelona: Departament de Cultura, Generalitat de Catalunya.
- Estévez, Fernando. 2001. *Alimentación y cultura. Catálogo y materiales didácticos*. La Laguna: Museo de Tenerife.
- Favaron, Pedro. 2010. «Los caníbales latinoamericanos: reapropiaciones y resignificaciones del archivo colonial». *Tinkuy* 12: 93-119.
- Fernandes, João A. 2002. «Cauinagens e bebedeiras: os índios e o álcool na história do Brasil». *Revista Antropológica* 13(2): 39-59.
- Fernandes, João A. 2005. «Cachaça: a rainha do Sul». *Atlântica: Revista atlântica de cultura ibero-americana* 2: 84-87.
- Fernández Juárez, Gerardo. 1994. «Tinku y taypi: dos recursos culinarios pertinentes en las ofrendas aymaras a la Pachamama». *Antropológica* 11(11): 49-78.
- Fernández Juárez, Gerardo. 1995. *Simbolismo ritual entre los aymaras: mesas y yatiris*. La Paz: Hisbol.
- Fernández Juárez, Gerardo. 2005. «La hibridación léxica como referencia identitaria aimara: una «mesa blanca» en el Alto de la Paz (Bolivia)». *Universos: revista de lenguas indígenas y universos culturales* 2: 165-182.
- Fernández Juárez, Gerardo. 2006. «Apxatas de difuntos en el altiplano aymara de Bolivia». *Revista Española de Antropología Americana* 36: 165-182.
- Ferrano, Emilia. 2004. *Reciprocidad, don y deuda. Relaciones y formas de intercambio en los andes Ecuatorianos. La comunidad de Pesillo*. Quito: Flacso-Abya Yala.
- Ferrero, Sylvia. 2002. «Comida sin par. Consumption of Mexican Food in Los Angeles: 'Foodscapes' in a Transnational Consumer Society», en Warren Belasco y Philip Scranton (eds.), *Food and Nations: Selling Taste in Consumer Societies*. New York: Routledge.
- Fidalgo, Xosé A. y Xesús Simal (eds). 1993. *Alimentación e cultura*. Vigo: Laboratorio Ourensán d'Antropoloxia Social.
- Fitchen, Janet. 1997. «Hunger, Malnutrition and Poverty», en Carol Counihan y Penny Van Esterik (eds.), *Food and Culture: A Reader*: 384-401. Nueva York: Routledge.
- Flores Martos, Juan Antonio. 2009. «El gusto en los cuerpos veracruzanos: retóricas y prácticas culinarias y sexuales». *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* LXIV(1): 133-166.
- Fornons, David y Aguilar, Alicia. 2013. *Cuerpo, salud y comida. Aspectos socioculturales de la nutrición*. Barcelona: Editorial UOC.
- Foster, George M. 1952. «Relationships Between Theoretical and Applied Anthropology: A Public Health Program Analysis». *Human Organization* 11(3): 5-16.
- Foster, George M. 1955. *Análisis antropológico intercultural de un programa de ayuda técnica*. México: Instituto Nacional Indigenista.
- Foster, George M. 1960. *Problemas en los programas sanitarios interculturales. Consejo para la investigación de las ciencias sociales*. México: Administración de Cooperación Internacional.
- Foster, George M. 1978. «Humoral Pathology in Spain and Spanish America», en Manuel Gutiérrez Estévez (ed.), *Homenaje a Julio Caro Baroja*: 357-370. Madrid: CIS.
- Foster, George M. 1980. «Folklore y costumbres del embarazo, nacimiento e infancia», en Michael Kenny y Jesús de Miguel (eds.), *La antropología médica en España*: 249-265. Barcelona: Anagrama.
- Fournier, Dominique. 1992. «Del mosto al cuba libre. La evolución de la cultura del bar en la Baja Andalucía». *Folklore andaluz. Revista de cultura tradicional* 9: 81.
- Franco Patiño, Sandra M. 2010. «Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar». *Revista Luna Azul* 31: 139-155.
- Freyre, Gilberto. 1997. *Açucar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*. Sao Paulo: Companhia das letras.
- Freitas, María do Carmo. 2002. «Uma abordagem fenomenológica da fome». *Rev Nutr* 15(1): 53-69.
- Freitas, María do Carmo. 2003. *Agonia da fome*. Salvador: Edufba.
- Freitas, María do Carmo y Paulo G. Lopes Peña. 2007. «Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura». *Rev. Nutr. Campinas* 20(1): 69-81.



- Freitas, María do Carmo, Gardenia Fontes y Nilce de Oliveira. 2008. *Escritas e Narrativas em Alimentação e Cultura*. Salvador: EDUFBA, Scielo Books.
- Frigolé, Joan. 1987. «Metáforas domésticas y culinarias sobre la mujer y la reproducción en el área mediterránea: aproximación a un sistema conceptual». *Revista Española de Investigaciones Sociológicas* 40: 135-157.
- Frost, Warwick, Jennifer Laing, Gary Best, Kim Williams, Paul Strickland y Clare Lade. 2016. *Tourism, Gastronomy and the Media*. Claverdon: Channel View Publications.
- Gallin, Catherine S. 2016. *Guacamole, kneidalaj y ñora: La búsqueda de una identidad judía a través de la comida. Un estudio transatlántico entre Austin y Barcelona*. Tesis doctoral inédita. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- Gamio, Manuel. 1948. *Consideraciones sobre el problema indígena*. México: Instituto Nacional Indigenista Interamericano.
- Gamio, Manuel. 1987. *Hacia un México Nuevo*. México: Instituto Nacional Indigenista.
- Gándara, José y Regina Schlüter (coords.) 2003. *Gastronomía y turismo. Una introducción*. CIET: Buenos Aires.
- Gaona, Carmen y Julia Navas. 2003. *Los modelos alimentarios a debate. La interdisciplinariedad de la alimentación*. Murcia: Universidad Católica San Antonio.
- García Gimeno, Carme. 2002. *Diversidad intracultural de los comportamientos alimentarios: el caso de los vegetarianos en la Cataluña urbana actual*. Tesis doctoral inédita. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- García-Hoz, Concha y María A. Herradón (coords.) 1998. *¡A comer! Alimentación y cultura*. Madrid: Museo Nacional de Antropología.
- García Quesada, Alberto. 1998. «El gofio, alimento de los canarios», en *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional Vol II*: 627-643. La Val de Onsera, Huesca: Museo Nacional de Antropología.
- García Naranjo, Aida. 2001. *Vaso de leche: memorias de mujeres*. Perú: Centro de Asesoría Laboral.
- García Pura, Cristina. 2012. *Alimentación y nutrición infantil en comunidades indígenas de Ixuatlán de Madero (Veracruz), México: un abordaje desde la Antropología*. Tesis Doctoral. Granada: Universidad de Granada.
- Garine, Igor de. 1988. «Antropología de la alimentación y pluridisciplinariedad». *América indígena* XLVIII (3): 635-650.
- Garrido Aranda, Antonio (comp.). 1995. *Cultura alimentaria de España y América*. Huesca: La Val de Onsera.
- Garrido Aranda, Antonio. 1996. *Cultura alimentaria Andalucía-América*. México: UNAM-INAH.
- Garrido Aranda, Antonio. 1999. *Los sabores de España y América*. Huesca: La Val de Onsera.
- Garrido Aranda, Antonio. 2001. *Comer cultura. Estudios de cultura alimentaria*. Huesca: La Val de Onsera.
- Gascón, Jorge. 2014. «El turismo comunitario como estrategia para activar el patrimonio en zonas rurales: límites y riesgos». *INPC - Revista del Patrimonio Cultural del Ecuador* 6: 10-18.
- Gascón, Jorge. 2017. «Turismo, agricultura y alimentación. De la Teoría del Enlace a la patrimonialización de la gastronomía», en F. Xavier Medina y Pilar Leal (eds.), *Gastronomía y turismo en Iberoamérica*. Gijón: Trea (en prensa).
- Gómez, Muriel (coord.). 2000. *Itadakimasu. Cultura i alimentació al Japó*. Barcelona: Museu Etnològic.
- Gómez Patiño, María, F. Xavier Medina y José M. Puyuelo. 2016. «Turismo y enogastronomía en tiempos de crisis. El caso de Aragón (España)». *PASOS. Revista de turismo y patrimonio cultural* 14(2): 447-457.
- Gómez Pellón, Eloy (dir.) 2000. *Santoña: de los escabeches a los salazones. La transformación de una villa litoral de Cantabria*. Santander: Universidad de Cantabria.
- Gondar, Marcial (coord.) 1995. *Anorexia. Dieta, estética, creencias*. Santiago de Compostela: Sección de Etnomedicina, Museo do Pobo Galego.
- González Guardiola, Lola. 2000. «La política de las donaciones alimentarias y la respuesta de las receptoras desde El Alto (Bolivia)», en Andreu Viola (comp.), *Antropología del Desarrollo. Teorías y estudios etnográficos en América Latina*: 219-246. Barcelona: Paidós.
- González Navarro, Moisés. 1985. *La pobreza en México*. México: El Colegio de México.

- González Turmo, Isabel. 1993. «Rituales alimenticios y ocasiones festivas». *El Folk-lore Andaluz* 8: 39-54.
- González Turmo, Isabel. 1995. *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (Siglo XX)*. Sevilla: Universidad de Sevilla. Secretariado de Publicaciones.
- González Turmo, Isabel. 1996. *Sevilla: banquetes, tapas, cartas y menús (1863-1995)*. Sevilla: Ayuntamiento de Sevilla.
- González Turmo, Isabel. 2007. «Patrimonio gastronómico, cultura y turismo. El caso de la España del siglo XX en el contexto mediterráneo», en Jordi Tresserras y F. Xavier Medina (eds.), *Patrimonio gastronómico y Turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: Universitat de Barcelona/Ibertur.
- González Turmo, Isabel. 2013a. *200 años de cocina*. Madrid: Cultivalibros.
- González Turmo, Isabel (ed.) 2013b. *Respuestas alimentarias a la crisis económica*. Sevilla: ICAF-Universidad de Sevilla.
- González Turmo, Isabel y Pedro Romero de Solís. 1993. *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla: Fundación Machado.
- González Turmo, Isabel y Pedro Romero de Solís. 1996. *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla: Universidad de Sevilla/Fundación Machado.
- González Turmo, Isabel y José Mataix. 2008. *Alimentación y Dieta Mediterránea*. Sevilla: Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea.
- Good, Catharine. 2013. «Usos de la comida ritual entre nahuas de Guerrero». *Amérique Latine Histoire et Memoire. Les cahiers ALHIM* 25.
- Goody, Jack. 1995. *Cocina, Cuisine y Clase*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- Gow, Peter. 1991. *Of Mixed Blood: Kinship and History in Peruvian Amazon*. Oxford: Clarendon Press.
- Gracia Arnáiz, Mabel. 1996. *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria.
- Gracia Arnáiz, Mabel. 1997. *La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona 1960-1990)*. Madrid: Ministerio de Educación y Cultura.
- Gracia Arnáiz, Mabel. 2002a. «Introducción: La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España», en Mabel Gracia (ed.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel.
- Gracia Arnáiz, Mabel. 2002b. «Los trastornos alimentarios como trastornos culturales: la construcción social de la anorexia nerviosa», en Mabel Gracia (ed.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*: 349-375. Barcelona: Ariel.
- Gracia Arnáiz, Mabel. 2007. «Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario». *Salud Pública de México* 49(3): 236-242.
- Gracia Arnáiz, Mabel. 2010. «Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social». *Physis. Revista de Saúde Coletiva* 20(2): 357-386.
- Gracia Arnáiz, Mabel. 2011. «Mujeres indígenas, soberanía alimentaria y sostenibilidad: participación para la transformación del medio rural en la Sierra Norte y Costa de Oaxaca». *Arxiu d'etnografia de Catalunya: revista d'antropologia social* 11: 282-283.
- Gracia Arnáiz, Mabel (ed.) 2012. *Alimentación, Salud y Cultura: Encuentros Interdisciplinarios*. Tarragona: Universitat Rovira i Virgili.
- Gracia Arnáiz, Mabel. 2014. «Comer en tiempos de crisis: nuevos contextos alimentarios y de salud en España». *Salud pública de México* 56(6): 648-653.
- Gracia Arnáiz, Mabel. 2015. *Comemos lo que somos. Reflexiones sobre cuerpo, género y salud*. Barcelona: Icaria.
- Gracia Arnáiz, Mabel y Amado Millán. 2005. «Alimentación, salud y cultura: Enfoques antropológicos». (Monográfico). *Trabajo Social y Salud* 51.
- Gracia Arnáiz, Mabel y Josep M. Comelles. 2007. *No comerás. Narrativas sobre comida, cuerpo y género en el nuevo milenio*. Barcelona: Icaria.
- Graeme, MacRae. 2016. «Food Sovereignty and the Anthropology of Food: Ethnographic Approaches to Policy and Practice». *Anthropological Forum* 26(3): 227-232.
- Grey, Sam y Raj Patel. 2015. «Food Sovereignty as decolonization: some contributions from Indigenous movements to food system and development politics». *Agriculture and Human Values* 32(3): 431-444.

- Guerrero Guerrero, Raúl. 1980. *El pulque. Religión, cultura, folklore*. México: SEP/INAH.
- Gutiérrez Estevez, Manuel. 1988. «La oración en la comida Yucateca», en Manuel Gutiérrez Estevez (comp.), *Alimentación Iberoamericana. Símbolos y significados*. México: Fundación Xabier de Salas-Instituto Indigenista Interamericano.
- Guzmán Gallegos, María Antonia. 1997. *Para que la yuca beba nuestra sangre*. Quito: Abya Yala.
- Harris, Marvin. 1978. *Caníbales y reyes*. Barcelona: Argos-Vergara.
- Harvey, Penelope. 1993. «Género, comunidad y confrontación. Relaciones de poder en la embriaguez en Ocongate, Perú», en Thierry Saignes (comp.), *Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los Andes*: 113-138. La Paz: Hisbol/IFEA.
- Hémond, Aline. 2013. «Métaphores temporelles et offrandes alimentaires: pratiques d'élaboration du sens rituel». *Amérique Latine Histoire et Memoire. Les cahiers ALHIM* 25.
- Hjalager, Anne-Mette y Greg Richards. 2002. *Tourism and Gastronomy*. Londres: Routledge.
- Holmberg, Allan. 1966. *Vicos: método y práctica de la antropología aplicada*. Lima: Editorial Estudios Andinos.
- Holmberg, Allan. 1969. *Nomads of the Longbow*. New York: Natural History Press.
- Homobono, José Ignacio. 2002. «Adaptando tradiciones y reconstituyendo identidades. La comensalidad festiva en el ámbito pesquero vasco-cantábrico», en Mabel Gracia Arnaiz (coord.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*: 179-208. Barcelona: Ariel Antropología.
- Huesca Reynoso, Luis, Ricardo López Salazar y María del Refugio Palacios. 2016. «El Programa de Apoyo Alimentario y la política social integral en la Cruzada contra el Hambre en México». *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales* 61(227): 379-408.
- I Conferência Nacional de Segurança Alimentar. 1994. *Relatório Final*. Brasília: CONSEA.
- Imilán, Walter. 2014. «Restaurantes peruanos en Santiago de Chile: construcción de un paisaje de la migración». *Revista de Estudios Sociales* 48:15-28.
- Jennings, Justin y Melissa Chatfield. 2009. «Pots, Brewers, and Hosts: Women's Power and the Limits of Central Andean Feasting», en Justin Jennings y Brenda Bowser (eds.), *Drink, Power, and Society in the Andes*: 200-230. Gainesville: University Press of Florida.
- Jerome, Norge, Randy Kande y Gretel Peltó. 1980. *Nutritional Anthropology. Contemporary Approaches to Diet and Culture*. Nueva York: Redgrave.
- Johnson, Mick. 1986. «Food and Culture Among Bolivian Aymara. Symbolic Expressions of Social Relations». *Upsala Studies in Cultural Anthropology* 7. Stockholm: Almqvist & Wiksell International.
- Junko, Kihara. 2014. *Comida festiva en las festividades de la virgen de El Pueblito, en el Pueblito, Querétaro*. Tesis. Querétaro: UAQ.
- Kaplan, Adriana y Silvia Carrasco. 1999. *Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Catalunya*. Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona.
- Kaplan, Adriana y Silvia Carrasco. 2002. «Cambios y Continuidades en torno a la Cultura Alimentaria en el proceso migratorio de Gambia a Cataluña», en Mabel Gracia (ed.), *Somos lo que Comemos. Estudios de Alimentación y Cultura en España*: 99-122. Barcelona: Ariel.
- Katz, Esther. 2013. «Cuisine et rituel en pays mixtèque (Oaxaca, Mexique)». *Les Cahiers ALHIM* 25: 205-223.
- Katz, Esther. 2014. «Sabritas en el pueblo, topos en el Norte. Dinámicas alimentarias y migración en la Mixteca alta (Oaxaca, México)», en F. Xavier Medina (ed.), *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*: 67-90. Barcelona: Editorial UOC.
- Katz, Esther, Pascale De Robert, Lucia Van Velthem, Mauro De Almeida, Juliana Santilli, Ludivine Eloy, Roberta Rizzi y Laure Empeaire. 2008. «La valorización del patrimonio culinario amazónico por las Indicaciones Geográficas», en Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre América y Europa*: 97-117. Icaria: Barcelona.
- Kelly, Isabel. 1960. *An Approach to the Improvement of Diet. Conference on Malnutrition and Food Habits*. México: Cuernavaca.
- Kensingler, Kenneth. 1982. «Sex and Food: Reciprocity in Cashinahua Society», en Kenneth Kensingler (ed.), *Sexual Ideologies in Iowland South America*: 1-3. Bennington: Working papers on South American Indians 5.

- Klein, Kate. 2013. *Humanitarianism and the Anthropology of Hunger*. Undergraduate Theses. Paper 9. Disponible en <[http://openscholarship.wustl.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1008&context=undergrad\\_open](http://openscholarship.wustl.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1008&context=undergrad_open)>. Fecha de acceso: 26 oct. 2016.
- Klotz, Juliana, Shirley Donizete, Maria Claudia Veiga, Tatiane Freire Silva y Patrícia França. 2010. «Alimentação e cultura como campo científico no Brasil». *Physis. Revista de Saúde Coletiva* 20(20): 413-442.
- Krögel, Alison. 2011a. «Poderes de la narrativa oral quechua: La yqas, suq'as y «condenados». *Kipus. Revista andina de letras* 28(II): 69-108.
- Krögel, Alison. 2011b. *Food, Power, and Resistance in the Andes: Exploring Quechua Verbal and Visual Narratives*. Plymouth: Lexington Books.
- Laborde, Gustavo. 2010. *El asado: origen, historia, ritual*. Montevideo: Banda.
- Laborde, Gustavo y F. Xavier Medina. 2015. «De los recetarios nacionales a los expedientes patriomoniales. Una confrontación de identidades y políticas culturales», en Ricardo Ávila, Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- Langdon, Esther Jean. 2001. «O que beber, como beber e quando beber: O contexto sociocultural no alcoolismo entre as populações indígenas», en *Anais do Seminário sobre Alcoolismo e DST/AIDS entre os Povos Indígenas: 83-97*. Brasília: Coordenação Nacional de DST e AIDS, Secretaria de Políticas de Saúde, Ministério da Saúde.
- Lappe, Frances y Anna Lappe. 2002. *Hope's Edge. The Nex Diet for a Small Planet*. Nueva York: Tarcher-Penguin.
- Larrea, Cristina y Mónica Martínez. 2010. *Antropología Social, Desarrollo y Cooperación Internacional. Introducción a los fundamentos básicos y debates actuales*. Barcelona: Editorial UOC.
- Larrea, Cristina y Mónica Martínez. 2012. *Contribuciones al estudio del desarrollo*. Barcelona: Editorial UOC.
- Leite, Mauricio. 2007. *Transformação e persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.
- Lellep, Renate. 1990. *A Simple Matter of Salt. An Ethnography of Nutritional Deficiency in Spain*. San Diego: University of California Press.
- Levi-Strauss, Claude. 1968. *Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Levi-Strauss, Claude. 1982. *Mitológicas II. De la miel a las cenizas*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Levi-Strauss, Claude. 1984. *Mitológicas III. Los orígenes de las maneras de mesa*. México: Siglo XXI.
- Limón Delgado, Antonio y Eulalia Castellote. 1980. «La medicina popular en torno al embarazo y el parto a principios de siglo», en Michael Kenny y Jesús de Miguel (eds.), *La antropología médica en España: 249-265*. Barcelona: Anagrama.
- Lisbona, Miguel. 2014. «Trascender los orígenes. Comida china e identidad en la costa de Chiapas, México», en F. Xavier Medina (ed.), *Alimentación y migraciones en Iberoamérica: 35-52*. Barcelona: Editorial UOC.
- Llopart, Dolors. 1979. *El rebost: adobs, conserves, confitures i licors*. Barcelona: Alta Fulla.
- Lonmitz, Luis. 1973. «Influencia de los cambios políticos y económicos en la ingestión del alcohol: el caso mapuche». *América Indígena* 33: 133-150.
- Lonmitz, Luis. 1976. «Alcohol and Culture: the Historical Evolution of Drinking Pattern Among the Mapuche», en Michael Everett, John Waddell y Dwight Heath (eds.), *Cross-Cultural Studies on Alcohol*. The Hague: Mouton.
- Londoño Sulkin, Carlos David. 2004. *Muinane: un proyecto moral a perpetuidad*. Medellín: Universidad de Antioquia.
- López Austin, Alfredo. 1980. *Cuerpo humano e ideología: las concepciones de los antiguos nabuas*, 2 vols. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- López García, Julián. 2000. «La tortilla de maíz en Guatemala. Estética y orden moral». *Anuario de Estudios Indígenas* VIII: 363-381.
- López García, Julián. 2001a. *Alimentación y sociedad en Iberoamérica y España. Cinco etnografías de la comida y la cocina*. Cáceres: Universidad de Extremadura.
- López García, Julián. 2001b. «Dar comida obligando a repartirla. Un modelo de don maya-cho'orti' en proceso de transformación». *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* LVI(2): 75-98.

- López García, Julián. 2001c. «Estética y lógica social en las mesas para las almas chortís». *Bulletin de la Société des américanistes suisses* 64-65: 125-130.
- López García, Julián. 2003. *Símbolos en la comida indígena guatemalteca. Una etnografía de la culinaria maya-ch'orti'*. Quito: Abya-Yala.
- López García, Julián. 2005. «Sentidos y efectos de la fotografía para la solidaridad», en Carmen Ortíz, Cristina Sánchez Carretero y Antonio Cea (eds.), *Maneras de mirar. Lecturas antropológicas de la fotografía*: 83-108. Madrid: CSIC.
- López García, Julián. 2007. «Los nuevos cementerios en la región maya-cho'rti' de Guatemala. Representaciones saturadas y diálogo interétnico», en Juan Antonio Flores Martos y Luisa Abad (coords.), *Etnografías de la muerte y las culturas en América Latina*: 333-356. Cuenca: Servicio de publicaciones de la UCLM.
- López García, Julián. 2008. «La hambruna de 2001 y la activación del estigma de la maldición y del fatalismo y fanatismo maya-ch'orti'», en Julián López García (ed.), *Catástrofes, pobreza y hambre en el oriente de Guatemala*: 181-240. Puertollano: Ediciones Puertollano.
- López García, Julián. 2009. «Canibalismo s. XXI. La actualidad popular de una vieja preocupación antropológica». *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* LXIV(1): 95-132.
- López García, Julián. 2010. *Kumix. La lluvia en la mitología y el ritual maya-ch'orti'*. Guatemala: Cholsamaj.
- López García, Julián. 2012. «Relatos de Anas y Mias. Lógicas y sentidos en torno a hambrientas por voluntad», en Lorenzo Mariano y Carmen Cipriano (eds.), *Medicina y Narrativas. De la teoría a la práctica*: 277-305. Madrid: Círculo Rojo Editorial.
- López García, Julián. 2016. *Xiximai. El regalo y la mezquindad en la mitología maya-ch'orti'*. Guatemala: Cholsamaj.
- López García, Julián y Lorenzo Mariano. 2006. «Hambre, intervención solidaria y contexto cultural en la región ch'orti' del oriente de Guatemala», en *Seguridad Alimentaria y políticas de Lucha contra el Hambre*: 215-228. Córdoba: Ed. Universidad de Córdoba-Oficina de Cooperación Internacional de la Diputación de Córdoba.
- López García, Julián y Lorenzo Mariano. 2008. «Cultura, derecho a la alimentación e (in)seguridad alimentaria», en *Derecho a la alimentación y soberanía alimentaria*: 335-343. Córdoba: Diputación de Córdoba, Cátedra de Estudios contra el Hambre y la Pobreza.
- López García, Julián y Lorenzo Mariano. 2014. «Migraciones, comida y orden social entre los ch'orti' ch'orti' del oriente de Guatemala. Desplazamientos y relatos culinarios de vuelta», en F. Xavier Medina (ed.), *Alimentación y Migraciones en Iberoamérica*: 111-130. Barcelona: Editorial UOC.
- López García, Julián, Alfredo Francesh y Lorenzo Mariano Juárez. 2012. *Valoraciones locales/retos globales de la cooperación. Estudio de caso en Guatemala para comparar agendas de donantes y de receptores*. Madrid: Fundación Carolina.
- López Moreno, Ignacio. 2014. *Labelling the Origin of Food Products: Towards Sustainable Territorial Development?* Tesis doctoral inédita. Wageningen: University of Wageningen.
- López Moreno, Ignacio y Encarnación Aguilar. 2012. «Las Etiquetas de Calidad y el Desarrollo Territorial: los casos del queso de oveja merina de Grazalema y la carne de cordero de Texel». *Revista de Economía Agrícola* 59(2): 131-149.
- López Torres, Priscilla. 2016. *Habilidades culinarias y decisiones alimentarias en Barcelona*. Tesis doctoral inédita. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- Lora, Carmen. 1996. *Creciendo en dignidad: movimiento de comedores autogestionarios*. Lima: Instituto Bartolomé de las Casas.
- Lozada, María M. 2008. «Chaleur et odeurs pour nos morts. La cuisine cérémonielle de la Fête des Morts dans une communauté Totonaque de Puebla, Mexique». *Food & History* 6(2): 133-154.
- Lozana, Carmen. 2010. *Agricultura Ecológica y «Segura». Nuevas estrategias de desarrollo en el medio rural andaluz*. Jaén: Instituto de Estudios Giennenses.
- Lozano, Carmen y Encarnación Aguilar Criado. 2010. «Natural, tradicional y de la tierra. La promoción de la calidad agroalimentaria en los nuevos espacios rurales andaluces», en Marta Soler y Carmen Guerrero (coords.), *Patrimonio cultural en la nueva ruralidad andaluza*: 126-139. Sevilla: Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico, Consejería de Cultura.
- Maciel, M. Eunice. 1996. «Churrasco à gaucha». *Horizontes Antropológicos* 29(4):34-48.
- Maciel, M. Eunice. 2004. «Uma cozinha a brasileira». *Estudios Históricos* 33: 25-39.

- Magalhães Rosana. 1999. *Pobreza, Política e Solidariedade: a ação da Cidadania contra a Fome e a Miséria e pela vida*. Tesis Doctoral. Rio de Janeiro: Instituto de Medicina Social, Universidade Estadual do Rio de Janeiro.
- Magny, Caroline. 2007. *Boire à Churcampa (Pérou): De la production des boissons au sens de l'ivresse*. Tesis doctoral. París: Université Paris X-Nanterre.
- Magny, Caroline. 2009. «Cuando ya no se puede tomar trago ni chacchar coca». *Anthropology of food* 56. Disponible en: <<http://aof.revues.org/6463>>. Fecha de acceso: 16 nov. 2016.
- Malinowski, Bronisław. 1929. «Practical Anthropology». *Africa: Journal of the International African Institute* 2(1): 22-38.
- Mandianes, Manuel. 1990. «Los muertos de Galicia se van de viaje comiendo pan». *Del grano al pane: simboli, saperi, practice. L'Uomo* 3(1): 103-111.
- Mangieri, Rocco. 2006. «Rituales de contacto a través de la cocina y las maneras de mesa aproximación a una semiótica del sancocho», en *Mitos y ritos en las sociedades contemporáneas*. Barcelona: Gedisa.
- McGuffin-Naranjo, Liliana. 2014. *Rituales de reciprocidad en los carnavales indígenas andinos*. Tesis de maestría. Louisiana: Universidad de Louisiana.
- Mantilla, Alejandro y Carlos Morales. 2008. *El derecho a la alimentación en Colombia: situaciones, contextos y vacíos*. Bogotá: Fundaexpresión y Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional, Universidad Nacional de Colombia.
- Mariano Juárez, Lorenzo. 2008. «Desnutrición, experiencia y apropiaciones Corporales. Tránsitos etnográficos para una cooperación al desarrollo Emocional», en J. López García (ed.), *Catástrofes, pobreza y Hambre en el oriente de Guatemala*: 115-164. Puertollano: Ediciones Puertollano.
- Mariano Juárez, Lorenzo. 2011. *Nostalgias del maíz y desnutrición contemporánea. Antropología del hambre en la región Ch'orti' del oriente de Guatemala*. Tesis Doctoral, Departamento de Antropología. Madrid: UNED.
- Mariano Juárez, Lorenzo. 2012a. «Dispepsias desarrollistas y voces locales del desarrollo. Una aproximación desde el oriente de Guatemala», en Mónica Martínez y Cristina Larrea (eds.), *Antropologías del Desarrollo*. Barcelona: Editorial UOC.
- Mariano Juárez, Lorenzo. 2012b. «Maternidades e infancias «modernas» en discusión. Una aproximación a los diálogos —asimétricos— y la economía moral y política del desarrollo desde el oriente de Guatemala». *Revista Chilena Antropología Visual* 19: 82-112.
- Mariano Juárez, Lorenzo. 2013. «El hambre en los espacios de la cultura. Visiones Indígenas Maya-Ch'orti». *Aibr, Revista de Antropología iberoamericana* 8(2): 209-232.
- Mariano Juárez, Lorenzo. 2014. *Las Hambres en la región Ch'orti' del Oriente de Guatemala. Cultura, Política y Representación en los diálogos de la cooperación y el desarrollo*. Toledo: G9 Editorial.
- Mariano Juárez, Lorenzo y Julián López García. 2013. «Estómagos con comida en cuerpos hambrientos. Hambrunas, políticas de ayuda y versiones locales», en Isabel González de Turmo (ed.), *Respuestas alimentarias a la crisis económica*. Sevilla: ICAF/ Universidad de Sevilla.
- Mariano Juárez, Lorenzo, F. Xavier Medina y Julián López García. (2017, *en prensa*). *Comida y mundo virtual: internet, redes sociales y representaciones visuales*. Barcelona: Editorial UOC.
- Martín, Emma y José L. Moreno. 2005. *Conflicto sobre lo sano. Un estudio de la alimentación en las clases populares en Andalucía*. Sevilla: Consejería de Salud.
- Martínez, Rodrigo (coord.) 2006. *Hambre y desigualdades sociales en los países andinos. La desnutrición y la vulnerabilidad alimentaria en Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú*. Santiago de Chile: CEPAL, Naciones Unidas.
- Mata Codesal, Diana. 2008. *Rice & Coriander. Sensorial re-creations of home through food: Ecuadorians in a northern Spanish city*. Sussex: Centre for Migration Research. Working Paper, 50.
- Mata Codesal, Diana. 2014. «Me hace sentir como si estuviera en Ecuador. Alimentación y sensaciones de hogar en los inicios de la migración ecuatoriana en Santander», en F. Xavier Medina (ed.), *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*: 137-154. Barcelona: Editorial UOC.
- Matta, Raúl. 2010. «“L'indien” à table dans les grands restaurants de Lima (Pérou)». *Anthropology of food* 7. Disponible en: <<http://aof.revues.org/6592>>. Fecha de acceso: 29 oct. 2016.
- Matta, Raúl. 2015. «Conocimiento y poder. Prácticas alimentarias y patrimonialización cultural», en Ricardo Ávila, Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.

- Matta, Roberto da. 1988. «Notas sobre el simbolismo de la comida en Brasil», en Manuel Gutiérrez Estévez (comp.), *Alimentación Iberoamericana. Símbolos y significados*: 159-174. México: Fundación Xabier de Salas-Instituto Indigenista Interamericano.
- Mauy, Eduard Antonio, 2010. «Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antro-po-semiótico de la alimentación». *Gazeta de Antropología* 26(2): Artículo 45.
- Maynard, Eileen, Bjarke Froland y Christian Ramussen (eds.) 1965. *Drinking Patterns in Highland Ecuador. Andean Indian Community Research and Development Program*. Cornell: Cornell University Press.
- McCallum, Cecilia. 2001. *Gender and Sociality in Amazonia: How Real People Are Made*. Nueva York: Berg.
- Mead, Margaret. 1951. *El alimento y la familia*. Buenos Aires: Editorial Sudamericana.
- Medina, F. Xavier. 2002. *Vascos en Barcelona. Etnicidad y migración vasca hacia Cataluña en el siglo XX*. Vitoria-Gasteiz: Departamento de la Presidencia, Gobierno Vasco/Eusko Jaurlaritzza.
- Medina, F. Xavier. 2004. «La antropología de la alimentación en España», en *Anuario del Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica 2003*: 199-212. Tuxtla Gutiérrez: Universidad de Ciencias y Artes del Estado de Chiapas.
- Medina, F. Xavier. 2005. *Food Culture in Spain*. Hartford (CT): Greenwood Press.
- Medina, F. Xavier. 2013. *Tokaj-Hegyaliya. Un viaje por los viñedos del centro de Europa*. Barcelona: Editorial UOC.
- Medina, F. Xavier (ed.) 1996. *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Icaria.
- Medina, F. Xavier (ed.) 2010. *Reflexions sobre les aliemntacions contemporànies. De les biotecnologies als productes ecològics*. Barcelona: Editorial UOC.
- Medina, F. Xavier (ed.) 2014. *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. Barcelona: Editorial UOC.
- Medina, F. Xavier y Pilar Leal Londoño (eds.) (2017 en prensa). *Gastronomía y turismo en Iberoamérica*. Gijón: Trea.
- Medina F. Xavier, Danielle Provansal y Cecilia Montero. 2010. «Food and Migration: the Abacería Central Market of Gràcia (Barcelona)». *Anthropology of food* 7. Disponible en: <<http://aof.revues.org/index6595.html>>. Fecha de acceso: 29 oct. 2016.
- Medina, F. Xavier y Jordi Tresserras. 2009. «Turismo enológico y rutas del vino en Cataluña. Análisis de casos: D.O. Penedès, D.O. Priorat y D.O. Montsant». *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 6(3): 403-509. Disponible en: <[http://www.pasosonline.org/Publicados/6308/PS0308\\_8.pdf](http://www.pasosonline.org/Publicados/6308/PS0308_8.pdf)>. Fecha de acceso: 25 oct. 2016.
- Medina, F. Xavier, Damià Serrano y Jordi Tresserras (eds.) 2011. *Turismo del vino. Análisis de casos internacionales*. Barcelona: Editorial UOC.
- Medina, F. Xavier y Laura Solanilla. «Patrimonio culinario, institucionalización y medios digitales». *Pb Investigación* 1: 55-74.
- Medina F. Xavier y Elodia Guillamón. 1994. «Sexo y gastronomía: como agua para chocolate». *Generació* 6: 26-40.
- Menéndez, Eduardo L. 1988. «Alcoholismo, grupos étnicos mexicanos y los padecimientos denominados 'tradicionales'». *Revista Nueva Antropología* X(034): 55-80.
- Menéndez, Eduardo L. 1992. *Prácticas e ideologías «científicas» y «populares» respecto del «alcoholismo» en México*. México: Colección Miguel Othón de Mendizábal, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Menéndez, Eduardo L. y Renée Di Pardo. 1996. *De algunos alcoholismos y algunos saberes. Atención primaria y proceso de alcoholización*. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Méndez, Lourdes. 1997. «Recetarios mágico-científicos al servicio de la estética y la delgadez. Cuerpos de mujeres, cuerpos de hombres», en *Anorexia. Dieta, estética, creanzas*. Santiago de Compostela: Museo do Pobo Galego.
- Messer, Ellen. 1984. «Anthropological Perspectives on Diet». *Annual Review of Anthropology* 13: 205-249.
- Messer, Ellen. 1996. «The Human Rights to Food (1989-1994)», en Ellen Messer y Peter Uvin, *The Hunger Report*: 1995: 65-82. Países Bajos: Gordon Breach Publishers.
- Messer, Ellen. 1997. «Intra-household Allocation of Food and Health Care: Current Findings and Understandings». *Social Science & Medicine* 44: 1675-1684.

- Messer, Ellen. 2006a. «Globalización y Dieta: significados, cultura y consecuencias en la nutrición», en Miriam Bertran y Pedro Arroyo. *Antropología y Nutrición*: 27-74. México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Messer, Ellen. 2006b. «Plantas comestibles zapotecas. El encuentro entre dos mundos», en Janet Long-Solis (ed.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*: 311-338. México: UNAM.
- Messer Ellen y Peter Heywood. 1990. «Trying technology, neither sur nor son». *Food Policy* 15(4): 336-45.
- Mikulska, Katarzyna. 2007. «La comida de los dioses. Los signos de manos y pies en representaciones gráficas de los Nahuas y su significado». *Itinerarios* 6: 12-37.
- Millán, Amado. 2000. «Translocuració, consum i alimentació» (dossier monográfico), *Revista d'Etnologia de Catalunya* 17.
- Millán, Amado (dir.). 2004. *Arbitrario cultural y alimentación. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento alimentario, Homenaje al Dr. Igor de Garine*. Huesca: La Val de Onsera.
- Millones, Luis. 2001. «Plantas o dioses: contrapunto entre la papa y el maíz», en *Dioses y demonios del Cuzco*: 65-185. Lima: Fondo Editorial del Congreso del Perú.
- Mintz, Sidney. 1996. *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. México: S. XXI.
- Mintz, Sidney y Ellen y Chritine Du Bois. 2002. «The Anthropology of Food and Eating». *Annual Review of Anthropology* 31: 99-119.
- Montecino, Sonia. 2006. *Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile*. Tesis. Leiden: Universidad de Leiden.
- Montecinos, Antonio. 2012. *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: Servicios, Rutas, Productos y Destinos*. México: Centro Empresarial Gastronómico Hotelero S.C. CEGAHO.
- Montero, Cecilia. 2008. *Migración y alimentación. Un caso de totemismo alimentario: la yuca y el plátano macho en el barrio de Gracia en la ciudad de Barcelona*. Tesis doctoral inédita. Barcelona: Universidad de Barcelona.
- Montero, Cecilia. 2009a. «La yuca y el plátano macho. Migración y totemismo alimentario», en F. Xavier Medina, Ricardo Ávila e Igor de Garine (eds.), *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers. Essays in Honour of Helen Macbeth*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- Montero, Cecilia. 2009b. «Datos ciberetnoculinarios. Antropología alimentaria en el barrio de Gracias de Barcelona». *Aposta. Revista de Ciencias sociales*, 41. Disponible en: <<http://www.apostadigital.com/revistav3/hemeroteca/cmontero3.pdf>>. Fecha de acceso: 2 nov. 2016.
- Mosquera Saravia, María Teresa. 2007. «Médicos y antropólogos que descifran y tratan males: El desarrollo de la antropología de la medicina en Guatemala». *Desacatos* 23: 225-250.
- Murra, John. 2002. *El mundo andino, población, medio ambiente y economía*. Lima: IEP/PUCP.
- Nájera, Jesús y Álvarez Gordillo. 2007. «Del posol a la Coca Cola: cambios en las prácticas alimentarias en dos comunidades tojolabales». *Liminar* 8(1): 173-187.
- Neila Boyer, Isabel. 2012. «Una metáfora tzotzil sobre la salubridad de la vida en la modernidad de los Altos de Chiapas». *Revista de Antropología Iberoamericana* 7(2): 137-170.
- Neila Boyer, Isabel. 2014. *El amor y otras tecnologías. Una miscelánea sobre la modernidad tzotzil en Chiapas*. Tesis doctoral. Madrid: Universidad Nacional de Educación a Distancia.
- Neuenschwander, Helen y Shirley D. Souder. 1980. «El síndrome caliente-frío húmedo-seco entre los quichés de Joyabaj: dos modelos cognitivos». *Guatemala Indígena* 15(1-2): 137-169.
- Neurath, Johannes. 2008. «Cacería ritual y sacrificios huicholes: entre depredación y alianza, intercambio e identificación». *Journal de la Société des Américanistes* 94(1): 251-283.
- Nikolic, Mona. 2014. «Reinventing Local Food Culture in an Afro-Caribbean Community in Costa Rica», en Wiebke Beushausen, Anne Brüske y Ana-Sofia Commichau (eds.), *Caribbean Food Cultures: Culinary Practices and Consumption in the Caribbean and its Diasporas*: 201-223. Bielefeld: Transcript.
- Ortiz, Carmen. 1999. «Comida e identidad: cocina nacional y cocinas regionales en España», en *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional 1998*. Huesca: La Val de Onsera.
- Ortiz, Fernando. 1940. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. La Habana: J. Montero Edición.
- Oseguera Parra, David. 2010. «Del campo y la ciudad: percepción social de la (in)seguridad alimentaria». *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas* XVI (32): 9-40.
- Page-Reeves, Janet (ed.) 2014. *Women Redefining the Experience of Food Insecurity: Life off the Edge of the Table*. Londres y Nueva York: Lexington Books.



- Paredes, Adriana. 2015. «Relações do alimentar e relações que alimentam: el tambo e a mamacocha no norte de Perú». *Tessituras* 3(2): 219-240.
- Pazos Barrera, Julio. 2005. *La cocina del Ecuador. Recetas y lecturas*. Quito: Ediciones El Tábano.
- Pédron, Sylvie. 2013. «La semaine sainte à Santiago Atitlán, Guatemala. Rites de fertilité, nourriture rituelle et métaphore sexuelle». *Amérique Latine Histoire et Memoire. Les cahiers ALHIM* 25.
- Pelcastre, Blanca, Florinda Riquer, Verónica de León, Hortensia Reyes, Gonzalo Gutiérrez y Mario Bronfman M. 2006. «¿Qué se hace para no morir de hambre? Dinámicas domésticas y alimentación en la niñez en un área rural de extrema pobreza de México». *Revista Salud Pública de México* 48(6): 490-497.
- Pelto, Pertti. 1967. *El estudio de la antropología*. Madrid: Editorial Taurus.
- Pepin Lehalleur, Marielle. 2003. «¿Existe el regionalismo popular? Reflexiones a partir de una región pluriétnica», en Jaime Preciado (coord.), *Territorios, actores y poder. Regionalismos emergentes en México*: 25-48. México: Universidad Autónoma de Yucatán.
- Pereira Salas, Eugenio. 1977. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago de Chile: Editorial Universitaria.
- Pereira, Claudio, Fabiana Viana y Jeferson Bacelar. 2015. «Notas para uma História da Antropologia da alimentação na Bahia». *Historia Helicon* 2(4): 101-122.
- Pérez, Elena y Silvia Diez-Unadarvia. 2007. «Estudios sobre alimentación y nutrición en México. Una mirada a través del género». *Salud Pública en México* 49: 445-453.
- Petrich, Perla. 1982. «Hombres de maíz, un motivo mesoamericano». *CUICUILCO* 8: 29-41.
- Petrich, Perla. 1986. *La semántica del maíz entre los mochó*. París: Chantiers Amerindia, AEA.
- Pilcher, Jeffrey M. 2001. *¡Que vivan los tamales! La comida y la identidad nacional*. Mexico: CIESAS.
- Pilcher, Jeffrey M. 2002. «Industrial Tortillas and Folkloric Pepsi: The Nutritional Consequences of Hybrid Cuisines in Mexico», en Warren Belasco y Philip Scranton. (eds.), *Food and Nations: Selling Taste in Consumer Societies*. New York: Routledge.
- Pilcher, Jeffrey M. 2012. «Eating a la criolla: Global and Local Foods in Argentina, Cuba, and Mexico». *Ideas* 3. Disponible en: <<http://ideas.revues.org/406>>. Fecha de acceso: 24 oct. 2016.
- Pintado, Ana Paula. 2006. «Nutelia: la fiesta para alimentar a los muertos. Una celebración en una comunidad tarahumara». *Patrimonio Cultural y Turismo, Cuadernos* 16: 133-145.
- Pite, Rebekah E. 2013. *Creating a Common Table in Twentieth-Century Argentina: Doña Petrona, Women, and Food*. Chapel Hill, N.C.: University of North Carolina Press.
- Pizarro, Karina. 2010. *El pasaporte, la maleta y la barbacoa, La experiencia urbana a través de los saberes y sabores transnacionales Pachuca-Chicago*. Pachuca: UAEH.
- PMA. 2003. *Vulnerabilidad a la inseguridad alimentaria de la población desplazada por la violencia en Colombia*. Bogotá: Programa Mundial de Alimentos.
- Pogge, Thomas, Frances Moore Lappé, Jennifer Clapp, Molly Anderson, Robin Broad, Ellen Messer y Timothy Wise. 2015. «Crítica a la medición internacional del hambre». *Mundo Siglo XXI. Revista del Centro de Investigaciones Económicas, Administrativas y Sociales del Instituto Politécnico Nacional* 10(36): 5-11.
- Pollock, Donald K. 1985. «Food and Sexual Identity Among the Culina», *Food and Foodways* 1: 25-42.
- Pozas, Ricardo. 1957. «El alcoholismo y la organización social», en *La palabra y el hombre* vol. 1: 19-26. Veracruz: Universidad Veracruzana.
- Prada Gómez, Gloria E., Fernando O. Herrán y Rosario Ortiz. 2008. «Patrón alimentario y acceso a los alimentos en familias desplazadas en el municipio de Girón, Santander, Colombia». *Revista Panamericana de Salud Pública* 23(4): 257-263.
- Raby, Dominique. 2013. «Comidas del Zopilote. Variación ritual del apetito de un espíritu (Alto Balsas nahua, México)». *Amérique Latine Histoire et Memoire. Les cahiers ALHIM* 25.
- Rebato, Esther y F. Xavier Medina (eds.). 2011. «Alimentación y globalización» (número monográfico), *Zainak. Cuadernos de sección Antropología-Etnografía* 34. Donostia: Eusko Ikaskuntza-Sociedad de Estudios Vascos.
- REDE A&C. 2016. Rede de Alimentação e Cultura. Disponible en: <<http://redeac.ensp.fiocruz.br/>>. Fecha de acceso: 20 oct. 2016.
- Reichel-Dolmatoff, Gerardo. 1978. «Desana Animal Categories, Food Restrictions, and the Concept of Color Energies». *Journal of Latin American Lore* 4(2): 243-291.

- Reichel-Dolmatoff, Gerardo. 1985. «Tapir Avoidance in the Colombian Northwest Amazon», en Gary Urton (comp.), *Animal Myths and Metaphors in South America*. Salt Lake City: University of Utah Press.
- Ribas, Joan. 2014. *Vi, política i espectacle. Procés de patrimonialització de la cultura del vi a la denominació d'origen Alella*. Barcelona: Editorial UOC.
- Richards, Audrey. 1932. *Hunger and Work in a Savage Tribe: a Functional Study of Nutrition Among the Southern Bantu*. Londres, Nueva York: Routledge.
- Richards, Audrey. 1939. *Land, Labor and Diet in Northern Rhodesia*. Londres: Oxford University Press.
- Rodrigues Aguiar, Euzelene. 2012. «El consumo de alcohol en las comunidades indígenas de Brasil». *XV Encuentro de Latinoamericanistas Españoles*: 584-593. Madrid: Trama editorial-CEEIB.
- Romero de Solís, Pedro. 1989. «La taberna en Espagne et en Amérique». *Terrain* 13: 63-71.
- Rosique Javier, Diego Chaves y Andrés Pérez. 2010. «Antropología nutricional, seguridad alimentaria y economía en hogares de pescadores tradicionales colombianos. Un estudio comparado de comunidades costeras y de humedales». *Zainak* 33: 287-302.
- Rosique Javier, María Teresa Restrepo, Luz Mariela Manjarrés, Aida Gálvez y Johana Santa. 2010. «Estado nutricional y hábitos alimentarios en endígenas Embera de Colombia». *Revista Chilena de Nutrición* 37(3): 270-280.
- Ross, Eric Barry. 1978. «Food taboos, diet and hunting strategy: the adaptation to animals in Amazon cultural ecology». *Current Anthropology* 19 (1): 1-36.
- Rubio, José A. y Esther Rebato (eds.) 2000. «Nutrición, alimentación y salud. Influencias antropológicas» (número monográfico), *Zainak. Cuadernos de sección Antropología-Etnografía*. Donostia: Eusko Ikaskuntza-Sociedad de Estudios Vascos.
- Ruz, Mario Humberto. 1987. «La alimentación de los grupos mayas». *Cuadernos de Nutrición* 10(3): 3-15.
- Saignes, Thierry (comp.) 1993a. *Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los Andes*. La Paz: HISBOL/IFEA.
- Saignes, Thierry (comp.) 1993b. «Borracheras andinas. Por qué los indios ebrios hablan en español», en Thierry Saignes (comp.), *Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los Andes*. La Paz: HISBOL-IFEA.
- Sammartino, Gloria. 2002. «El cebiche no es el sushi. Los restaurantes peruanos en Buenos Aires», en *La cocina como patrimonio (in) tangible*: 191-198. (Temas de Patrimonio, 6). Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.
- Sammartino, Gloria. 2010. «Peruvian restaurants in Buenos Aires (1999-2009)». *Anthropology of food*, 7. Disponible en: <<http://aof.revues.org/6660>>. Fecha de acceso: 29 oct. 2016.
- Sánchez Garrafa, Rodolfo, 2011. «Simbolismo y ritualidad en torno a la papa en los Andes». *Estudios Sociales* 15(27): 15-42.
- Sandoval Sergio y Juana M.ª Meléndez (coords.) 2008. *Cultura y Seguridad alimentaria. Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*. Madrid: Plaza y Valdés.
- Schwartz, Graciela. 2015. «El Guefilete fish en Buenos Aires. Pauta de una sustitución alimentaria», en Ricardo Ávila, Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*: 139-152. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- Schlüter, Regina. 2003. *Turismo y patrimonio gastronómico. Una perspectiva*. Buenos Aires: CIET.
- Schlüter, Regina. 2004. *Gastronomía y turismo. Historias detrás de las recetas*. Buenos Aires: CIET.
- Scrimshaw, Susan y Helena Hurtado. 1988. *Procedimientos de asesoría rápida para programas de nutrición y atención primaria de salud: enfoques antropológicos para mejorar la efectividad de los programas*. Tokio: Universidad de las Naciones Unidas.
- Sidali, Katia L., Achim Spiller y Birgitt Schulze (eds.). 2011. *Food, Agri-Culture and Tourism. Linking Local Gastronomy and Rural Tourism: Interdisciplinary Perspectives*. Berlin: Springer-Verlag.
- Sklaver, Ben. 2003. «Humanitarian Daily Rations: The Need for Evaluation and Guidelines». *Disasters* 27(3): 259-271.
- Schmidt, Ariel y Rita de Cassia Pereira. 2015. «A comida e a sociabilidade na cultura Pomerana». *Tessituras* 3(2): 175-217.
- Sotomayor, Claudia. 2013. *Género y soberanía alimentaria: propuestas de un nuevo paradigma de vida desde el espacio de la cocina*. Tesis de Maestría en Ciencias Sociales con mención Género y Desarrollo. Ecuador, Quito: FLACSO.

- Scheper-Hughes, Nancy. 1997. *La muerte sin llanto. Violencia y vida cotidiana en Brasil*. Barcelona: Ariel.
- Scheper-Hughes, Nancy. 2000. «Demografía sin números. El contexto económico y cultural de la mortalidad infantil en Brasil», en Andreu Viola (comp.), *Antropología del Desarrollo. Teorías y estudios etnográficos en América Latina*: 267-304. Paidós: Barcelona.
- Scheper-Hughes, Nancy. 2001. «Neo cannibalism: the global trade in human organs». *The Hedgehog Review* Summer 01: 79-99.
- Seeger, A, Roberto Da Matta y Eduardo Viveiros de Castro. 1979. «A construção da pessoa nas sociedades indígenas brasileiras». *Boletim do Museu Nacional* 32: 2-19.
- Simmel, Georg. 1986. *El individuo y la libertad*. Barcelona: Península.
- Suremain, Charles-Edouard. 2010. «Pratiques alimentaires et (re)construction identitaire chez des migrants boliviens de retour d'Argentine». *Anthropology of food*, 7. Disponible en: <<http://aof.revues.org/6614>>. Fecha de acceso: 27 oct. 2016.
- Suremain, Charles-Edouard y Raúl Matta. 2013. «Manger tradition ou la fabrication d'un patrimoine alimentaire inégal (Lima, Pérou)». *Trace*, 64. Disponible en: <<https://trace.revues.org/1221?lang=es>>. Fecha de acceso: 4 nov. 2016.
- Tarn, Nathaniel y Martín Prechtel. 1990. «Comiéndose la fruta: metáforas sexuales e iniciaciones en Santiago Atitlán». *Mesoamérica* XIX: 73-82.
- Tarrés, Sol. 1999. «La alimentación de los inmigrantes magrebíes en Sevilla durante el Ramadán: un ejemplo de alimentación mediterránea», en *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional 1998*: 84-100. Huesca: La Val de Onsera.
- Teixeira, Camila dos Santos. 2015. *Consumo e Práticas Alimentares das Mulheres da Baixada Fluminense e suas Relações com seus Corpos*. Tesis de Maestría. Río de Janeiro: Universidade do Grande Rio.
- Torres Oregon, Fredyd, Francisco Herrera, Ivonne Vizcarra y Bruno Lutz. 2015. «Etnografía institucional del Proyecto Estratégico de Seguridad Alimentaria (PESA) en una comunidad mazahua». *Nueva antropol* [online]. Vol.28(82):51-81. Disponible en: <[http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S018506362015000100004&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S018506362015000100004&lng=es&nrm=iso)>. Fecha de acceso: 24 oct. 2016.
- Trejo, Leopoldo, Arturo Gómez, Mauricio González, Claudia Guerrero, Israel Lacarro y Sylvia Sosa (coords.) 2015. *Sonata ritual: cuerpo, cosmos y envidia en la Huasteca meridional*. México: INAH.
- Tresserras, Jordi y F. Xavier Medina (eds.) 2007. *Patrimonio gastronómico y Turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: Universitat de Barcelona/Ibertur.
- Trias Mercant, Sebastià. 1993. *Antropología de la cocina mallorquina*. Palma de Mallorca: El Tall.
- Urban, Greg. 1981. «The semiotics of tabooed food: the Shokleng case». *Social Science Information* 20(3): 475-507.
- Uzendoski, Michael A. 2004. «Manioc Beer and Meat: Value, Reproduction and Cosmic Substance Among the Napo Runa of the Ecuadorian Amazon». *Journal of the Royal Anthropological Institute* 10: 883-902.
- Uvin, Peter. 1996. «The state of world hunger», en Ellen Messer y Peter Uvin (eds.), *The Hunger Report*: 199: 1-17. Amsterdam: Gordon Breach Publishers.
- V Encuentro de Etnología en Castilla y León. Alimentación y gastronomía tradicional*. 1991. Salamanca: Diputación de Salamanca.
- Valle Berocal, María de la Luz. 1998. *La alimentación en una comunidad xochimilca: Santa Cecilia Tepelepap*. Tesis doctoral. México: ENAH.
- Van't Hooff, Anuschka. 2014. «Comida para Apanchaneh: alteridades y la petición de lluvia en la Huasteca veracruzana». *Anthropology of Food* S9.
- Vargas, Alejandro et al. 2015. *Procesamiento y utilización de alimentos ricos en hierro para la prevención de anemia en niños y niñas menores de tres años en la zona andina*. San Juan de Miraflores, Maticorena: Fundación Acción Contra el Hambre.
- Vargas, Luz María. 1998. *Los colores lacandones: la percepción visual de un pueblo maya*. México: INAH.
- Vásquez, Enrique. 2005. *Programas alimentarios en el Perú: ¿por qué y cómo reformarlos? Serie Reforma del Estado: Aportes para el Debate*. Lima: Instituto Peruano de Economía Social de Mercado.

- Vázquez-Medina, José A. 2016. *Cocina, nostalgia y etnicidad en restaurantes mexicanos de Estados Unidos*. Barcelona: Editorial UOC.
- Venâncio, Renato P. y Henrique Soares Carneiro (orgs.) 2005. *Álcool e drogas na história do Brasil*: 29-46. São Paulo-Belo Horizonte: Alameda-Ed. PUCMinas.
- Vilaça, Aparecida. 2002. «Making Kin Out of Others in Amazonia». *The Journal of the Royal Anthropological Institute* 8(2): 347-365.
- Viqueira, C. y A. Palerm. 1954. «Alcoholismo, brujería y homicidio en dos comunidades rurales de México». *América Indígena* 14: 7-36.
- Viola, Andreu. 1999. «Crónica de un fracaso anunciado: coca y desarrollo alternativo en Bolivia», en Bretón, Víctor, Francisco García y Albert Roca (eds.), *Los límites del desarrollo*: 161-204. Barcelona: Icaria.
- Viola, Andreu (comp.) 2000. *Antropología del Desarrollo. Teorías y estudios etnográficos en América Latina*. Barcelona: Paidós.
- Vitor, Patricia Aparecida. 2010. «A mulher que alimenta: representações e sociabilidade no universo cultural das Minas setecentistas». *e-bum* 3(1): 1-17.
- Viveiros de Castro, Eduardo. 2010. *Metafísicas caníbales: líneas de antropología postestructural*. Buenos Aires: Katz Ediciones.
- Vizcarra, Ivonne. 2002. *Entre el taco mazabua y el mundo. La comida en las relaciones poder, identidades y resistencias*. México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Vizcarra, Ivonne. 2006. *Seguridad alimentaria y equidad de género en condiciones de migración masculina en el medio rural mexicano*. *El papel de las instituciones*. Informe Final de Proyecto Inmujeres. México: Conacyt.
- Vizcarra, Ivonne. 2008. «Entre las desigualdades de género: un lugar para las mujeres pobres en la seguridad alimentaria y el combate al hambre». *Argumentos* 21(57): 141-173.
- Wilk, Richard R. 2002. «Food and Nationalism: The Origins of 'Belizean Food'», en Warren Belasco y Philip Scranton (eds.), *Food and Nations: Selling Taste in Consumer Societies*. Nueva York: Routledge.
- Vogt, Evon Z. 1993. *Ofrendas para los dioses*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Vokral, Edita. V. 1991. *Qoñi-Chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el altiplano del Perú*. Quito: Abya-Yala.
- Wedig, Josiane Carin y Renata Menasche. 2013. «Campesinato, festas de família e significados do parentesco». *Tessituras* 1(1): 150-172.
- Weismantel, Mary J. 1994. *Alimentación, género y pobreza en los Andes Ecuatorianos*. Quito: Abya-Yala.
- Weismantel, Mary J. 2009. «Have a Drink: Beer and History in the Andes», en Justin Jennings y Brenda Bowser (eds.), *Drink, Power, and Society in the Andes*: 257-277. Gainesville: University Press of Florida.
- Vergotti, Mayra. 2012. *Veganismo e libertação animal: um estudo etnográfico*. Campinas: UNICAMP.
- Wörrle, Bernhard. 1999. *De la cocina a la brujería. La sal entre indígenas y mestizos en América Latina*. Quito: Abya-Yala.
- Yagüe, Blanca. 2014. «Hacer «comestible» la ciudad. Las redes como estrategias alimentarias de los indígenas urbanos de Leticia, Amazonia colombiana». *RCA* 50(2): 141-166.
- Zafra, Eva. 2007. *Aprender a comer: Procesos de socialización y «Trastornos del Comportamiento Alimentario»*. Tesis doctoral inédita. Barcelona: Universitat de Barcelona.

Fecha de recepción: 31 de octubre de 2016.

Fecha de aprobación: 25 de noviembre de 2016.