S6. Alimentos, dietas y cocinas: periferias, fronteras y diálogos.

Coordinen/ Coordinan: Mabel Gracia Arnaiz y Jesús Contreras Hernández

Lloc/ Lugar: Aula 523

Comunicacions / Comunicaciones:

9-10:30h.

- José Palacios y Julia Navas. La obesidad infantil: ¿un diálogo transcultural o un monólogo biomédico?
- Mauricio Soares y Adriana Romano. De paradoxos e intervenções: alimentação, cultura e políticas públicas no Brasil.
- Laia Pibernat Mir. Arenas de significado en la alimentación en diabetes: entre la causa, el remedio, el pecado y la culpa.
- Mariano Juárez y Julián López. Hambrientos y saciados. Retóricas y corporalidades de ayer y de hoy.

11-12:30h.

- Fabiana Bom Kramer et al. Restaurantes populares en Brasil y comedores sociales en España: diversas expresiones de la asistencia a través de los alimentos.
- Manfred Egbe Egbe y M. Antònia Monserrat Mas. Hacer frente a la precarización alimentaria en la provincia de Tarragona.
- Montserrat García Oliva y Lina Casadó Marín. Alimentación y pobreza: cuando uno no come lo que desea.
- Margalida Mulet Pascual. La omnipresencia del tema alimentario en un contexto de racionamiento alimentario. El caso de Cuba.
- Sara Pérez-Gil y Gaby Romero. Alimentación de mujeres indígenas de Oaxaca: sus estrategias.

16-17:30h.

- Antonio L. Díaz Aguilar y Victoria Quintero Morón. Platos de cuchara: explorando fronteras narrativas y corporales.
- Dolors Llopart. Josep Rondissoni, mestre de cuineres i creador de la tradició de la cuina barcelonina.
- Talita Barbosa Prado Roim. Las relaciones socio-culturales en torno a la alimentación del paulistano como formación de una identidad cultural y la construcción de la nación brasileña.
- Mª Eunice Maciel. Los cambios alimentarios en Brasil.

• Florencia Heitzmann. Fronteras ambiguas en el sistema de alimentación Kosher en Barcelona.

18-19:30h.

• Ixone Fernández de Labastida Medina. La epítome identitaria límite de la comestibilidad: el caso de la carne de caballo.

• Alice Van Den Boagaert. Comensalidad y contaminación simbólica en el norte de la India.

• Ana Claudia De Sá Teles Minnaert. Una mirada antropológica sobre la comida china en salvador, Bahía, Brasil).

• Cáceres et al. La influencia de la información sobre las actitudes hacia las nuevas tecnologías aplicadas a los alimentos.

• Virginia Henriques. Margens que alimentam o centro: macrobiótica e globalizaçâo de productos alimentares.

• Cynthia Arantes Ferreira. Proyecto sostenible: los chefs en la comunidad caiçara.