



CINCO CLAVES CULTURALES DE NUESTRO TIEMPO



CURE
Centro Universitario
Regional del Este



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

MAESTRÍA
EN POLÍTICAS
CULTURALES

LUIS ALBERTO QUEVEDO

Clase 5 – 6 de septiembre de 2022

Trabajo Final (aquevedo@flacso.org.ar)

- El trabajo final consiste en UN TEXTO que deberá ser elaborado por cada alumno/a de la materia. Se podrá asimismo trabajar en grupos de DOS personas y presentar de esta forma un trabajo conjunto.
- Será obligatorio elegir UN TEMA de los cinco que se presentaron en el recorrido de esta materia con centro de la elaboración al que se deberá vincular, como mínimo, con otro de los temas tratados.
- El texto deberá contener una reflexión (teórica o el análisis de un caso) que será el fruto de una ELABORACIÓN PERSONAL (o compartida con otra/o alumno del curso) Y ORIGINAL para este posgrado.
- El uso de la BIBLIOGRAFÍA de cada módulo (o parte de ella) es obligatorio y se podrá complementar con otros textos que se vinculen con el/los temas elegidos. También se podrán usar conceptos que se desarrollaron en las clases teóricas.
- Previamente a la entrega de los trabajos finales, las/os alumnas deberán presentar un PROYECTO de una página donde expongan la idea con la que habrán de trabajar, la bibliografía que utilizarán, la hipótesis de trabajo y la forma en que trabajará/n. Este proyecto deberá ser aprobado por el titular de la materia.
- La extensión será de unas 15/20 páginas (con bibliografía incluida). Si son dos autoras/es será de 20 pg.
- Fechas: ENTREGA DEL PROYECTO: hasta el 17/12/2022. ENTREGA DEL TRABAJO FINAL: 31/03/2023

CINCO CLAVES CULTURALES DE NUESTRO TIEMPO

LUIS ALBERTO QUEVEDO

02



Lo urbano
y sus
imaginarios

16.08.22

04



Políticas y
usos del
cuerpo

30.08.22



06

Rebobinando
ideas

20.09.22



INICIO



CIERRE

09.08.22

La ciudad
como trama
cultural

01



23.08.22

La
inteligencia
artificial

03



06.09.22

Culturas
de la
cocina

05



LA COCINA COMO CLAVE CULTURAL

Cultura, economía y política

- **La cocina está en el centro de los medios de comunicación: de los del siglo XX y del XXI.**
- **Las formas de nuestra alimentación nunca estuvieron tan cargadas de discursos y batallas económicas y políticas como hoy.**
- **La gastronomía es una actividad de prestigio: los cocineros han tomado la palabra, son estrellas globales.**
- **El gran debate de época: comer vs. alimentarse.**
- **La cocina como política pública: identidad, marca y integración social.**



LA COCINA Y LOS ALIMENTOS

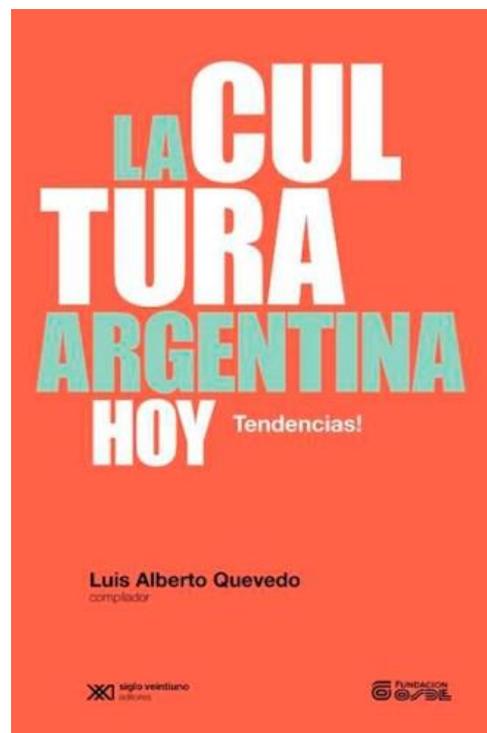
Un punto de encuentro cultural y político.

- La alimentación como problema político y económico.
- La sustentabilidad del planeta y los desafíos del medioambiente.
- La concentración –a escala planetaria- de los proveedores de materias primas y de productos elaborados.
- Los modelos de salud ligados a la alimentación: vida sana vs. placer.
- La estetización del mundo a través de la cocina y sus productos.



MATIAS BRUERA

“A través de la comida puede entenderse la conducta humana. Comer y beber son el resultado de una experiencia altamente significativa para la vida comunitaria pues constituyen el contexto y la introducción a la conversación y a la convivencia social”.



El libro revisa los puentes que el comer establece entre alimentación y cultura. Desde pensar qué comemos y por qué hasta su uso social. Explora los hábitos vinculados al acto de alimentarnos y el fenómeno social de la obesidad. Finalmente se convoca aquí la palabra de los filósofos porque pensar es siempre una forma de belleza.

Contenido

1. **La construcción social del gusto en el comensal moderno**
Patricia Aguirre
2. **Comer: práctica individual, práctica social**
Mónica Katz
3. **Diet-éticas modernas. Razón, experiencia y resistencia alimentaria**
Matías Bruera

Comer

Patricia Aguirre, Matías Bruera y Mónica Katz

Cultura gastronómica

“

“El business gourmet, sus ritos sibaritas y la obsesión por la delgadez parecen haberse convertido en el único sentido posible bajo el cual hoy puede ser pensada y asimilada la alimentación. Placer y salud, imaginarios supuestamente inconciliables, contribuyen en el presente a estructurar nuestros comportamientos alimentarios, que en algún sentido dan cuenta de nuestras prácticas y de nuestra visión del mundo”

”

Matías Bruera

Las tres dimensiones de la alimentación humana.

“

“Como lo han señalado varios científicos sociales la alimentación humana comporta tres dimensiones: la imaginaria, la simbólica y la social. Esto supone que nos nutrimos de alimentos pero también de imaginarios. Comer es incorporar no solo una sustancia nutritiva sino también una sustancia imaginaria: un tejido de evocaciones y significaciones que van de la dietética a la poética y que remiten, por ejemplo, a la historia o la festividad”

”

Matías Bruera

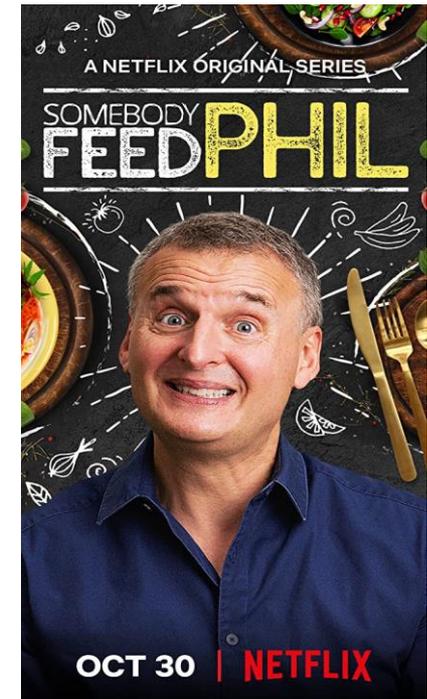
La cocina y los medios.



CUATRO FORMATOS EN MEDIOS

La cocina como espectáculo.

- Programas que enseñan a cocinar: la señal “*El Gourmet*” cumplió 20 años!
- Los *reality show* en todas sus versiones.
- La vida de los cocineros estrella: *Chef’s table* como celebración de la pureza.
- Conocer el mundo a través de la cocina.



El caso Ferran Adriá

- Un emblema de la revolución gastronómica de los años noventa: *El Bulli* es elegido como el mejor restaurante del mundo.
- El inicio de un corrimiento de la hegemonía francesa a la “multipolaridad” gastronómica.
- La asociación entre la filosofía de la deconstrucción (Derridá) y la cocina. Propuso «deconstruir» los alimentos.
- El máximo exponente de la estetización de la cocina minimalista.



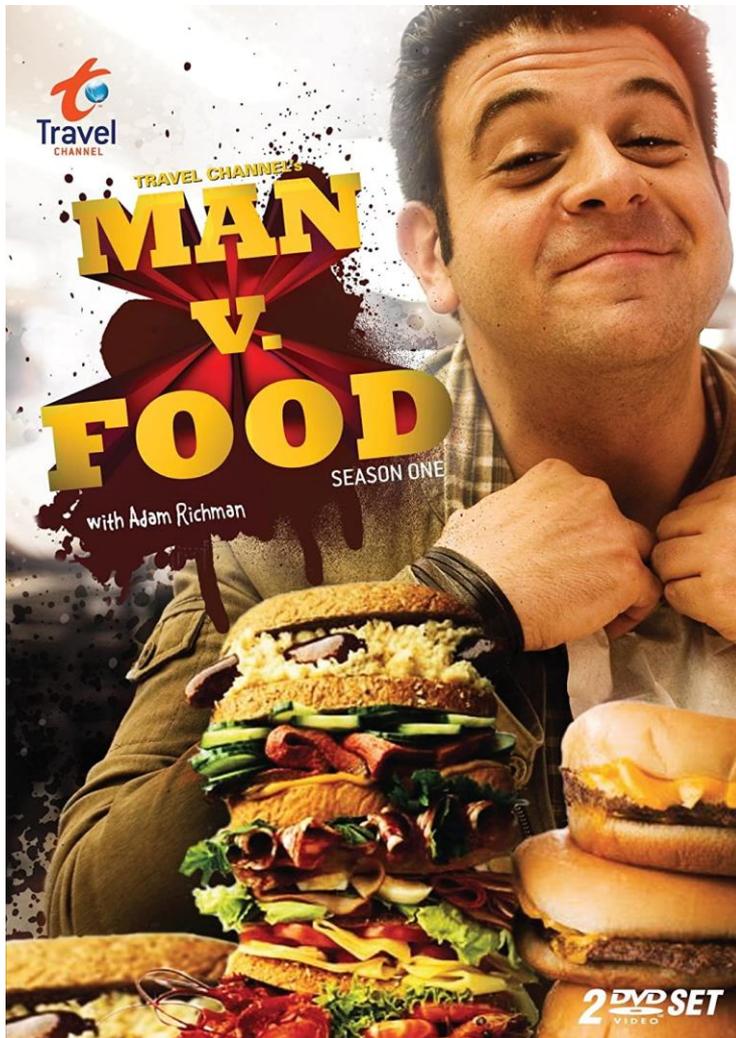
El caso de Francis Mallmann



Oda a la papa

"Amo la papa. Es ella, con su básica simpleza, la que honra con romántica compañía los más encumbrados ingredientes del planeta. A sus pies se inclinan pobres y reyes, carnes, aves y peces, como otras bestias de alcurnia y sabor... Logrando frescas sonrisas, alimenta desde muy pequeños a los niños, que son nuestra más grande ilusión, esta condición humana de juegos, caricias e inocencia, que deberíamos, como adultos, no perder jamás... Es compleja, porque cuanto más la conocemos, en variadas técnicas de cocción, logra con flexible andar asombrosos resultados de las más diversas formas. Llena deliciosas recetas de nuestros sueños, como el más deseado beso, como el cantar de una arroyada, como la pequeña siesta de una media tarde cuyana, acunada en los juegos del amor. Amo la papa. Sus colores, formas y contornos representan el misterio de la feminidad. Es, con su accesible precio, sustento de las más variadas razas. Gallarda, altiva y con orgullo, se embarcó, hace siglos, en el Perú, con noble silencio, para conquistar el mundo, que no demoró en adoptarla, llegando así a las más mimadas recetas de curiosas geografías y culturas... Es también argentina, porque desde los altos de nuestra cordillera andina fue cultivada por indios y marca en la región norte de nuestro país históricos rasgos de nuestra cocina... Sé, hija de la Puna, que me acompañarás siempre con tus alargadas redondeces, en futuras aventuras, manteniendo nuestro amor, lejos de pesadas rutinas y del temor... Te regalo hoy, desde mi escritorio mendocino, éste, mi pequeño homenaje de palabras".

El caso Man vs. Food: la cultura del exceso.



El caso “El Gordo cocina” en las redes.



elgordococina • Siguiendo

elgordococina ¿Qué le harías? 😊
😊😊
3 sem

gabrielasanchez09 Me preparo otro más con una cervicita y cena lista. 😊
3 sem 10 Me gusta Responder
— Ver respuestas (1)

sildominguez03 Viviríamos una gran historia de amor mientras dure...
3 sem 9 Me gusta Responder

danir0cks La pregunta es qué no

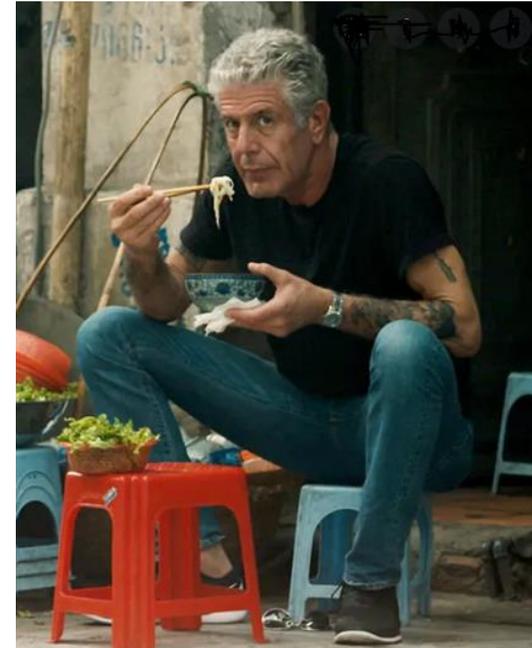
5.435 Me gusta
6 DE NOVIEMBRE

Añade un comentario... [Publicar](#)



Anthony Bourdain y el chivito canadiense.

«El Chivito canadiense es mejor que mi venerado y mil veces descrito sandwich de pastrami de Nueva York, y que el de mortadela y queso del mercado de San Pablo, Brasil. De verdad, el chivito es demasiado bueno para ser cierto, es casi imposible de comer de lo alto que es. Además, la idea de juntar carne, panceta, jamón y queso en un mismo bocado, sin contar con todo lo demás que puede contener, es increíble. Es más, en Estados Unidos serías arrestado por sólo osar comer una cosa como ésta. Para mí, cualquier país que abrace a este sandwich como nacional es genial!..."



SOLEDAD BARRUTI

Las políticas de la alimentación.



SOLEDAD BARRUTI

El dispositivo SUPERMERCADO



MALA LECHE

¿Desde cuándo el sabor a frutilla se hace sin frutilla, el chocolate no tiene cacao y los cereales del desayuno tienen de todo menos cereal? ¿De dónde salen los colores de las aguas saborizadas? ¿Cómo se perfuman las papas fritas? ¿Quién inventa los aditivos de nombres impronunciables y quién controla que sean seguros? ¿Lo son? ¿Por qué se habla del azúcar como el nuevo tabaco? ¿Cuán turbia puede ser la historia detrás de cada vaso de leche? ¿Comeríamos todo lo que comemos si pudiéramos responder estas preguntas?

Con bebés y niños como clientes predilectos, las grandes marcas parecen decididas a hacer de la comida una experiencia perfecta: práctica, rica hasta lo adictivo y libre de cualquier sospecha. Para lograrlo, cuentan con un arsenal imbatible de aromatizantes, colorantes, texturizantes, vitaminas agregadas, *packagings* rutilantes y miles de millones de dólares invertidos en publicidad. Todo parece diseñado para nuestra comodidad. Pero el precio que pagamos por comer sin saber es muy alto: la dieta actual se convirtió en el obstáculo más grande que deben sortear un niño para llegar sano a la adultez y un adulto a la vejez. La Organización Mundial de la Salud ya advierte sobre esta tragedia. Sin embargo, hay una industria que, a pesar de las evidencias, no parece dispuesta a dar un solo paso atrás. ¿Qué hacer entonces?

En un viaje que empieza por la mochila de su hijo y la alacena de su casa, Soledad Barruti desnuda la comida ultraprocesada que amamos comer y muestra los laboratorios en los que se trama, los campos y tambos donde se produce, las fábricas donde se ensambla y los estudios donde se la embellece.

Tras recorrer durante cinco años América Latina, el continente más joven del mundo, en el que se libra una batalla por el paladar y la salud de los chicos, *Mala leche* despliega una investigación inquietante pero también esperanzadora que desanda el camino que nos empaquetó. Y junto con científicos, cocineros, agricultores y médicos que están haciendo todo lo posible para recuperar la comida real, muestra la manera de volver a estar bien comidos.

NARDA LEPES

Cocina, alimentos, industria, restaurantes.





LEY DE ETIQUETADO

Una batalla cultural, económica y política.



Uruguay es el país de América Latina que más aumentó la venta de productos ultraprocesados.

En 2013, cada uruguayo consumió en promedio 150 kg. de estos productos como galletitas rellenas, alfajores, hamburguesas, nuggets, panchos, papas fritas, bebidas azucaradas, etc.



La estrategia de Edward Bernays

“

La manipulación consciente e inteligente de los hábitos y opiniones organizados de las masas es un elemento de importancia en la sociedad democrática. Quienes manipulan este mecanismo oculto de la sociedad constituyen el gobierno invisible que detenta el verdadero poder que rige el destino de nuestro país. Quienes nos gobiernan, moldean nuestras mentes, definen nuestros gustos o nos sugieren nuestras ideas son, en gran medida, personas de las que nunca hemos oído hablar.

”

Edward Bernays

Edward Bernays creía
más en nuestras emociones que en la razón.



THE SATURDAY EVENING POST

Serve up Swift's Premium Bacon
for the
Real American Breakfast!

Its Sweet Smoke Taste Makes
Swift's Premium Bacon
America's Favorite Bacon!

No other bacon quite comes up to the special flavor of Swift's Premium Bacon. This matchless bacon is given a slow, lingering smoking over hardwood fires for a can't-be-copied sweet smoke taste that all America loves.

When you fix the Real American Breakfast tomorrow, serve it up with stacks of Aunt Jemima's, Log Cabin Syrup, golden butter, Birds Eye Orange Juice, your favorite coffee and, of course, Swift's Premium Bacon. There's wonderful eating!

La teoría del “tercero independiente”

Creación de Instituciones que otorgaran credibilidad a las estrategias comerciales

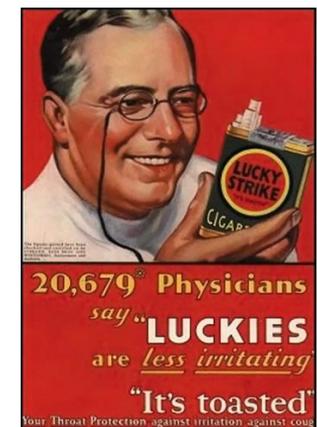


PROBLEMAS CON
EL
CALENTAMIENTO
GLOBAL Y LOS
COMBUSTIBLES



Creó decenas de instituciones falsas ligadas a la ciencia.

Fundación de Investigaciones sobre la Temperatura; Consejo Internacional de Información Alimentaria; Alerta al Consumidor; Fundación para la higiene del aire; Centro de Calidad de Frutas y verduras; Consejo de Investigaciones del Instituto del tabaco; Alianza para alimentos mejores...





El caso de Redoxon (1934) y de todos los suplementos vitamínicos.



Advierten sobre el consumo en exceso de vitamina C artificial

Alerta: un estudio británico reveló que la ingesta indiscriminada del complejo vitamínico podría provocar daños en el ADN de las células.

21 de abril de 1998

[lanacionar](#)



Aquellos que piensan que si una pequeña dosis de vitamina C artificial es buena para la salud y que ingerir una cantidad mayor será beneficioso, es mejor que lo piensen dos veces. Un grupo de investigadores británicos comprobó que 500 miligramos por día del suplemento vitamínico podrían causar daños genéticos a las personas.



Muchos abusan de esta vitamina y la utilizan indiscriminadamente para prevenir resfríos y para aprovechar sus efectos antioxidantes, publicó el diario norteamericano The New York Times.





CURE
Centro Universitario
Regional del Este



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

LA ESTRATEGIA DE LA INDUSTRIA: el caso ARCOR

LO QUE TE GUSTA EN SU PORCIÓN JUSTA

Productos en envase individual

TU PORCIÓN JUSTA

2 UNIDADES ES TU PORCIÓN JUSTA

Productos muy pequeños envasados individualmente

TU PORCIÓN JUSTA

2 GALLETITAS

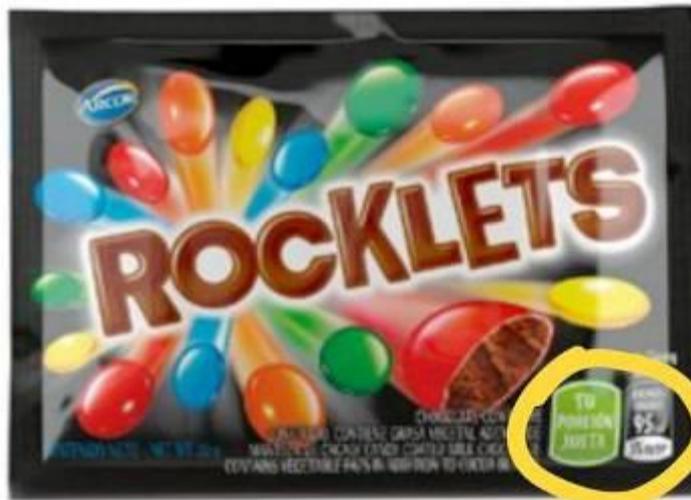
www.arcor.com/taporcionjusta

Productos Multiporció





Tu porción justa



ARGENTINA



CHILE



Tu porción justa



ARGENTINA ↗



CHILE ↗





CURE
Centro Universitario
Regional del Este



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY



SOCIEDAD ARGENTINA DE NUTRICIÓN

La institución



- Qué es la SAN

La Sociedad Argentina de Nutrición (SAN) es una asociación civil sin fines de lucro, que congrega a profesionales del área de la nutrición, con el objeto de mantener, promover, y difundir el conocimiento científico de temas relacionados con la especialidad.



- Propósitos de la SAN

- Desarrollar y difundir la ciencia de la nutrición para una mejor alimentación y calidad de vida de la población.
- Fomentar el espíritu de unión entre los profesionales del área.
- Capacitar a los profesionales de otras disciplinas en temas relacionados con la nutrición.
- Crear y fomentar vínculos con entidades análogas y otras sociedades científicas afines.
- Mantener el prestigio de la especialidad y velar por la defensa de sus intereses.
- Intervenir en la capacitación y actualización continua de los profesionales relacionados con la nutrición.



- Posición SAN sobre alimentos transgénicos

Los alimentos derivados de cultivos transgénicos llamados "alimentos transgénicos" han sido estudiados a lo largo de la historia de la agricultura moderna.

Con más de 10 años en el mercado, hoy en la actualidad la mayoría de la población los consume. Para contribuir e informar sobre la evidencia e inocuidad de los mismos, la SAN ha elaborado una posición sobre el concepto de los Alimentos Transgénicos.



ALIMENTOS TRANSGENICOS

POSICION SOCIEDAD ARGENTINA DE NUTRICION

RESUMEN

La mayoría de la población consume alimentos derivados de cultivos transgénicos (comúnmente llamados "alimentos transgénicos") aunque pocos lo saben y/o conocen algo acerca de esta tecnología y su seguridad para la salud.

Estos cultivos, si bien se limitan a muy pocos casos, han sido los más estudiados en toda la historia de la agricultura moderna.

Para contribuir a ordenar y sintetizar la evidencia reunida a la fecha, un grupo multidisciplinario coordinado por el Grupo de Trabajo de Alimentos de la S.A.N. preparó este informe especial. Fueron consultados expertos en esta tecnología que se desempeñan en diferentes ámbitos, incluyendo representantes del área técnica, organismos oficiales y de la salud.

Se puso especial énfasis en los aspectos que más interesan a la sociedad, tales como la forma en que se evalúan los alimentos transgénicos para determinar su inocuidad y la situación respecto de su identificación y rotulación, donde aún no se ha alcanzado consenso internacional.

Es Posición de la Sociedad Argentina de Nutrición que según la evidencia reunida a la fecha los alimentos derivados de los cultivos transgénicos han demostrado ser seguros tanto para la salud humana como animal.

No obstante, la continuidad de un sano debate sobre estos temas aumentará el intercambio entre los diferentes sectores y mejorará la calidad y cantidad de la información que llegue al público.

continuamente siendo ya parte de la nutrición normal.

Pero el tiempo transcurrido es corto en términos relativos para modificar la cultura alimentaria. Por ello las preguntas y las inquietudes tanto de la comunidad profesional como de la sociedad en general continúan.

En su compleja interacción con el ambiente, el hombre siempre ha tratado de manipular los minerales, los microorganismos, los vegetales y los animales en su provecho. Lo que hoy conocemos como Biotecnología comenzó con técnicas empíricas como la fermentación de frutas y cereales mucho antes de aceptar la mera existencia de seres microscópicos, y más recientemente la pieza básica del mecanismo de manipulación genética: la selección. Antes de tener idea de la existencia de los genes, el ser humano llegó a crear especies y alterar otras, seleccionando características para su provecho tal como frutas sin semillas o los trigos enanos de la llamada "Revolución Verde" y que le valieron el Premio Nobel de la Paz a su creador, el Dr. Norman Borlaug, en 1970.

Pero el inicio de lo que se conoce como Biotecnología Moderna, entendida como aquella que utiliza la ingeniería genética, constituye otro gran salto en la posibilidad de mejoramiento de las especies para la obtención de alimentos, fibras, medicamentos y más recientemente, biocombustibles. En efecto, la posibilidad de introducir en el genoma de un vegetal o animal secuencias que expresen rasgos deseables abrió un espectro inagotable de desarrollos.

Plantas con mayor valor nutritivo, resistentes a plagas o tolerantes a herbicidas, son solamente algunos ejemplos del uso de la tecnología transgénica, que no se limita al campo de los alimentos sino que ha encontrado múltiples terrenos de aplicación incluyendo microorganismos, vegetales y animales para

rotulación, donde aún no se ha alcanzado consenso internacional.

Es Posición de la Sociedad Argentina de Nutrición que según la evidencia reunida a la fecha los alimentos derivados de los cultivos transgénicos han demostrado ser seguros tanto para la salud humana como animal.

No obstante, la continuidad de un sano debate



El glifosato en el centro de la atención.

Redacción
BBC News Mundo

25 junio 2020



Roundup es uno de los herbicidas más populares.

La empresa químico-farmacéutica alemana Bayer deberá pagar hasta US\$10.900 millones tras alcanzar un acuerdo en una demanda sobre un producto en su herbicida marca Roundup que podría causar cáncer.

El producto en cuestión es glifosato, que ha sido objeto de unas 125.000 demandas por los supuestos efectos cancerígenos.

El bufete de abogados de Nueva York Weitz & Luxenberg dijo haber alcanzado el acuerdo en representación de casi 100.000 personas.

Bayer niega cualquier delito pero dijo que pagaría la suma para acabar con la "incertidumbre". Como parte del acuerdo, la empresa declaró que pagaría hasta US\$9.600 millones a los demandantes y pondría en reserva otros US\$1.250 millones para cubrir cualquier demanda futura.



GASTON ACURIO





GASTON ACURIO

Cultura + Transformación

- **Nacido y criado en Lima (1967)**
- **Cocinero, escritor, gestor cultural, hombre de negocios**
- **La necesidad de entender la cultura para intervenir en el mundo de la gastronomía.**
- **Colaboró con el fin de la hegemonía francesa (Cordon Blue) en los noventa.**
- **Trabajó con varios gobiernos a fin de construir y difundir la MARCA PERÚ de la mano de la cocina peruana.**



Los puentes de confianza

“

“Nos hacían creer que ser peruanos era una fatalidad, un mal destino y que lo que teníamos que hacer era pensar en ser otros y huir del Perú. Estuvimos gobernados por unas élites que, en lugar de refundar la nación recogiendo el pasado milenario, abrazando el pasado colonial, solo intentaron preservar sus privilegios, intentando siempre ser otros... Entonces la realidad que teníamos en los noventa era una gran confusión que era imposible soñar, pensar más allá... Entonces lo que hicimos a través de la cocina fue una pequeña revolución pacífica, un pequeño grito de libertad emocional que recuperase ese pasado y reivindicara una sociedad multicultural. No fue fácil. Pero lo primero fue ir al campo y encontrarnos con un millón y medio de ciudadanos que eran los productores de lo que comíamos en Lima y restablecer con ellos un puente de confianza.”

”

Gastón Acurio

La cocina como expresión de la diversidad cultural.

“

“Tuvimos que unirnos también con todos los cocineros para tratar de entender lo que queríamos hacer. Y decidimos lo siguiente: recoger nuestra diversidad cultural, recoger nuestros recetarios (cada uno tenía algo y ninguno lo tenía todo) donde hay un poco de todas las migraciones que vinieron al Perú: de Japón, de China, de España, de Italia y de todas las regiones del Perú que llegaron a Lima buscando un sueño y trajeron sus productos y recetas. Y desde allí, contagiar a nuestra gente de este orgullo por lo nuestro y convertir a la cocina peruana en una marca internacional que promueva los productos del Perú, que promueva al Perú como destino turístico y que le de oportunidades a los cocineros peruanos.”

”

Gastón Acurio

GASTON ACURIO

La voz política y cultural del cocinero peruano.



Acurio dixit

“

- *El cocinero tiene un rol que es fundamental: tratar **de generar espacios de confianza** a través de la cocina. Que es, a su vez, un espacio poético, que es un espacio pacífico y que atrapa el lado bueno de las cosas.*
- *Los cocineros tenemos que desarrollar una causa noble: hacer de la cocina **una herramienta de integración, de desarrollo, de belleza y de puesta en valor...***
- *Hacer, a los cocineros nos gusta hacer. **El resultado no es algo que nos apasione mucho.***

”

GASTON ACURIO

La voz política y cultural del cocinero peruano.



https://www.youtube.com/watch?v=hP2K_iLqoAY&ab_channel=ASIPITV

<<gracias>>