

Geografies d'uns recursos essencials.El viatge dels aliments.

Docent: Inmaculada Díaz Soria

Curs 2024-25: UNED-Sénior Barcelona

Hores lectives: 30

Dia i hora: Dilluns 9:00-11:00

Idioma: Català i castellà

Calendari: Febrer: 10, 17 i 24

Març: 3, 10, 17, 24 i 31

Abril: 7 i 28

Maig: 5, 12 i 26

Juny: 16

- Hi haurà una sortida, pendent de confirmar si es programarà el 19 de maig o el 2 de juny

Introducció

Sobre la nostra taula no només hi posem nutrients. Hi servim històries, polítiques, injustícies o empoderament. Els nostres plats són la destinació final de tot tipus d'aliments. Alguns fan un circuit curt i d'altres fan un recorregut equivalent a tres voltes al món. Tots tenen una geografia particular, des del moment en que són llavor fins al plat, des del moment en que neixen fins la nostra cuina o el restaurant. Interessar-se per la seva biografia és comprendre el món actual: els gustos, les modes, els conflictes, la desigualtat. Interessar-se des de la geografia és identificar les connexions a nivell mundial, entendre la pèrdua de varietats o veure, arreu del planeta, emergir moviments locals.

Aquesta assignatura segueix el viatge de diferents aliments revelant la complexitat del sistema agroalimentari actual: des de les cadenes globals de producció i consum fins al km0 i la *slow food*. Revisarem estratègies polítiques i interessos que condicionen el que ens arriba a casa. També donarem veu a altres formes de produir i al paper essencial de la sobirania alimentària com a eina d'autonomia i emancipació, l'arrel de moviments i revolucions.

Objectius

- Afavorir la comprensió del món actual a partir de l'alimentació com a necessitat

- bàsica i de les interdependències en un sistema globalitzat.
- Proporcionar material de reflexió sobre els extrems: l'escassetat i l'opulència, polítiques contra la fam i plans contra l'obesitat.
 - Seguir el recorregut geogràfic d'alguns dels productes més consumits, observant les diferents etapes i les persones i organitzacions implicades.
 - Promoure la reflexió sobre el que passa després de menjar: malbaratament alimentari, economia circular i programes d'assistència social alimentària.
 - Donar visibilitat a moviments locals i globals de sobirania alimentària.
 - Facilitar coneixements sobre conceptes clau per entendre el paper de l'alimentació en un món més sostenible: consum responsable, veganisme, agricultura ecològica i regenerativa, entre d'altres.

Programa

- 1.- Introducció a les geografies de l'alimentació. Els mercats internacionals dels aliments.
- 2.- Les guerres del blat
- 3.- La llet i la ramaderia a Europa
- 4.- Carn o peix?
- 5.- La revolució «verda»
- 6.- Un món desigual: fam i obesitat
- 7.- Si el malbaratament alimentari fos un país...
- 8.- L'alimentació com a recurs territorial patrimonial
- 9.- Varietats en perill d'extinció
- 10.- Menjars de festa
- 11.- Aliments i temporades
- 12.- Revolucions camperoles. La sobirania alimentària i el km0
- 13.- Sortida a Mercabarna (pendent de confirmar la data). Entrada gratuïta
- 14.- Alimentació sostenible
- 15.- L'aigua

Metodologia

Cada sessió partirà d'un aliment per treballar el tema corresponent. S'utilitzaran les experiències de l'alumnat en relació amb la producció i el consum d'aliments, a més de l'actualitat i llibres i articles de referència per organitzar debats i activitats que ens permetin aprofundir en el contingut i les reflexions.

Bibliografia

- Bak-Geller Corona, Sarah; Matta, Raul; de Suremain, Charles-Édouard (2020). *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*. IRD Éditions/Colsan.
- Carson, R. (1962). *Primavera silenciosa*. Ed. Crítica.

- Mies, M., & Shiva, V. (1997). *Ecofeminisme: teoria, crítica i perspectives*. Icaria.
- Sekiguchi, Ryoko (2023). *Nagori. La nostalgia por la estación que termina*. Periférica.
- Stanziani, Alessandro (2024). *Les guerres du blé. Une éco-histoire écologique et géopolitique*. La Découverte.
- Vivas, E. (2014). *El negocio de la comida. ¿Quién controla nuestra alimentación?* Icaria.