

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

Docente: Inmaculada Díaz Soria

Curso 2024-25: UNED-Sénior Barcelona

Horas lectivas: 30

Día y hora: lunes de 9:00 a 11:00h

Idioma: catalán y castellano

Calendario: febrero: 10, 17 y 24
 marzo: 3, 10, 17, 24 y 31
 abril: 7 y 28
 mayo: 5, 12 y 26
 junio: 16

- Habrá una salida, pendiente de confirmar si se programará el 19 de mayo o el 2 de junio.

Introducción

Sobre nuestra mesa no solo ponemos nutrientes. servimos historias, políticas, injusticias o empoderamiento. Nuestros platos son el destino final de todo tipo de alimentos. Algunos hacen un circuito corto y otros hacen un recorrido equivalente a tres vueltas en el mundo. Todos tienen una geografía particular, desde el momento en que son semilla hasta el plato, desde el momento en que nacen hasta nuestra cocina o el restaurante. Interesarse por su biografía es comprender el mundo actual: los gustos, las modas, los conflictos, la desigualdad. Interesarse desde la geografía es identificar las conexiones a nivel mundial, entender la pérdida de variedades o ver, en todo el planeta, emerger movimientos locales.

Esta formación sigue el viaje de diferentes alimentos revelando la complejidad del sistema agroalimentario actual: desde las cadenas globales de producción y consumo hasta el km0 y la *slow food*. Revisaremos estrategias políticas e intereses que condicionan lo que nos llega a casa. También daremos voz a otras formas de producir y al papel esencial de la soberanía alimentaria como herramienta de autonomía y emancipación, la raíz de movimientos y revoluciones.

Objetivos

- Favorecer la comprensión del mundo actual a partir de la alimentación como necesidad básica y de las interdependencias en un sistema globalizado.
- Proporcionar material de reflexión sobre los extremos: la escasez y la opulencia, políticas contra el hambre y planes contra la obesidad.
- Seguir el recorrido geográfico de algunos de los productos más consumidos, observando las diferentes etapas y las personas y organizaciones implicadas.
- Promover la reflexión sobre lo que pasa después de comer: desperdicio alimentario, economía circular y programas de asistencia social alimentaria.
- Dar visibilidad a movimientos locales y globales de soberanía alimentaria.
- Facilitar conocimientos sobre conceptos clave para entender el papel de la alimentación en un mundo más sostenible: consumo responsable, veganismo, agricultura ecológica y regenerativa, entre otros.

Programa

1. Introducción a las geografías de la alimentación. Los mercados internacionales de los alimentos.
2. Las guerras del trigo
3. La leche y la ganadería en Europa
4. ¿Carne o pescado?
5. La revolución “verde”
6. Un mundo desigual: hambre y obesidad
7. Si el malbaratamiento alimentario fuese un país...
8. La alimentación como recurso territorial patrimonial
9. Variedades en peligro de extinción

10. Comidas festivas
11. Alimentos y temporadas
12. Revoluciones campesinas. La soberanía alimentaria y el km0
13. Salida a Mercabarna. Entrada gratuita
14. Alimentación sostenible
15. El agua

Metodología

Cada sesión partirá de un alimento para trabajar el tema correspondiente. Se utilizarán las experiencias del alumnado en relación con la producción y el consumo de alimentos, además de la actualidad y libros y artículos de referencia para organizar debates y actividades que nos permitan profundizar en el contenido y las reflexiones.

Bibliografía

- 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.