Portada

Título: Breve Historia Social de la Comida-

Resumen:

En diferentes grupos y geografías a lo largo de 2,5 millones de años, se describe la sinergia entre las formas de explotación del medio ambiente, mediada por la tecnología y la organización socio-política y las diferentes cocinas que han modelado diferentes corporalidades y con ellas epidemiologías específicas .

Se organiza según tres transiciones: la primera con el consumo de carne, nos hizo humanos; la segunda, con leche y granos, nos instaló en la desigualdad y la tercera con el consumo de azúcar, nos hizo opulentos. Se describen entornos, cocinas y formas de enfermar y morir en cazadores recolectores, agricultores de sociedades estatales pre-industriales y sociedades actuales, hasta llegar a esta crisis alimentaria global-local y sus pandemias asociadas.

Palabras clave: alimentación, historia, antropología, transición epidemiológica

Autora: Patricia Aguirre Instituto de Salud Colectiva-Universidad Nacional de Lanús.

Patricia Aguirre es Doctora en Antropología por la Universidad Nacional de Buenos Aires, Titular de la cátedra de Antropología Alimentaria en la carrera de Nutrición de la Universidad de Lanús. Profesora de varios posgrados y especializaciones. Ha sido Profesional del Área de Nutrición del Ministerio de Salud por 30 años, ha sido consultora de FAO, OMS y UNICEF.

Correo electrónico: patriciaguirre2gmail.com

Dirección: José Juan Biedma 920 – Ciudad Autónoma de Buenos Aires – Código Postal 1405