**GT30 – Alimentación y Cocinas en las Américas y el Caribe.**

**Equipo de coordinación:**

1. [Yuribia Velazquez Galindo](https://www.alas2022.com/yuribia-velazquez-galindo/) (México)
2. [Luis E. Blacha](https://www.alas2022.com/luis-ernesto-blacha/) (Argentina)
3. Isabel Álvarez Novoa (Perú)
4. Jonathan De Oleo Ramos (República Dominicana)
5. Wandy Robles Lamouth República Dominicana

**Resumen:**

La alimentación es un fenómeno clave para abordar el entramado social y sus tensiones internas: las desigualdades sociales. El hambre es una de las principales muestras de exclusión social a lo largo de la historia que adquiere nuevas formas desde finales del siglo XX porque se combinan la carencia (desnutrición) con el exceso (obesidad). El análisis de las problemáticas alimentarias demanda una mirada atenta por parte de las ciencias sociales, estimulando el dialogo desde perspectivas inter y transdisciplinarias con el objetivo de alcanzar la seguridad y la soberanía alimentaria.

América Latina y el Caribe se caracterizan por su diversidad biológica y cultural donde prácticas ancestrales conviven con la expansión de las empresas agroindustriales transnacionales. Los sistemas alimentarios –tradicionales, ancestrales y modernos- impactan en la salud física, ambiental y social de las poblaciones pero también producen cambios ecológicos, socioeconómicos, políticos, religiosos, tecnológicos y culturales que van desde la escala local a los fenómenos globales. Los alimentos ultraprocesados tienen cada vez más participación en las dietas del Sur Global, afectando los vínculos sociales que aúnan a productores con consumidores y generando malnutrición. Por su parte, las políticas públicas no siempre pueden lograr la seguridad ni la soberanía alimentaria para que la alimentación sea un factor de inclusión social. Un accionar estatal que no puede adecuarse a los contextos locales/regionales refleja el debilitamiento de las culturas alimentarias.

La tensión entre la mayor incidencia de la malnutrición y el derecho universal a una alimentación culturalmente apropiada es un elemento clave para definir a las sociedades latinoamericanas. El hambre como un problema que se agrava durante la pandemia de Covid-19 demanda una reconstrucción de los vínculos sociales que delinean la dieta y replantean sus componentes. Es así como la valoración de las cocinas regionales latinoamericanas, las identidades culinarias y la revitalización de los lazos entre productores y comensales son una aternativa concreta y sustentable al agronegocio como el sistema dominante que produce muchas calorías a bajo costo en alimentos ultraprocesados pero genera pobreza, exclusión social y nuevas formas de hambre. La re-valorización de los procesos históricos complejos busca el reconocimiento, la defensa y promoción de las culturas alimentarias locales y sus saberes asociados como alternativas viables.

Las 8 líneas temáticas que conforman este Grupo de Trabajo proponen un diálogo colectivo sobre las diferentes facetas sociales de la alimentación. El objetivo es abordar de forma crítica las principales problemáticas que enfrentan América Latina y el Caribe para alcanzar la soberanía y seguridad alimentaria en nuestros propios términos a partir de la construcción de identidades sociales heterogeneas, reafirmando las tradicionales y promoviendo innovaciones. Una tarea que requiere de una perspectiva transdisciplinar y pluralista que resulta en un abordaje decolonial donde la alimentación, las culturas alimentarias, los sistemas tradicionales/agroecológicos de producción y las cocinas locales/ regionales sean un factor de inclusión social. En un mundo global, el problema del hambre demanda soluciones alimentarias viables en defensa de la vida, los territorios, el medio ambiente y las identidades culturales para el desarrollo local, inclusivo y sustentable.

**Líneas Temáticas:**

1. **Hambre y Seguridad alimentaria: desnutrición y exclusión social.** El impacto social del agronegocio. Acceso a los alimentos y nuevas formas de hambre en la transición nutricional. Pérdida, desperdicio y recuperación de alimentos. Aportes de la gastronomía.
2. **Soberanía, biodiversidad y sistemas alimentarios**. Alternativas a la agricultura industrializada (agroecología, producción biodinámica, orgánicos, etc). Los alimentos como un factor de inclusión social. La resilencia y sustentabilidad en los sistemas alimentarios. Calidad alimentaria-nutricional, intervenciones y estudios de caso.
3. **Alimentación y estrategias alimentarias en contextos pandémicos**. El impacto de la pandemia de COVID-19 en la alimentación. Cambios y permanencias en la producción, distribución y consumo alimentario. Aprendizajes de prácticas implementadas en la pandemia.
4. **Alimentación saludable, salud social y malnutrición.** La alimentación y su impacto en la salud social. Obesidad y desnutrición como indicadores de desigualdad social. Comparaciones entre estudios de caso. Nuevas formas de alimentación.
5. **Cocinas regionales, identidades sociales y prácticas culinarias**. Las cocinas como culturas construidas históricamente por la población. Estilos culinarios, comensabilidad, memoria, tradiciones históricas culinarias, defensa del patrimonio bio-cultural alimentario.  Los lenguajes en los procesos de preparación, degustación y comensabilidad. Patrimonialización y enseñanzas para el futuro.
6. **Políticas alimentarias entre las soluciones y los desaciertos**: acciones, planes, proyectos y programas gestados desde el Estado en relación con la alimentación. Los alimentos como factor de inclusión social. Los programas escolares de alimentación. Tensiones, contradicciones y apropiaciones de las políticas públicas por los grupos y comunidades. Pérdida y recuperación de sistemas alimentarios a partir de las políticas públicas. Las Guías Alimentarias como política pública.
7. **Culturas alimentarias tradicionales y ancestrales**: las prácticas alimentarias y su transmisión como parte de la diversidad cultural de los pueblos. Alimentación y significados, valores simbólicos, rituales y prácticas culinarias en relación con el ambiente. Aprendizajes *otros* para combatir la malnutrición.
8. **Abordajes teóricos, epistemologías y metodologías de investigación social en el campo alimentario y nutricional.** La implementación y traducción de conceptos teóricos para analizar las tensiones inherentes a la conformación de la dieta. Diálogos transdisciplinarios de las estrategias epistemológicas para abordar los problemas de la alimentación del siglo XXI. Metodologías para diseñar y analizar fuentes estadísticas de producción y consumo de alimentos.