

Aproximación al ejercicio antropológico desde los estudiantes de la carrera de Licenciatura en Nutrición

Cocinas en la ciudad de Santa Fe

Benzi, Marina; Serafino, María A.

Resumen

En la materia de Socioantropología de la Alimentación de la Carrera de Lic. en Nutrición, se propuso a los alumnos en condición de promoción directa del año 2012, realizar como trabajo final un acercamiento desde la labor antropológica a comedores y otros espacios que ofrezcan “comidas étnicas” de la ciudad de Santa Fe. Dicho ejercicio tiene la intención de, aplicar las nociones desarrolladas durante el cursado de la misma en el análisis de la problemática de los comedores de comunidades no originarias de la Argentina. Considerando las dinámicas culinarias, los procesos de apropiación, adaptación y resignificación de cocinas extranjeras en la ciudad de Santa Fe, que hoy son parte de nuestra cultura e identidad culinaria. Conjuntamente, se planteó a modo de reflexión sobre la incidencia de dichas prácticas en el futuro como profesionales de la salud, respecto al trabajo multidisciplinar, a la valoración y respeto de la diversidad culinaria.

Palabras clave: cocina étnica, cultura alimentaria, patrimonio intangible, identidad alimentaria.

Summary

Approach to the anthropological exercise from the students of Lic. in Nutrition

Kitchens in the city of Santa Fe

In the matter of socioanthropology of the power of the career of Lic. Nutrition, proposed to students on condition of direct promotion of the year 2012, perform as a final work an approach from the anthropological work in dining rooms and other spaces that offer 'ethnic meals' of the city of Santa Fe. This exercise has the intention to apply the concepts developed during the course of the same in the analysis of the problem of non-originating from the Argentina community dining rooms. Considering the culinary dynamics, processes of appropriation, adaptation and re-signifying foreign kitchens in the city of Santa Fe, which today are part of our culture and culinary identity. Together, was raised as a reflection on the impact of such practices in the future as health professionals, regarding the multidisciplinary work, valuation and respect for culinary diversity.

Keywords: ethnic cuisine, food culture, intangible heritage, food identity.