

## DOSSIER REVISTA FARINHA E RAPADURA (ESP)

CONVOCATORIA A PRESENTACIÓN DE OBRAS PARA COMPLETAR EL DOSSIER ESPECIAL **“Producir, Comer y Cocinar en América Latina. Una mirada multisituada”**, organizado por Juan Francisco Olsen (INSHIS-UNPSJB/CONICET/Argentina) Isabelle Chagas (Unicamp/Brasil) y Miriam Noemi Vommaro (IICS-UCA/CONICET)

Si bien la alimentación ha sido un elemento constante en la antropología desde su surgimiento como disciplina, en las últimas décadas asistimos a un reverdecer de los estudios en ésta materia. Estos han revisitado el vínculo entre comida y género, sexualidad, edad, territorio, raza, religión, cambio climático, luchas sociales y políticas, historia, economía, símbolos y diversas manifestaciones culturales. Aplicando metodologías diversas, en espacios y temporalidades diferentes, a lo largo de todo el continente, cada vez más antropólogos ponen de manifiesto la importancia de reparar en las cocinas y en los conflictos que encierran la producción, circulación, consumo y el desecho de alimentos, dando cuenta de la cualidad interseccional del hecho alimentario y de las posibilidades que este abre para analizar las relaciones de poder que fundamentan las desigualdades sociales. En el contexto latinoamericano y postpandémico, donde la exclusión de colectivos subalternizados se ha visto agudizada, se nos impone la tarea de re-colectivizar la mirada, compartiendo experiencias de investigación y acción política sobre la alimentación.

Continuación de los debates y diálogos promovidos en el ámbito del Grupo de Trabajo «Producir, comer y cocinar en América Latina: apuntes y debates para pensar colectivamente una antropología de la alimentación», realizado en las Jornadas de Antropología John Monteiro en la Unicamp en 2024, este Dossier se propone recuperar experiencias empíricas y contribuciones teóricas de antropólogos y colegas con otras formaciones, que permitan abordar la complejidad del hecho alimentario desde perspectivas situadas y contextualizadas. Para ello, se sugieren los siguientes ejes temáticos: a) Cuerpos y emociones, hambre, asco y deseo; b) Patrimonialización de comidas, cocinas y comensalidades; c) Perspectivas interseccionales sobre prácticas y procesos alimentarios; d) Políticas públicas de regulación, promoción y circulación de productos y consumos; e) Salud y soberanía alimentaria; f) Activismos, colectividades y luchas por derechos.

Para el Dossier Especial **“Producir, Comer y Cocinar en América Latina. Una mirada multisituada”** se aceptarán artículos originales, informes de experiencias del campo y ensayos fotográficos para la edición de 2025 de la revista. Los mismos deberán enviarse antes del 25 de noviembre de 2024 a través de la dirección de correo electrónico de la revista: [rev.farinhaerapadura@gmail.com](mailto:rev.farinhaerapadura@gmail.com)

> Las directrices para los autores pueden consultarse aquí:

<https://www.farinhaerapadura.com.br/sobre/orientacoes-para-os-autores/>

> Las instrucciones de presentación se encuentran aquí:

<https://www.farinhaerapadura.com.br/sobre/instrucoes-de-submissao/>

La Revista Electrónica FARINHA E RADURA es un proyecto del Instituto Yba, que tiene como objetivo albergar, cada seis meses, artículos originales y ensayos fotoetnográficos que presenten resultados de investigaciones relevantes en el campo de los estudios de alimentos desde una perspectiva interdisciplinaria de la relación hombre/alimento/lugar y cultura con publicaciones bianuales.

Revista Farinha y Rapadura - ISSN 2965-128X

DOI: 10.59130/2965-128X-V01-N01

[www.farinhaerapadura.com.br](http://www.farinhaerapadura.com.br)

\*\*\*

## **DOSSIÊ REVISTA FARINHA E RAPADURA (PORT)**

CHAMADA PARA SUBMISSÃO DE TRABALHOS PARA O DOSSIÊ ESPECIAL **“Produzir, Comer e Cozinhar na América Latina: um olhar multissituado”**, organizado por Juan Francisco Olsen (INSHIS-UNPSJB/CONICET/Argentina), Isabelle Chagas (Unicamp/Brasil) e Miriam Noemi Vommaro (IICS-UCA/CONICET)

Embora a alimentação tenha sido um elemento constante na antropologia desde o seu surgimento como disciplina, nas últimas décadas temos assistido a um florescer dos estudos nesta temática. Estes revisitaram a ligação entre alimentação e gênero, sexualidade, idade, território, raça, religião, mudanças climáticas, lutas sociais e políticas, história, economia, símbolos e diversas manifestações culturais. Aplicando metodologias diversas, em diferentes

espaços e temporalidades, em todo o continente, cada vez mais antropólogas/os destacam a importância de prestar atenção às cozinhas e aos conflitos envolvidos na produção, circulação, consumo e desperdício de alimentos, dando conta da qualidade interseccional da realidade alimentar e das possibilidades que ela abre para analisar as relações de poder que estão na base das desigualdades sociais. No contexto latino-americano e pós-pandêmico, onde a exclusão de grupos subalternizados se agravou, impõe-se a nós a tarefa de re-colectivizar a perspectiva, partilhando experiências de investigação e ação política sobre alimentação.

Dando continuidade aos debates e diálogos promovidos no âmbito do Grupo de Trabalho “Produzir, comer e cozinhar na América Latina: Apontamentos e debates para pensar em coletivo uma antropologia da comida”, realizado nas Jornadas de Antropologia John Monteiro da Unicamp, em 2024, este Dossiê tem como objetivo recuperar experiências empíricas e contribuições teóricas de antropólogas/os e colegas com outras formações, que nos permitam abordar a complexidade da situação alimentar a partir de perspectivas situadas e contextualizadas. Para tanto, sugerem-se os seguintes eixos temáticos: a) Corpos e emoções, fome, asco e desejo; b) Patrimonialização de comidas, cozinhas e comensalidades; c) Perspectivas interseccionais sobre práticas e processos alimentares; d) Políticas públicas de regulação, promoção e circulação de produtos e consumo; e) Saúde e soberania alimentar; f) Ativismos, coletividades e lutas por direitos.

Para o Dossiê Especial “**Produzir, Comer e Cozinhar na América Latina: um olhar multissituado**” serão aceitos artigos originais, relatos de experiência de campo e ensaios fotográficos para a edição de 2025 da revista. Os trabalhos devem ser submetidos até 25 de novembro de 2024, por meio do e-mail da revista: [rev.farinhaerapadura@gmail.com](mailto:rev.farinhaerapadura@gmail.com)

> Orientações para autores/as podem ser encontradas aqui:

<https://www.farinhaerapadura.com.br/sobre/orientacoes-para-os-autores/>

> Instruções de submissão:

<https://www.farinhaerapadura.com.br/sobre/instrucoes-de-submissao/>

A Revista Eletrônica Farinha e Rapadura é um projeto do Instituto Yba, a qual se propõe a acolher artigos e ensaios fotoetnográficos originais que apresentem resultados relevantes de

pesquisa no campo de estudos da alimentação sob uma perspectiva interdisciplinar da relação homem/alimento/lugar e cultura com publicações semestrais.

Revista Farinha e Rapadura - ISSN 2965-128X

DOI: 10.59130/2965-128X-V01-N01

[www.farinhaerapadura.com.br](http://www.farinhaerapadura.com.br)