

PODER LEGISLATIVO



PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO,
ANTÁRTIDA E ISLAS DEL ATLÁNTICO SUR
REPÚBLICA ARGENTINA

LEGISLADORES

Resol N° 247/18

N° **342**

PERIODO LEGISLATIVO **2018**

EXTRACTO: BLOQUE F.P.V. - P.J. PROYECTO DE
RESOLUCIÓN DECLARANDO DE INTERÉS PROVINCIAL EL
PROYECTO DE CINE DOCUMENTAL INDEPENDIENTE
DENOMINADO "EL SABOR POPULAR - DESDE EL FIN DEL
MUNDO HACIA LOS ORÍGENES DE LA COCINA
TRADICIONAL "

Entró en la Sesión de:

23/08/18

Girado a la Comisión N°:

CB

AP

Orden del día N°:



Poder Legislativo
Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
BLOQUE F.P.V.-P.J.

"2018- Año de los 44 Héroes del Submarino Ara San Juan"



PODER LEGISLATIVO
SECRETARÍA LEGISLATIVA
14 AGO 2018
MESA DE ENTRADA
FUNDAMENTOS 342 Hs. 1105 FIRMA: [Signature]

FUNDAMENTOS

SR. PRESIDENTE:

Verónica Beltrán -Operadora en Psicología Social y Diseñadora Gráfica- y Emanuel Cabezas -Licenciado en Organización Industrial con un Máster en Ingeniería Ambiental-, en su carácter de alumnos de la Carrera de Diseño, Imagen y Sonido del C.E.N.T. N° 11 de la Ciudad de Ushuaia, han elaborado un proyecto de Cine Documental Independiente denominado "El Sabor Popular – desde el Fin del Mundo hacia los orígenes de la cocina tradicional".

En el documental se investigarán cinco de los ingredientes más utilizados en las cocinas del mundo, seleccionados por su valor histórico y cultural. Estos ingredientes funcionarán como hilo conductor y determinarán el recorrido del documental. Se explorarán sus orígenes, evolución y las rutas que los distribuyeron alrededor del mundo y se documentarán los ritos, costumbres y tradiciones en su elaboración y consumo actual.

En los fundamentos del proyecto se indica que la ciudad de Ushuaia, Tierra del Fuego, por su situación geográfica, es considerada a nivel internacional, como "El Fin del Mundo", por ser la ciudad más austral del Planeta. Su principal actividad económica es el turismo y su población está conformada principalmente por ciudadanos provenientes de diversas regiones de la República Argentina y de países limítrofes como Chile y Bolivia.

Esta mezcla de culturas se percibe en aspectos en los que la tradición y costumbres se ven más concentrados, como es el caso particularmente de la gastronomía. La cocina local puede mostrar aspectos de la idiosincrasia de la población a través de los alimentos que se consumen, la forma de prepararlos o cómo se presentan en la mesa a la hora de consumirlos.

Cada sociedad se diferencia en estos aspectos, por lo que al investigar la alimentación de un lugar determinado, se hace imprescindible recurrir a la

historia, los orígenes de los alimentos y de todo aquel aspecto que se vea involucrado en esta actividad.

El documental "El Sabor Popular" plantea responder las incógnitas: ¿Cuál es el origen de cada ingrediente?, ¿Cómo se distribuyó alrededor del mundo? y ¿Cómo se emplea hoy?. Con esta información se buscará develar los datos necesarios para conocer la historia, las rutas y la tradición y cultura vinculados a la alimentación mundial. La investigación comenzará en "El Fin del Mundo", en búsqueda de los orígenes de la gastronomía, haciendo foco en algunos de los ingredientes más utilizados en la cocina internacional: el Trigo, que conectará Argentina con los orígenes de las civilizaciones en el Medio Este; el Arroz, que conectará Asia con países de América del Sur; la Papa, que conectará países de América del Sur con Rusia; el Tomate, que conectará Centroamérica con países de Europa y por último, el Ají, que conectará México con India.

Según surge de los fundamentos del proyecto, el motor principal del documental radica en propiciar el entendimiento en un mundo diverso mediante el aprendizaje sobre el funcionamiento de las diferentes culturas en relación a un aspecto tan amplio y distinguido como es la alimentación. A través de la historia de los alimentos, de las rutas que recorrieron, cómo conectan el mundo y cómo influyen actualmente en la cultura de cada lugar, intentarán demostrar que existe mucho más en común de lo que se puede imaginar.

Por lo expuesto, y considerando la necesidad de resaltar aquellos proyectos de investigación gestados a través del trabajo mancomunado de los alumnos y docentes de una determinada comunidad educativa, como es en el caso, la correspondiente a la Carrera de Diseño, Imagen y Sonido del C.E.N.T. N° 11 de nuestra ciudad, y el valor de la información a relevar y presentar como trabajo final en formato de cine documental independiente, se solicita a los pares acompañar la presente declaración de interés provincial.


Lic. GÓMEZ Marcela Rosa
Legisladora Provincial
PODER LEGISLATIVO



Poder Legislativo
Provincia de Tierra del Fuego
Antártida e Islas del Atlántico Sur
BLOQUE F.P.V.-P.J.

"2018-- Año de los 44 Héroes del Submarino Ara San Juan"



LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO
ANTARTIDA E ISLAS DEL ATLANTICO SUR
RESUELVE

Artículo 1º.- Declarar de interés provincial el proyecto de Cine Documental Independiente denominado "El Sabor Popular - desde el Fin del Mundo hacia los orígenes de la cocina tradicional", elaborado por Gabriela Verónica Beltrán y Emanuel Cabezas, alumnos de la Carrera de Diseño, Imagen y Sonido del C.E.N.T. N° 11 de la Ciudad de Ushuaia.

Artículo 2º.- Regístrese, comuníquese y archívese.

Lic. GOMEZ Marcela Rosa
Legisladora Provincial
PODER LEGISLATIVO

Ushuaia, 03 de agosto de 2018



Sra. Legisladora
Marcela Gómez
Bloque Frente Para la Victoria
Partido Justicialista
S / D:

Gabriela Verónica Beltrán - DNI 30.128.987 y Emanuel Cabezas - DNI 31.561.154, alumnos de la carrera de Diseño, Imagen y Sonido del C.E.N.T. N° 11 de la ciudad de Ushuaia y titulares del emprendimiento de Diseño Gráfico, Web y Audiovisual "Viento del Sur", tenemos el agrado de dirigirnos a Ud. a fin de solicitar la Declaración de Interés Educativo del Proyecto de Cine Documental Independiente: "El Sabor Popular - desde el Fin del Mundo hacia los orígenes de la cocina tradicional", del que somos autores.

Motiva la solicitud la necesidad de contar con el aval Provincial, dadas las características de la investigación, que le aportará un respaldo y mayor firmeza al proyecto en el que de manera independiente, nos encontramos trabajando.

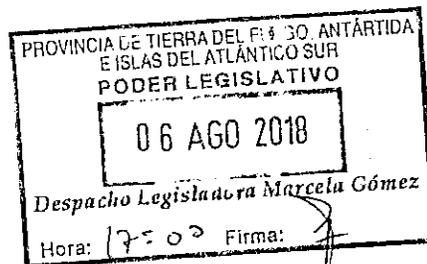
Adjuntamos a tal fin, copia del proyecto a los fines que considere necesarios, y quedamos a su disposición por cualquier consulta o sugerencia.

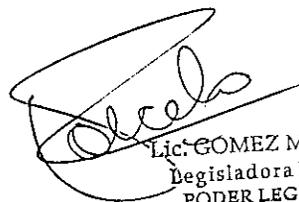
Sin otro particular y a la espera de una favorable respuesta, saludamos a Ud. muy atentamente.

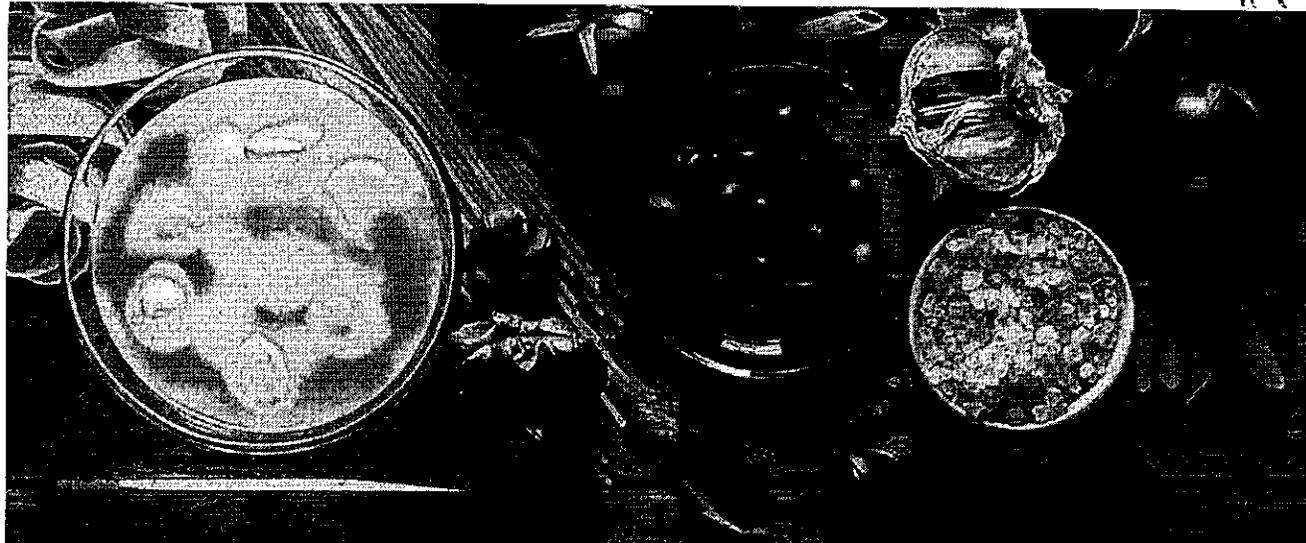

Gabriela Verónica Beltrán
DNI 30.128.987


Emanuel Cabezas
DNI 31.561.154

facebook: <https://www.facebook.com/elsaborpopular/> (en construcción)
e-mail: elsaborpopular@gmail.com
web: <http://elsaborpopular.com> (en construcción)
teléfono / whatsapp: +54 (2901) - 15604686 / +54 (2901) - 15447165




Lic. GOMEZ Marcela Rosa
Legisladora Provincial
PODER LEGISLATIVO

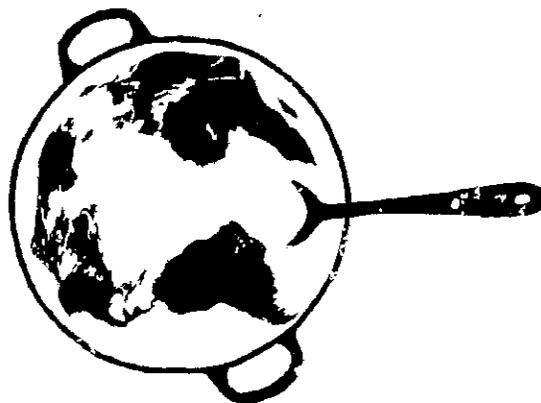


DOCUMENTAL

El Sabor Popular



desde el Fin del Mundo hacia los orígenes de la cocina tradicional

DOCUMENTAL
El Sabor Popular

desde el Fin del Mundo hacia los orígenes de la cocina tradicional

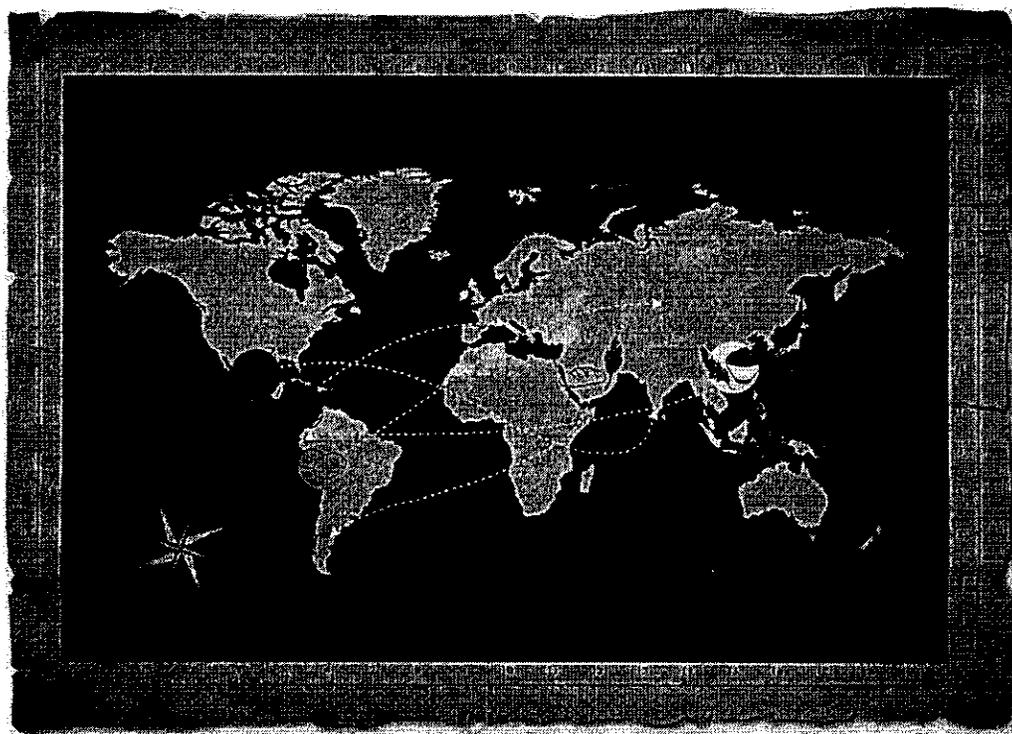
Tipo y denominación de la propuesta

Cine Documental: "El Sabor Popular - desde el Fin del Mundo hacia los orígenes de la cocina tradicional"

Objetivo general

Investigar cinco de los ingredientes más importantes de la cocina tradicional, partiendo desde Ushuaia, Tierra del Fuego, Argentina:

AJI / ARROZ / PAPA / TOMATE / TRIGO



facebook: <https://www.facebook.com/elsaborpopular/>
e-mail: elsaborpopular@gmail.com
web: <http://elsaborpopular.com>
whatsapp: +54 (2901) - 15604686 / +54 (2901) - 15447165

En el documental se investigarán cinco de los ingredientes más utilizados en las cocinas del mundo, seleccionados por su valor histórico y cultural. Estos ingredientes funcionarán como hilo conductor y determinarán el recorrido del documental. Se explorarán sus orígenes, evolución y las rutas que los distribuyeron alrededor del mundo y se documentarán los ritos, costumbres y tradiciones en su elaboración y consumo actual.

Objetivos específicos

Responder tres preguntas básicas en relación a cada ingrediente:

- Historia - ¿Cuál es el origen del ingrediente?
- Ruta - ¿Cómo se distribuyó alrededor del mundo?
- Tradición y Cultura - ¿Cómo se emplea hoy?

Las respuestas a estas preguntas darán desarrollo al documental.

Para ello, se investigará:

- La historia de los ingredientes, la conexión y las rutas entre sus orígenes y los países donde actualmente son empleados.
- El grado de complejidad de los platos típicos de cada país y la relación con la idiosincrasia de la sociedad. Cómo se vincula la alimentación con las creencias, la religión, los ritos y tradiciones.
- La relación entre centros de producción y consumo e influencia de la globalización.

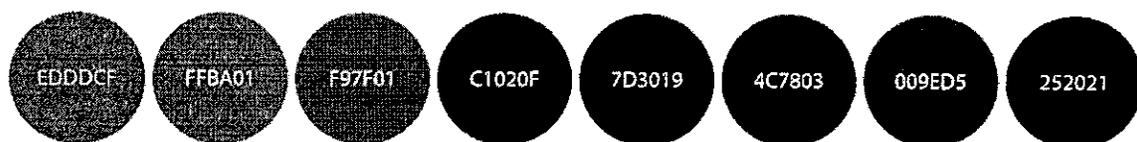
Estructura y formato

El documental se estructurará en capítulos con una duración aproximada de 20 a 25 minutos, centrados en cada uno de los cinco ingredientes: Aji, Arroz, Papa, Tomate y Trigo. Todos los capítulos tendrán un formato común organizado de la siguiente manera:

- Introducción específica del capítulo: incluirá el ingrediente, los personajes principales, y una pregunta-conflicto que actúe como disparador.
- Introducción general: común a todos los capítulos del documental.
- Desarrollo del capítulo: se incluirán entrevistas, escenas icónicas de cada lugar y escenas artísticas que actúen como separadores de secuencias o escenas.
- Cierre del capítulo: se hará una conclusión tomando como referencia la pregunta inicial.

Propuesta Estética

Color: Se hará énfasis en la variedad de colores presentes en los alimentos, con una paleta básica de colores tierra, ladrillo y ocre y con el color cian a modo de contraste.





Se utilizarán utensilios rústicos, madera, cerámica, barro y todo aquello que muestre el carácter de cocina tradicional.

Fuente: El texto informativo se mostrará en superposición con las imágenes. Se utilizará una fuente tipográfica sin serifa, sencilla, en color blanco y ésta interactuará con la acción que se esté desarrollando.

Mapa de Referentes



facebook: <https://www.facebook.com/elsaborpopular/>
 e-mail: elsaborpopular@gmail.com
 web: <http://elsaborpopular.com>
 whatsapp: +54 (2901) - 15604686 / +54 (2901) - 15447165

Fotografía: Se realizarán tomas cercanas en las que se mostrarán ingredientes en detalle y se mostrará también el ambiente en el que se desarrolla cada actividad vinculada a la elaboración de los alimentos: mercados, vendedores callejeros, cocinas y mesas familiares.



Referencias Fotográficas:

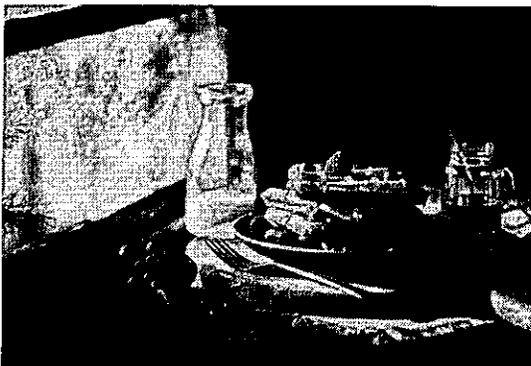
- Hungry Planet: What the World Eats - Peter Menzel, Faith D'Aluisio - <http://menzelphoto.com/>



- Steve Baxter - <http://www.stevebaxter.com/#Portfolios/Editorial/>

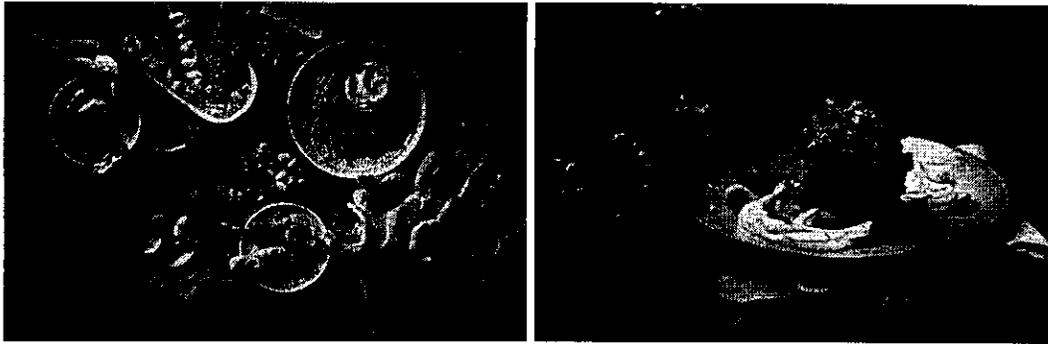


- Nick Ghattas - <https://www.nickghattasphotography.com/>





- Kai Stiepel - <https://www.kai-stiepel.com/food/>



- Bojon Gourmet - <https://bojongourmet.com>



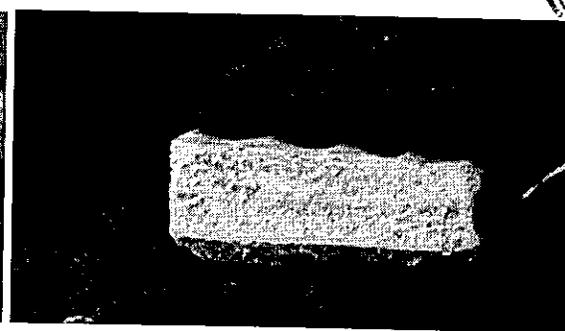
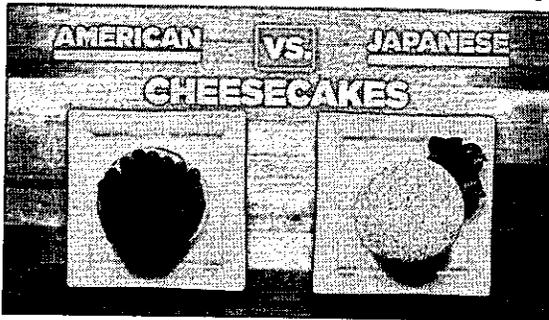
- Francesca Russell - <http://francescarussell.com/>



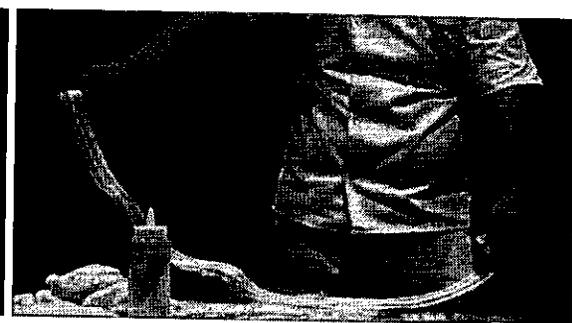
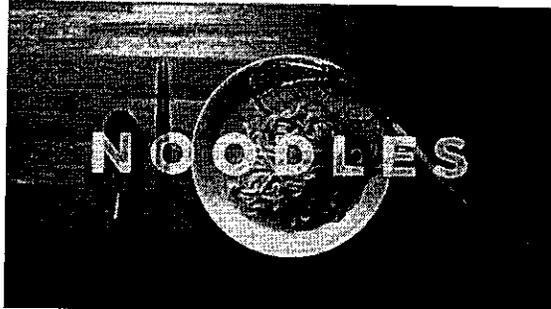
Referencias Videográficas:



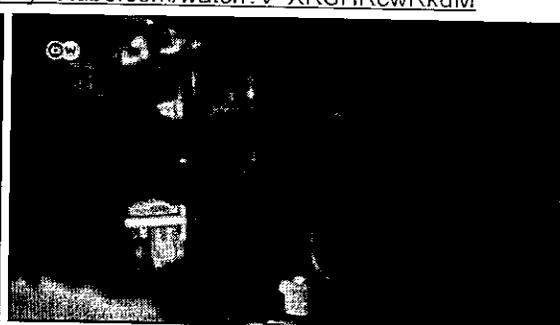
- American VS Japanese: Cheesecake - Tasty - <https://www.youtube.com/watch?v=M7WdrtRRgGo>



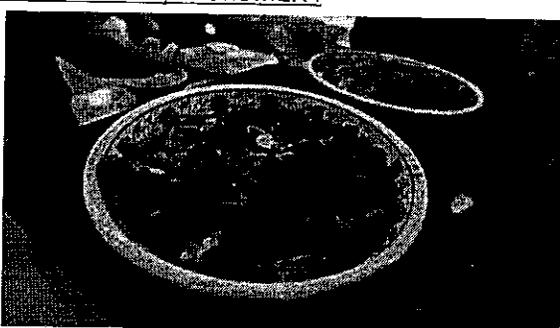
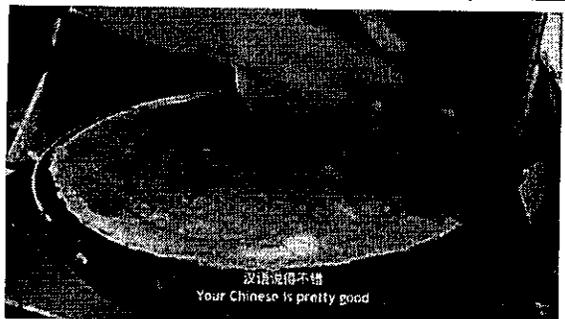
- The Art Of Making Noodles By Hand - Tasty <https://www.youtube.com/watch?v=f2kesmAO8VU>



- Asian street food - DW Documentary - <https://www.youtube.com/watch?v=XRSHRcwRkdM>



- EEP Chinese Street Food Tour in Beijing, China | BEST Unknown Street Foods + PEKING DUCK - Trevor James - The Food Ranger - <https://www.youtube.com/watch?v=jKXOh5wrzK4>



Propuesta Sonora

Se tendrán como referentes sonoros las siguientes obras:

- Taiko Drumming - Isle of Dogs (Película).
- Trailer - Baraka (Película).
- Ojalá que llueva - Café Tacvba.
- Quimey Neuquen - Jose Larralde.
- Mango Walk - The In Crowd.
- Amazing Oriental Music - Faran Ensemble.
- Possibly Maybe - Björk.
- Dead man - Neil Young.
- Carry Fire - Robert Plant.
- Mantra - Dave Grohl, Josh Homme, Trent Reznor.
- Latin Simone - Gorillaz.
- De Ushuaia a la Quiaca - Gustavo Santaolalla.
- Killing for Love - José González.

[Link para escucharlas.](#)



Participantes del proyecto

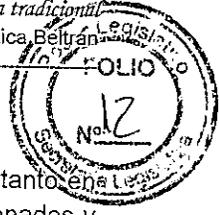
Emanuel Cabezas - Licenciado en Organización Industrial con un Máster en Ingeniería Ambiental. Diseñador Web y Audiovisual en Viento del Sur y Mates Viajeros. Encargado de la Producción, Investigación, Filmación, Sonido y Edición en el proyecto de Cine Documental El Sabor Popular.

Verónica Beltrán - Operadora en Psicología Social. Diseñadora Gráfica y Fotógrafa en Viento del Sur y Mates Viajeros. Encargada de la Producción, Investigación, Redacción, Fotografía, Filmación y Arte Visual en el proyecto de Cine Documental El Sabor Popular.

Formulación y Diseño

Etapa 1 - Abril 2018 a Marzo 2019. PREPRODUCCIÓN

- Realizar una investigación previa acerca de los ingredientes más utilizados en la cocina actual del mundo. Investigar sus orígenes y las rutas que recorrieron para llegar a donde actualmente se emplean.
- Preparar una ruta de viaje tentativa, que se puede ver modificada de acuerdo a las necesidades que surjan en el camino, basada en la investigación de los orígenes de los alimentos.
- Contactar a entes gubernamentales e interesados de cada lugar a visitar, con el fin de determinar el trabajo a realizar antes de llegar a destino.
- Contactar a referentes del cine documental sobre las distintas temáticas que atraviesan el proyecto (viajes, gastronomía, antropología, etc.).
- Realizar el guión del proyecto, incorporando idea, locaciones, personajes y rodaje.
- Realizar la difusión del proyecto en redes sociales y medios de comunicación.



Etapa 2 - Abril 2019 a Abril 2021 - RODAJE

- Visitar las ciudades que se consideren más representativas del país a recorrer y documentar, tanto en video como en fotografía, los aspectos más importantes relacionados a los ingredientes seleccionados y su empleo.
- Realizar entrevistas a familias, cocineros callejeros, chefs y demás actores involucrados en la preparación de los alimentos tradicionales de cada lugar.
- Participar de las celebraciones religiosas y festividades nacionales durante el recorrido, con el fin de registrar qué lugar tiene la alimentación en estos eventos.
- Entrevistar a especialistas locales sobre las diferentes disciplinas relacionadas con la cultura de la alimentación: psicólogos, sociólogos, antropólogos, licenciados en turismo, entre otros.

Etapa 3 - Mayo 2021 a Septiembre 2021 - POSTPRODUCCIÓN

- Seleccionar el material y compilar las escenas, estructuradas por capítulos siguiendo el hilo conductor: regiones e ingredientes.
- Realizar la selección de la banda sonora, efectos visuales y de sonido del proyecto.

Cálculo presupuestario

Ítem	Características	Justificación	Precio AR\$ julio 2018
Notebook	Procesador I7, Memoria RAM 12 GB, GPU AMD o NVIDIA. <u>Referencia</u>	Reemplazar el equipo actual para hacer un uso adecuado de los programas de edición de video correspondientes.	\$30,999
Cámara filmadora	<u>Sony Alpha a6500 Mirrorless Digital Camera with 18-105mm Lens Kit.</u> Grabación en alta calidad. Internal UHD 4K Video & S-Log3 Gamma. ISO 100-25600.	Realizar tomas callejeras y en movimiento en alta calidad de video. Buena respuesta para poca luz.	\$75,000
Grabadora de Audio	<u>Zoom H4n Pro 4-Channel Handy Recorder</u>	Realizar grabaciones de audio en entrevistas y de banda sonora del documental.	\$11,000
Micrófono	<u>Rode VideoMic Pro.</u>	Idem	\$11,000
Pasajes por tierra y avión	Alguno tramos a realizar: Ushuaia - Buenos Aires..... Buenos Aires - Tucumán..... Tucumán - Jujuy..... Jujuy - Bolivia..... Bolivia - Perú..... Perú - Ecuador..... Ecuador - Colombia..... Colombia - México..... México - Japon..... Japón - Filipinas..... Filipinas - Papúa y Guinea..... Papúa y Guinea - Indonesia.....	\$3,700 x2 \$3,500 x2 \$700 x2 \$700 x2 \$1,200 x2 \$2,000 x2 \$3,400 x2 \$4,800 x2 \$10,000 x2 \$3,800 x2 \$5,700 x2 \$8,000 x2

	Indonesia - Sri Lanka.....	\$3,400 x2
	Sri Lanka - India.....	\$3,400 x2
	India - Nepal.....	\$1,800 x2
	Nepal - China.....	\$5,800 x2
	Transiberiano China - Rusia.....	\$8,000 x2
	Rusia - Turquía	\$1,200 x2
	Bus Europa 10 tramos.....	\$4,000 x2
	España - Marruecos.....	\$800 x2
	Marruecos - Egipto.....	\$3,200 x2
	Portugal - Brasil	\$9,000 x2
Valijas	Rígidas, tamaño equipaje en cabina aviones. <u>Referencia</u>	Contar con un equipaje adecuado y resistente.	\$1,914 x2

Financiamiento

Parte del proyecto se financiará con ahorros propios reservados a tal fin y otra parte con aportes y donaciones de entes gubernamentales, ONGs y particulares.

Se solicitará a aquellos interesados en colaborar con el proyecto, una ayuda económica para solventar tanto la adquisición del equipamiento técnico como los gastos de transporte y alojamiento durante el recorrido. A modo de devolución y agradecimiento, todos los colaboradores serán nombrados en el documental, redes sociales y sitio web.

Fundamentación

Introducción

Por su situación geográfica, la ciudad de Ushuaia, Tierra del Fuego es considerada a nivel internacional, como "El Fin del Mundo", por ser la ciudad más austral del Planeta. Su principal actividad económica es el turismo y su población está conformada principalmente por ciudadanos provenientes de diversas regiones de la República Argentina y de países limítrofes como Chile y Bolivia. Esta mezcla de culturas se percibe en aspectos en los que la tradición y costumbres se ven más concentrados, como es el caso particularmente de la gastronomía.

La cocina local puede mostrar aspectos de la idiosincrasia de la población a través de los alimentos que se consumen, la forma de prepararlos o cómo se presentan en la mesa a la hora de consumirlos. Cada sociedad se diferencia en estos aspectos, por lo que al investigar la alimentación de un lugar determinado, se hace imprescindible recurrir a la historia, los orígenes de los alimentos y de todo aquel aspecto que se vea involucrado en esta actividad.

El documental "El Sabor Popular" plantea responder las incógnitas: ¿Cuál es el origen de cada ingrediente?, ¿Cómo se distribuyó alrededor del mundo? y ¿Cómo se emplea hoy?. Con esta información se buscará develar los datos necesarios para conocer la historia, las rutas y la tradición y cultura vinculados a la alimentación mundial.

La investigación comenzará en "El Fin del Mundo", en búsqueda de los orígenes de la gastronomía, haciendo foco en algunos de los ingredientes más utilizados en la cocina internacional: el Trigo, que conectará Argentina con los orígenes de las civilizaciones en el Medio Este; el Arroz, que conectará Asia con países de

América del Sur; la Papa, que conectará países de América del Sur con Rusia; el Tomate, que conectará Centroamérica con países de Europa y por último, el Ají, que conectará México con India.

¿Por qué investigar la cocina mundial?



En la comida confluye la doble condición humana de seres biológicos y culturales. La naturaleza del hombre lo obliga a comer; no puede dejar de alimentarse. El ser humano es un ser social, por lo que toda práctica será caracterizada por esta condición. La cocina, el cocer los alimentos, emerge entonces como el espacio donde el hombre articula la naturaleza y la cultura.

La relación histórica de los seres humanos y el fuego comenzó hace menos de un millón de años y ha sido uno de los grandes condicionantes de la evolución de la Especie. Sólo los seres humanos cocinan, porque sólo los seres humanos dominan el fuego.

La historia de los alimentos está asociada entre otros, a la de la tecnología, a los viajes y conexiones con otras zonas geográficas y a los intercambios comerciales. No siempre se comió lo mismo ni de la misma manera. A lo largo del tiempo se han ido añadiendo a la dieta nuevos alimentos y nuevas formas de cocinarlos. La transformación culinaria es un proceso muy complejo que modifica el alimento y le aporta nuevas características y propiedades, amplía la gama de alimentos digeribles y tiene un importante papel higienizador.

Un cambio importante se produjo cuando mayor superficie de tierra pudo ser dedicada a los cultivos y diversas especies fueron adaptadas para el consumo humano. Otro cuando la ganadería se especializó y la carne pudo ser consumida de diversas maneras. La obtención de nuevos alimentos ha contribuido a la conformación de culturas y ha facilitado importantes progresos.

Todas las culturas poseen su propia cocina tradicional, acondicionada de forma ecológica por el entorno y que se basa en el consumo de determinados alimentos, cocinados y conservados de diversas maneras. Desde la producción, hasta la elaboración, el servido en la mesa, las técnicas de conservación y los utensilios empleados, todos estos procedimientos están contruidos socialmente. Involucran intercambios sociales y negociaciones de prácticas y significados. La comida funciona como canal de comunicación porque constituye un vehículo para la expresión de la identidad, los significados, las cosmovisiones, compartidas e individualizadas.

La Identidad es el eje central de reconocimiento de una cultura, pueblo o nación. En la identidad entran en juego los valores, tradiciones y conductas que se conocen como comunes y por medio de éstos se reconoce un grupo social.

La tolerancia es un valor esencial para la convivencia de las personas porque implica el respeto, la aceptación y el aprecio por la diversidad. Todos somos diferentes, por lo que para poder vivir en comunidad, esto resulta indispensable. Respetar la identidad del otro y reconocer y respetar los conocimientos que cada uno trae. Es normal percibir la vida desde la propia mirada. El problema se genera cuando se cree que la propia mirada es la única válida.

Aprender sobre otras culturas favorece el análisis crítico de la diferencia entre lo propio y lo ajeno, y propicia el diálogo intercultural. Fomenta una crítica de lo negativo y lo positivo de cada cultura, y genera ideas de lo que debe superarse. Proporciona una nueva manera de ver, entender y vivir el mundo, empezando por el ser propio y continuando con los demás, formando una red, dando confianza, seguridad, intercambio mutuo.

Este es el motor principal del documental: propiciar el entendimiento en un mundo diverso mediante el aprendizaje sobre el funcionamiento de las diferentes culturas en relación a un aspecto tan amplio y distinguido como es la alimentación. A través de la historia de los alimentos, de las rutas que recorrieron, cómo conectan el

mundo y cómo influyen actualmente en la cultura de cada lugar, se intentará demostrar que existe mucho más en común de lo que se puede imaginar.

Reconocer, aceptar y convivir con todas las formas de pensar y de ser no implica renunciar a las propias creencias. Aprender sobre otras culturas abre la oportunidad de extender los horizontes para percibir otras formas de ver al mundo, de concebir la realidad; aceptar otros criterios y ser pacientes y dispuestos a considerar otros puntos de vista. El respeto a la diversidad es un pilar fundamental en la erradicación del racismo, la xenofobia y la intolerancia.

"La maquinaria de la igualación compulsiva actúa contra la más linda energía del género humano, que se reconoce en sus diferencias y desde ellas se vincula. Lo mejor que el mundo tiene está en los muchos mundos que el mundo contiene, las distintas músicas de la vida, sus dolores y colores: las mil y una maneras de vivir y decir, creer y crear, comer, trabajar, bailar, jugar, amar, sufrir y celebrar...". Eduardo Galeano - Patas arriba - La escuela del mundo al revés.

Fuentes:

- La Psicología Social de la Comida: una aproximación teórica y metodológica a la comida y las prácticas de la alimentación como secuencias narrativas - Denise Amon, Pedrinho A. Guareschi y David Maldavsky - Pontificia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, Brazil. 2 Universidad de Ciencias Empresariales y Sociales, Buenos Aires, Argentina.
- Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX - José Luis Juárez López, 2008.
- Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología - Jesús Contreras - Revista Chilena de Antropología N°11, 1992 - Facultad de Ciencias Sociales - Universidad de Chile - Santiago, Chile.
- Estudio sobre los diversos usos de los alimentos en la sociedad - Baas, Wakefield, Kolasa - 1979.
- Beneficios e impacto del aprendizaje intercultural mediante educación no formal - Cecilia Alberdi, Juan D. Medici, Lic. Juan Ignacio Coria, Paula Magaldi - Congreso Iberoamericano de Educación - Buenos Aires, Argentina - Septiembre 2010.
- Historia de los alimentos - Junta de Andalucía - Documentos

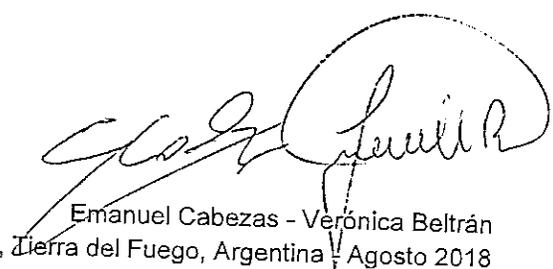
Contacto

Facebook: El Sabor Popular

e-mail: elsaborpopular@gmail.com

Web: <http://elsaborpopular.com>

Whatsapp: +54 (2901) - 15604686 / +54 (2901) - 15447165


Emanuel Cabezas - Verónica Beltrán
Ushuaia, Tierra del Fuego, Argentina | Agosto 2018