

Proyecto de tesis



Maestría en Estudios Culturales.

Centro de Estudios Interdisciplinarios.

Universidad Nacional de Rosario.

Docente: Dra. Sandra Valdetaro

Lic. Flor Cantor

Fecha de entrega: noviembre 2014

“La mesa es un lugar de placer, antiguo descubrimiento, pero que conserva su verdad y su secreto, pues comer siempre es más que comer”.

[Luce Giard]

Tema: “Estudios Culturales e identidades culinarias: Análisis de prácticas y rituales en las artes de la cocina argentina en la ciudad de Rosario - provincia de Santa Fe”.

“Después de comprometerme a pasar un par de horas en la cocina, descubrí que mi impaciencia de costumbre se había desvanecido y que podía dedicarme por completo a esa tarea tan pausada.

Después de pasar toda la semana delante de la pantalla de la computadora, la oportunidad de trabajar con las manos – en realidad con todos los sentidos- es siempre un cambio de ritmo que se agradece, ya sea en la cocina o en el jardín. Ese tipo de trabajo tiene algo que altera el concepto de tiempo y me ayuda a vivir de nuevo el presente.....Creo que hoy en día uno de los grandes placeres de la vida es poder hacer una sola cosa a la vez, una a la que puedas entregarte por entero.

Monotarea”

[Michael Pollan]

Justificación del tema:

La presente investigación tiene como objetivo general indagar las implicancias y alcances de la construcción de identidades a partir de la “cocina” como espacio y como práctica. Una de las dimensiones analíticas de este trabajo estará basada en la incidencia que tienen los medios de comunicación actual en el presente y el escenario que ellos generan para que “la cocina” tome un nuevo rol en nuestros días, cada vez más importante, con más presencia y pregnancia en la vida cotidiana. En este sentido tenemos que mencionar algunos antecedentes de suma relevancia. En el 2011 la Revista de cultura Ñ publicó un especial dedicado al tema de la cocina y su auge en la actualidad, titulado: “La gastronomía en la cultura, Artes, cocina y vinos”. Ese mismo año salió publicado el número 18 de la revista Semiótica deSignis “Comer, beber, hablar” - “Semióticas culinarias”. Al tiempo que en Barcelona, España, se celebró el primer Festival de Cine y Comida “Film and Cook”. En Argentina, hace un par de años, se celebran dos eventos muy importantes, que intentan “mezclar” cocina y cultura. Teniendo lugar en la ciudad de Buenos Aires, aunque con representantes de todo el país (tanto en el público como en los expositores). Estos son: “Festival Raíz”, la gran celebración de la gastronomía argentina. Una fiesta que reúne los sabores, aromas, productos, costumbres y encuentros de cada rincón del país¹, organizada por el gobierno nacional. Y la: “Feria Masticar”, bajo el lema “Comer rico hace bien”, es la primera y única feria de cocina

¹ Sitio web oficial: <http://festivalraiz.ar/2014/>

argentina realizada íntegramente por cocineros², según rezan sus descripciones. Asimismo este año se realiza por segunda vez el festival “Cine Cocina”³; celebra la cocina, los que la hacen y las películas que inspira. Además de estos antecedentes, se han publicado infinidad de nuevos libros de recetas, de investigación, de nutrición. Como también se han creado nuevas páginas webs y sites específicos sobre esta temática. Periódicamente surgen programas de televisión, canales de cable, concursos y shows especiales, por sólo mencionar algunos acontecimientos ligados a la explosión de la mediatización de lo alimentario. Entendemos que la cocina, lejos de ser un espacio banal o, si se quiere, frívolo, está vinculada con muchas otras cuestiones entre las cuales se encuentran: la economía, la política, la historia, la antropología hasta incluso la salud. Según las palabras de una especialista de la Antropología, al abrir una página de internet, una revista de cualquier tipo, un diario, y hasta en programas de radio aparece una receta. La alimentación se torna hoy, al parecer más que nunca, un hecho histórico, social y cultural (Aguirre, 2010).

Este trabajo intentará indagar en “la mesa” actual de los rosarinos, tomando entre otros factores preponderantes la incidencia de la mediatización actual en las culturas culinarias.

Partimos desde el presente, para ir hacia el pasado y poder identificar los cambios, aportes, rupturas y/o continuidades que los medios de comunicación de masas y las nuevas tecnologías han erigido sobre nuestras prácticas culinarias cotidianas. Analizaremos, entre otros documentos, diferentes materiales ligados a lo culinario, puntualmente las recetas de cocina en soporte pantalla y papel (libros, revistas y fascículos). Pero por sobre todo se trabajará con la palabra del que cocina y come, en este espacio de la casa: “**la cocina**”.

Tomaremos también, como un eje importante para el análisis, el caso de Doña Petrona C. de Gandulfo y Nilda de Siemieniczuk, cocineras destacadas nacional y localmente, para , de este modo, indagar sus relaciones con la historia de la cocina argentina y su incidencia en la mesa de la actualidad. Vale enfatizar que este trabajo está centrado en lo micro y es de origen descriptivo y exploratorio, articulado con momentos analíticos. Será desarrollado como un diagnóstico, intentando arribar a nuevos interrogantes que nos permitan profundizar en el análisis.

A partir de esto, nos aproximaremos a indagar la “**Fiesta de las Colectividades**” en la ciudad de Rosario, encuentro que se presenta como un ritual civil que celebra las tradiciones culturales de los inmigrantes se encuentran presentes en la vida cotidiana. En este sentido, el evento aparece como el medio idóneo para la expresión de las particulares “señas de identidad” de estos colectivos.

² Sitio web oficial: <http://feriamasticar.com.ar/>

³ Sitio en Facebook: <https://www.facebook.com/festivalelcinecocina?fref=ts>

Marco Teórico:

Para empezar tomamos a Bourdieu, quien en *Sociología y Cultura* (1990), planteaba: “el arte de beber y de comer queda, sin duda, como uno de los pocos terrenos en los cuales las clases populares se oponen explícitamente al arte de vivir legítimo”. “Estas formas propias de los sectores dominados, debido a que se basan en las antítesis fuerte/débil, gordo/delgado, sugieren que la configuración de los hábitos populares en la alimentación se relaciona con la importancia de la fuerza física. La preferencia por los alimentos y bebidas fuertes (lo salado frente a lo dulce, la carne frente a la leche) correspondería a un modo de valorizar la fuerza muscular, la virilidad, que es lo único en que las clases trabajadoras pueden ser ricas, lo único que pueden oponer a los dominantes, incluso como base de su número, de este otro poder que es su solidaridad”. De este planteo se deduce toda una serie de aristas a través del tópico alimentación/cultura. La ligazón que dicho entramado produce en nuestras prácticas cotidianas será basal en este trabajo.

Es importante definir qué entendemos por **cocina**, para Jesús Contreras (1999) la cocina puede definirse como el proceso mediante el cual el hombre transforma las materias primas antes de y para consumirlas, en el libro “Los sabores de España y América”, este autor trabaja la idea de que el análisis no puede simplemente limitarse al estudio de recursos naturales y tecnológicos. Es interesante ver cómo los productos pasan de un estado de naturaleza al estado de cultura. Entonces, es cocina lo que es culturalmente elaborado y transmitido. Como así también trabaja el “principio de incorporación”, que sería ni más ni menos que lo “comestible” para determinada época. Además de los “principios de condimentación” que anteriormente también valían de conservación. También se entiende dentro del análisis “lo culinario” las variaciones que estos ítems realizan a través de los tiempos.

Ampliamos esta idea de cocina con el aporte de Michel De Certeau, quien sostiene que lo que es “comestible” para un grupo o región puede no serlo para otros: “...Como tampoco sucede con los otros elementos de la vida material el alimento no se presenta al hombre en un estado natural. Aun crudo y tomado del árbol, el fruto es ya un alimento culturizado, antes de toda preparación y por el simple hecho de que se lo consideraba comestible. Nada varía tanto de un grupo a otro como esta noción de lo comestible: piénsese en el perro, algo vergonzoso en Europa pero apreciado en Hong Kong; en los saltamontes considerados asco en Francia y apreciados en el norte de África, y hasta saboreados en Nueva Guinea; más cerca de nosotros están las vísceras amorosamente cocidas a fuego lento en los países latinos y despreciadas en Estados Unidos, y qué decir de las diferencias en las tradiciones nacionales dentro de Europa: tal cocina estima los sesos, tal otra las tripas, pero no se consumiría por nada del mundo el bazo del cordero o los <<tuétanos>>, esas sustancias de la médula espinal” (De Certeau; 1999:171). En cuanto a la cocina como el espacio físico, De Certeau plantea algo sumamente interesante: “Mientras más uniforme se vuelve el espacio exterior en la ciudad contemporánea, y apremiante debido a la longitud de los trayectos cotidianos, con su señalización terminante, sus molestias, sus miedos reales o fantasmagóricos, más se reduce el espacio propio y se valora como lugar donde uno se encuentra finalmente a salvo, territorio personal, y privado donde se inventan <<maneras

de hacer>> que adquieren un valor definitorio: <<esto yo lo hago así...>> Cosa extraña, entre más el espacio propio se vuelve más exiguo, más se carga de aparatos y objetos". (De Certeau, Giard y Mayol; 1999: 149).

En este trabajo, nos interesa indagar las prácticas concretas de quienes como dice De Certeau son los "habitantes de lo ordinario"; "aceptar como dignas de interés, análisis, registro, estas prácticas ordinarias consideradas insignificantes. Aprender a mirar estas maneras de hacer, fugitivas y modestas, que a menudo son el único lugar de inventividad posible del sujeto: invenciones precarias sin nada que las consolide, sin lengua que las articule, sin reconocimiento que las eleve; chapuzas sometidas a la pesadez, de las limitaciones económicas, inscritas en la red de determinaciones concretas" (De Certeau, Giard y Mayol; 1999: 158).

El análisis se ubica, por tanto, en el ámbito de la **vida cotidiana**, en los distintos espacios de socialización en donde ésta se manifiesta: supermercado, fiestas, lo público y el rol que ocupa "la mesa-la cocina" en los mismos. En palabras de De Certeau: "Las conductas alimentarias constituyen un dominio donde la tradición y la innovación importan de igual modo, donde el presente y el pasado se mezclan para atender a la necesidad del momento, proporcionar la alegría del instante, adecuarse a la circunstancia" (Ibídem).

Conjuntamente se revisará la noción de **consumo** desde distintos autores, entre ellos: García Canclini, Douglas, De Certeau y Bauman. Para García Canclini el **consumo** (1991): "Una zona propicia para comprobar que el sentido común no coincide con el buen sentido, ya que en el lenguaje ordinario, consumir suele asociarse a compulsiones irracionales y gastos inútiles. Esta descalificación moral e intelectual se apoya en otros lugares comunes acerca de la omnipotencia de los medios masivos, que generarían el avorazamiento irreflexivo de las masas" (Canclini; 1991: 02). Así para el autor el consumo es el "... conjunto de procesos socioculturales en que se realizan la apropiación y los usos de los productos" (Ibídem).

De Certeau planteaba: "A una producción racionalizada, tan expansionista como centralizada, ruidosa y espectacular, corresponde otra producción, calificada de <<consumo>>: ésta es astuta, se encuentra dispersa pero se insinúa en todas partes, silenciosa y casi invisible, pues no se señala con productos propios sino en las maneras de emplear los productos impuestos por el orden económico dominante" (De Certeau; 1980: XLIII). Cercana de esta postura está Mary Douglas para quien "El consumo está relacionado con el uso de los bienes materiales, ese uso va más allá del ámbito de lo comercial. El consumo es por excelencia, el lugar en donde la cultura es motivo de disputas y remodelaciones" (Douglas; 1990: 72). Y aquí el rol del individuo tiene que ver con qué "decide" hacer con su tiempo y sus elecciones, en sus palabras: "Dentro del tiempo y el espacio de que dispone, el individuo emplea el consumo para decir algo sobre sí mismo, sobre su familia, su localización, esté en la ciudad o en el campo, de vacaciones o en el hogar. El consumo es un proceso activo en el cual constantemente se van puliendo todas las categorías sociales" (Ibídem). Por último, como contraparte, tomaremos a Zygmunt Bauman (2007) quien, a diferencia de De Certeau y de Douglas, plantea la atomización de los sujetos; para él no hay ingenio, ni creatividad. El sujeto esta "obligado" a consumir, porque es parte fundante del sistema. Como dijimos

anteriormente en el extremo opuesto está lo que sostiene De Certeau (1999), para quien la elección de que “hacer”, de comer, dota de “poder” al sujeto: “En estos tiempos cuando el empleo que tenemos o buscamos en vano a menudo no es más que aquello que proporciona una identidad social, cuando para tanta gente nada subsiste al final del día sino el desgaste amargo de las horas grises, la preparación de una comida proporciona esa rara felicidad de producir uno mismo” (De Certeau, Luc Giard y Pierre Mayol; 1999: 160) Es en el **presente, en nuestra contemporaneidad**, donde nos ubicamos, periodo al que muchos autores nombran como **Postmodernidad**. Para Barbero sería **Tardomodernidad**, o la **Sobremodernidad** de Marc Auge. Bauman (1999) coincide con que estaríamos en otro tipo de Modernidad, la que denomina “**Modernidad líquida**”. La caracteriza por el cambio, la diferencia puntualmente a partir de la profundización del proceso creciente de individualización social. Para él, caracterizar la Modernidad como un “tiempo líquido” da cuenta del tránsito de una modernidad “sólida” –estable, repetitiva– a una “líquida” –flexible, voluble– en la que las estructuras sociales ya no perduran el tiempo necesario para solidificarse y no sirven de marcos de referencia para los actos humanos. La modernidad sólida es la ya desaparecida, la que mantenía la ilusión de una solución permanente, estable y definitiva de los problemas, y con ello una cierta inmovilidad o ausencia de cambios, al menos hasta nuevo aviso. Estas categorías generales se articularán con la mirada situada en la cotidianidad del análisis, a lo fines de deslindar la operatividad de las mismas.

En cuanto a la cuestión **contextual y espacio-temporal** abordaremos la relación que se ha establecido entre Europa y América en lo que a comida respecta, , o sea la relación entre dos culturas, en términos de circulación cultural de distintos motivos procedentes de distintas culturas, intentando indagar desde la inmigración que recibimos, es decir: ¿Qué comen los migrantes en Argentina? de allí nos interesaría problematizar, de manera breve y concisa, los cruces que se establecen entre Europa y América a partir desde la “conquista” hasta nuestros días y su correlato en nuestras mesas. A partir de esto, también nos aproximaremos a analizar la “Fiesta de las Colectividades” de Rosario para desentrañar lo que los colectivos inmigrantes, en su mayoría europeos, trajeron a nuestros platos, a partir del libro de Ignacio Irazusta, *Argentina: una construcción ritual. Nación, identidad y clasificación simbólica en las sociedades contemporáneas*. El autor dice: “Protagonizado por los grupos de ascendencia inmigratoria de la ciudad (las <<Colectividades>>), el Encuentro se presenta como un ritual civil que celebra las tradiciones culturales de los inmigrantes. En este sentido, el evento aparece como el medio idóneo para la expresión de las particulares <<señas de identidad>> de estos colectivos...”. Respecto al espacio físico, Irazusta aporta: “... El lugar de la celebración, delimitado por el Puerto de la Ciudad, símbolo inequívoco de la procedencia de los inmigrantes, y el Monumento Nacional a la Bandera, emblema de civilidad en el que se materializa simbólicamente el nacionalismo argentino” (Irazusta; 2001:14/15). Concretamente, en este texto trabaja la cuestión del ritual, vinculada con lo simbólico y la identidad, cuestiones que serán piedras basales para ligar con nuestro trabajo.

Asimismo trabajaremos los textos de Claude Levi Strauss: *Mitológicas*, Puntualmente el volumen I: *Lo crudo y lo cocido*. Este libro, en la década del 60 del siglo XX, fue parte fundante de lo que luego fueron los estudios antropológicos sobre cocina y los modos de comer. Allí el antropólogo francés trabaja justamente la noción de “lo crudo y lo cocido”. Plantea en la Obertura: “El objeto de este libro es mostrar de qué modo categorías empíricas, tales como las de crudo y cocido, fresco y podrido, mojado y quemado, etc., definibles con precisión por la pura observación etnográfica y adoptando en cada ocasión el punto de vista de una cultura particular, pueden sin embargo servir de herramientas conceptuales para desprender nociones abstractas y encadenarlas en oposiciones” (Levi Strauss; 1966: 119).

Para finalizar, examinaremos la **cuestión mediática**. Si hablamos de consumo mediático en lo que concierne a la cocina y lo alimentario, debemos sumar algunas consideraciones respecto al proceso de **mediatización** que hoy atravesamos. Pero: ¿qué entendemos por mediatización? En principio es mediatizado todo lo que no es “cara a cara”. “Abordar los fenómenos mediáticos actuales supone, en principio, especificar las peculiaridades del actual momento del proceso de mediatización y ubicarlos en una secuencia histórica de larga data que tuvo en la escritura, hace unos cinco milenios, la primera manifestación de la magnitud de las modificaciones producidas por una, desde entonces, ininterrumpida exteriorización de los procesos cognitivos” (Valdettaro; 2007: 211). De esta manera consideramos que es un **medio** la suma de una tecnología más una práctica social, ya que han existido tecnologías que no han llegado a incorporarse dentro de la sociedad como sí lo han logrado la radio o la televisión, y más recientemente, las redes sociales asociadas a Internet. En esto también incide el grado de evolución. “La evolución de dichos dispositivos hace que el ámbito de la recepción se visualice, actualmente, como progresivamente divergente. Itinerarios de prácticas de consumos mediáticos cada vez más personalizados producen un persistente distanciamiento de las constricciones de la emisión”. (Valdettaro, 2007:212). De estos conceptos nos valdremos para interpretar el lugar que ocupa lo culinario hoy en las producciones mediáticas argentinas y puntualmente rosarinas. Lo que se intentaría trabajar son los cambios o modificaciones que se producen en la mesa o la cocina, a través de los “nuevos” procesos de mediatización de la(s) mismas. O sea, programas de cocina, libros, películas, etc.

“Apartar al niño de la cocina, decía Bachelard, es condenarlo a un exilio que lo aleja de los sueños que nunca va a conocer. Los valores oníricos de los alimentos se activan al sugerir su preparación [...] dichoso el hombre que, siendo niño, dio vueltas en torno al ama de casa”

[Luce Giard]

Objetivos:

- General:

Indagar las modalidades de construcción de identidades que genera la “cultura “en la “cocina” como espacio y como práctica social en la actualidad argentina, focalizando el análisis de la “mesa” de los rosarinos en la provincia de Santa Fe.

- Específicos:
- Explorar la construcción mediática actual en lo que a la temática refiere: recetas, libros de cocina, de investigación, etc.
- Observar y analizar las modalidades de prácticas en situaciones colectivas ligadas a las artes culinarias, en el mundo de lo privado: la cocina, la mesa familiar, etc. a los fines también de indagar sobre las prácticas de los rosarinos en tanto “comensales” y sus elecciones a la hora de optar qué y dónde “comer fuera y dentro de casa”.
- Reconstruir el itinerario simbólico ligado a la herencia de Doña Petrona C. de Gandulfo y Nilda de Siemieniczuk, es decir sus reapropiaciones en distintos ámbitos de la actualidad.

Metodología:

Partiremos de la metodología propia de los **Estudios Culturales**. Se denominan “Estudios Culturales” a una serie de investigaciones que articulan puntos de vista de la antropología, la sociología, la literatura, entre otras disciplinas, que han revisado los alcances y las dimensiones de lo cultural desde los últimos años. Siguiendo a Grossberg (2006) “... es claro que los Estudios Culturales no constituyen una teoría, lo que no que significa que no sean teóricos. Esto se debe a que el proyecto de los Estudios Culturales es construir una historia política del presente, y lo hace de manera particular, una manera radicalmente contextualista”... En otras palabras: “Como proyecto los Estudios Culturales buscan prácticas capaces de acoger la complejidad y la contingencia, y de evitar cualquier especie de reduccionismo” (Grossberg; 2006: 47). Con esta investigación de base exploratoria intentaremos describir prácticas de los rosarinos en tanto “comensales” y sus elecciones a la hora de optar qué y dónde “comer fuera y dentro de casa” en la actualidad.

En pos de llevar adelante los objetivos que nos planteamos, hemos deslindado distintas etapas correspondientes a las diferentes instancias del proceso investigativo, que, de manera general, será de orden cualitativo.

En una primera etapa: a los fines de trabajar en el contexto de un marco teórico adecuado para la investigación de carácter cultural, que deseamos llevar a cabo, procederemos a estudiar

exhaustivamente los avances investigativos en la materia propuesta (estado del arte de los Estudios Culturales, teorías sobre comunicación y medios, evolución de otras categorías teóricas que resulten operativas a nuestra investigación, etc.).

En la segunda etapa: se procederá a la delimitación de los distintos corpus involucrados en la investigación.

La investigación se situará en hogares de la ciudad de Rosario (un hogar donde viven una o más personas). En cuanto al criterio de selección, serán hogares que se diferencien entre sí unos de otros en lo que a prácticas “alimenticias” se refiere. Con variedad socio-económica, edades, lugares geográficos, etc. Se tomará como referencia para la elección la Encuesta Permanente de Hogares, para de allí tomar la caracterización socio-cultural y poder seleccionar las unidades de análisis.

En cuanto al marco espacio temporal, se trabajará durante el año 2015 en distintas etapas coordinando las diferentes actividades investigativas. Entre ella, se cuentan: descripción de información sobre diferentes menús, hábitos, prácticas, rutinas, etc., relacionados con las cuestiones alimenticias; entrevistas en profundidad; observaciones participantes y no-participantes.

En este apartado se tomarán como base las entrevistas realizadas por el equipo de Michel De Certeau en *La investigación de lo cotidiano II*. Al igual que en aquella investigación, donde “Se apartó a las madres, hermanas, cuñadas (por incidencias afectivas demasiado fuertes o huella de conflictos familiares que podrían haber distorsionado el diálogo, por lo mismo no se acudió a: psicólogas, doctoras, profesores Universitarios, su experiencia profesional, su ámbito cultural, su preparación en materia de comunicación habrían introducido sin duda un sesgo en la investigación”(De Certeau; 1999: 163). En nuestro caso, se buscarán personas/familias siguiendo estas pautas. En aquel trabajo, realizado sólo con mujeres, tampoco se trabajó con aquellas que vivían con sus padres porque, para los investigadores “habrían tenido tendencia a proporcionar un discurso repetitivo de las prácticas de la madre o en oposición a ésta, o a describir una práctica soñada pero todavía no aplicada” (Ibídem).

En el caso de la investigación señalada, se desarrolló cada entrevista conforme a un esquema bastante relajado, que permitió mucha libertad para la espontaneidad de la entrevista y para los movimientos de sus asociaciones de ideas. La investigadora Luce Giard proponía una serie de temas para hacer posible un análisis comparativo de contenidos y evitar una total pérdida de rumbo de la conversación. Aunque no hubo ni formulación fija de preguntas, ni conjunto de preguntas para formularse en un orden estricto, ni cuestionario alguno listo para llenarse. Se basó más o menos en el orden que enumeramos a continuación, lo que hoy en investigación se conoce como entrevista semi-estructurada, con temas / preguntas de prosecución:

- 1) La previsión de las comidas y la decisión del menú;
- 2) Las compras y la organización de éstas;
- 3) Las fuentes para las recetas y el modo de aprendizaje culinario;
- 4) La preparación y el papel de la invención personal;
- 5) La utilización de productos alimenticios industriales (conservas, congelados, platillos preparados, incluidos los que se congelan en la casa) y la de los aparatos eléctricos (batidoras, mezcladoras, etcétera).
- 6) El papel del hombre en la casa y sus intervenciones en la cocina.

Esta sería la base; además a nosotros, nos interesa indagar en lo que tiene que ver más con cuestiones de la actualidad: el lugar que le dan a la televisión y otras pantallas, por ejemplo las “apps” para “pedir” comida a domicilio, o si los rosarinos cocinan en familia, si usan “delivery” convencional, entre otras prácticas que aparecen como “novedosas”, en el contexto cultural actual.

Otro aporte al cuestionario es la pretensión de incluir hombres en las entrevistas, consultar a todos los entrevistados también sobre la influencia mediática en las elecciones culinarias, los “nuevos” o “viejos” consumos, ya sean: productos comestibles o mediáticos, entre otros.

Finalmente, respecto a la “Feria de Colectividades” (señalada en los objetivos) en el año 2012, se realizó una investigación previa (para el trabajo del Seminario de Políticas Culturales, donde se trabajó en torno a: “La noche de las colectividades” (septiembre 2012) y “La feria de las colectividades” (noviembre 2012), ejes sobre los cuales se trabajará en las entrevistas, buscando la incidencia de las colectividades de origen en los comensales rosarinos.

La tercera etapa: se dedicará a la realización del trabajo de campo e investigativo: análisis del corpus mediático; observaciones de eventos y entrevistas en profundidad a informantes clave previamente seleccionados; observaciones y entrevistas grupales en hogares previamente seleccionados; análisis de materiales relacionados con la tradición de Doña Petrona C. de Gandulfo y Nilda de Siemienczuk.

La cuarta etapa: consistirá en la edición y el análisis general de la información recolectada, y la redacción de los documentos finales.

En relación con el procesamiento y análisis de la información relevada: Se procederá mediante una triangulación (articulación) de procedimientos analíticos, combinando tanto el análisis de fuentes

cuantitativas secundarias (como por ejemplo, los datos suministrados por la Encuesta Permanente de Hogares), como la interpretación cualitativa basada en reflexiones críticas usando categorías teóricas de los Estudios Culturales, del análisis de los discursos y de la semiótica. De tal modo, las distintas fuentes previstas en la investigación -análisis de hogares; Fiesta de las Colectividades; mediatizaciones; efectos de la obra de Petrona C. de Gandulfo- serán puestas en tensión mediante la homogeneización de las categorías de análisis empleadas.

Bibliografía:

AGUIRRE, P. (2010) "Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis". Buenos Aires. Capital Intelectual.

ARTUSI, N. (2011) "La biblioteca del buen gourmet" en sección Literatura. Revista "Ñ". Versión on line: http://www.revistaenie.clarin.com/literatura/Libros-cocina-boom-genero_0_593340888.html [consultada: 15/03/12, 11:42 horas].

BAUMAN, ZIGMUNT (1999) "Modernidad Liquida". Buenos Aires, Argentina. Fondo de Cultura Económica.

BAUMAN, ZIGMUNT (2007) "Vida de consumo". Buenos Aires, Argentina. Fondo de Cultura Económica.

BAUDRILLARD, JEAN (1980) "El intercambio simbólico y la muerte", Monte Avila Editores Latinoamericana, Caracas, Venezuela.

BOURDIEU, PIERRE (1990) "Sociología y Cultura", Gribalbo, México.

CARLÓN MARIO Y SCOLARI C. editores (2009) "El fin de los medios masivos. El comienzo de un debate", La Crujía. Buenos Aires.

CONTRERAS, J. Y GRACIA ARNÁIZ (2005) Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel.

GARCIA CLANCLINI, NÉSTOR (2004) "Norte/sur de los estudios culturales" en Diferentes, desiguales y desconectados. Mapas de la interculturalidad, Gedisa. Barcelona.

GARCIA CLANCLINI, NÉSTOR (1991) "El consumo sirve para pensar". En la revista Diálogos de la Comunicación, Nº 30, junio de 1991. Editada por FELAFACS. Perú.

Disponible en versión web: http://www.dialogosfelafacs.net/dialogos_epoca/pdf/30-01NestorGarcia.pdf (consultada: 17 de noviembre de 2014, 11:00horas).

CHAMBERS, IAIN (1997) "Migración, Cultura, Identidad". Buenos Aires, Amorrortu Ediciones.

CONTRERAS, J. (1999) "Tierra, cocina e identidad". En Los sabores de España y América, compilado por Antonio Garrido. Huesca, España. La Val de Onsera.

DE CERTEAU, M. (1996) "La invención de lo cotidiano I – Artes de hacer", México, Universidad Iberoamericana.

DE CERTEAU, M., GIARD L., MAYOL P., (1999), "La invención de lo cotidiano 2. Habitar, Cocinar", México. Universidad Iberoamericana.

DOUGLAS, MARY (1998) "Estilos de pensar", Gedisa, Barcelona, España.

DOUGLAS, MARY. E ISHERWOOD, B. (1990) "El mundo de los bienes", Grijalbo, México.

DRENKARD, P. (2011) "Sujetos, cuerpo, virtualidad" en EBook, Valdetaro Sandra coordinadora (2011) Interfaces y Pantallas: análisis de dispositivos de comunicación, Rosario: UNR Editora.

FERRER, CH. (2004) "La mecanización del cadáver - La mala suerte de los animales". En El ojo Mocho N° 18. Buenos Aires.

GROOSBERG, L. (2006). "Stuart hall sobre raza y racismo: Estudios culturales y la práctica del contextualismo". En Tabula Rasa, N° 5. Bogotá – Colombia.

IRAZUSTA, I. (2001). "Argentina: una construcción ritual. Nación, identidad y clasificación simbólica en las sociedades contemporáneas". Servicio Editorial Universidad del país Vasco. Bilbao.

LEPES, N., (2007), "Comer y pasarla bien". Buenos Aires. Planeta.

LÉVI – STRAUSS, C. (1962) Mitologiques I. Le cru et le cuit,. Paris. Puf (Tr. Esp. Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido, Il Saggiatore, Milano, 1966).

----- (1966) Mitologiques II, Du miel aux cendres, París. Puf. (Tr. Esp. Mitológicas II. De la miel a las cenizas, Il Saggiatore Milano 1970).

----- (1968) Mitologiques III, L' origine des manieres de table, Paris. Puf. (Tr. Esp, Mitológicas III, Los orígenes de las nuevas maneras en la mesa, Il Saggiatore, Milano, 1971).

LIMA ALVES, TATIANA (2011) "A cultura do hiperconsumo no século xxi e os sites de redes sociais – usos e apropriações por consumidores e empresas".

Página web: <http://tagcultural.com.br/wp-content/uploads/2011/11/0035.pdf>(consultada (consultada: 14 noviembre de 20011, 11:00 horas).

TERRILES, R (2011) "Doña Petrona, transformaciones de un recetario". En Revista DeSignis número 18. O. Traversa coordinador. Buenos Aires. La Crujía.

TRAVERSA, (2011) "Comer, beber, hablar. Semióticas culinarias". En DeSignis. Buenos Aires. La Crujía.

POLLAN, M.(2014) "Cocinar. Una historia natural de la transformación". Buenos Aires. Debate.

PORTA FOUZ J. Y GORODISCHER J.(2011) "Del banquete como arte". En Sección Literatura. Revista "Ñ". versión on – line: http://www.revistaenie.clarin.com/literatura/Artes-cocina-vinos-Tognazzi-Proust-Adria_0_593940609.html [consultada 16/02/2012, 20:04 horas].

SUNKEL, GUILLERMO, Coordinador (2006) "Consumo cultural en América Latina: construcción teórica y líneas de investigación". Convenio Andrés Bello. Argentina

SZURMUK, M Y MCKEE IRWIN R.(2009) "Diccionario de Estudios Culturales Latinoamericanos". México, Siglo XXI Editores.

VALDETTARO, S (2007). "Notas sobre la 'diferencia': aproximaciones a la 'interfaz'" en Dossier de Estudios Semióticos, La Trama de la Comunicación, Volumen 12, Anuario del Departamento de Ciencias de la Comunicación. Facultad de Ciencia Política y Relaciones Internacionales, Universidad Nacional de Rosario. Rosario. Argentina. UNR Editora.