



El ritual de la comida y sus escenarios ocultos

Coordinado por: Sandra P. González Santos y Marie-Christine Camus

Martes de 16:00 a 19:00

Lugar:

Por confirmar

Presentación

Caracterizada por la apertura de los mercados y la circulación acelerada de seres y objetos, la globalización ha tenido un impacto en casi todas las esferas de la vida. Se generan realidades y narrativas cada vez más complejas que esconden múltiples mecanismos con implicaciones económicas y humanas. En este contexto, la comida es sin duda uno de los ámbitos esenciales. Por un lado, es

una de las acciones que nos une con todos los otros seres vivos pero por el otro, a pesar de su inmanente presencia, muchos aspectos ligados a esta actividad permanecen ocultos.

El ritual de la comida --es decir, la suma de las formas particulares de buscar o generar alimentos, prepararlos, ingerirlos, digerirlos, y todo lo que se requiere para que cada uno de estos procesos suceda-- involucra una gran cantidad de actores, de elementos, de relaciones, de accidentes, de intenciones. Es un ritual complejo, dinámico y heterogéneo que está revestido de aspectos éticos y políticos.

Usando el ritual de la comida como detonante, en este nodo, se tratará de desocultar las narrativas escondidas y elaborar propuestas artísticas interdisciplinarias que generen preguntas de corte ético, estético y político en torno al mundo actual. Asimismo, proponemos generar un espacio de trabajo artístico colaborativo en el cual se puedan visibilizar las perspectivas y metodologías de todos los integrantes y que devenga en una producción artística con tintes propositivos.

Objetivo Principal

Realizar un proceso de investigación y producción colectiva, colaborativa e interdisciplinar en relación al mundo global tomando como punto de partida el ritual de la comida con el fin de producir una pieza final estética, crítica y propositiva.

Objetivos Secundarios

Visibilizar lo naturalizado

Experimentar con estrategias artísticas y de las ciencias sociales

Transgredir las fronteras disciplinarias

Recuperar e intercambiar saberes

Propiciar un análisis crítico, creativo y propositivo del mundo contemporáneo

Contenidos Temáticos

1. El ciclo y la red de producción, distribución y consumo de productos comestibles
 - ¿Dónde nos ubicamos nosotros en este ciclo/red?
2. Los rituales de comida en distintas culturas
 - Los aspectos éticos y políticos de los rituales de la comida
 - Los aspectos de género en los rituales de la comida
3. Una visión histórica de los rituales de comida
 - ¿Qué ha cambiado?

Estrategias Metodológicas

Para realizar una reflexión crítica en torno a la sociedad actual, proponemos tomar como punto de partida la comida y las diversas actividades o situaciones relacionadas con esta actividad como son el consumo y la producción de los alimentos, el transporte, embalaje, distribución, la salud, la contaminación, etc. ya que dichas situaciones reflejan las complejidades del mundo globalizado. A través de estrategias de investigación y producción artísticas colaborativas, se pretende evocar o visibilizar los aspectos ocultos de estos procesos.

Se generará un espacio para la investigación y experimentación con una sensibilidad transdisciplinar en el cual se realizarán ejercicios y se desarrollará un proyecto artístico. Se fomentará una práctica de auto-observación crítica que permita dialogar en torno al trabajo realizado y la experiencia del nodo.

Ejercicios

- Partiendo de la premisa de que cada cultura y cada época histórica tiene un ritual de la comida particular (es decir, un ciclo o red de producción, distribución y

consumo específico dadas las posibilidades y limitaciones sociales y tecnológicas del momento), se sugiere tomar estos rituales como metáfora o guía para la realización de algunos ejercicios. Se experimentará con el ritual propio de una cultura o época y se desarrollarán dinámicas basadas en las restricciones económicas, ecológicas, políticas, etc.

- Como parte del proceso de investigación se propone realizar etnografías de supermercados, mercados cerrados, mercados sobre ruedas, etc y de restaurantes, comederos en la calle, fondas, etc. con el fin de explorar algunos de los múltiples rituales de la comida que hay en nuestra ciudad.

- También se sugiere consultar recetarios familiares, revistas de cocina de décadas anteriores, fotografías de rituales de comida etc con el fin de explorar como estos rituales han ido cambiando en los últimos cien años de manera muy importante.

- Asimismo, como herramientas de trabajo se realizaran ejercicios o procesos de: recolección, clasificación, experimentación, itinerarios, apropiación, traducción, transformación, relatos, narrativa y ficción y procesos de abstracción

Bitácora

Se propone que la bitácora o registro del trabajo del grupo también haga referencia al ritual de la comida. Por ejemplo, puede ir estructurado bajo la lógica de un recetario, de un menú, o de una lista de nutrientes.

Evaluación

Se tomarán como criterios para la evaluación:

- Compromiso con el proyecto
- Participación en el trabajo colectivo
- Disposición para la negociación en las tomas de decisiones colectivas
- Capacidad para llevar a cabo un proyecto

Posibles Invitados:

Por definir

Referencias artísticas

Las Vanitas (Género pictórico del barroco)

Giuseppe Archimboldo (1527-1593 Italia)

Artistas de los 70 y la sociedad de consumo:

Andy Warhol,

Roy Lichtenstein,

Jasper Johns,

Claes Oldenburg

Artistas contemporáneos

Sam Taylor-Wood

Vik Muñoz

Rikrit Tiravanija

Fischli and Weiss

MauWal

Minerva Cuevas

Betsabeé Romero

Simon Starling

Sophie Calle

Pierre Huyghe

Victor Grippo (Argentina) <http://www.malba.org.ar/wp-content/uploads/2014/04/Grippo.pdf>

Materiales audiovisuales

Documentales

La pepenadora y los pepenadores, documental de Agnès Varda

Robert Kenner (2008) Food, Inc.

James Colquhoun, Carlo Ledesma (2008) Food Matters

Ficción

Marco Ferreri (1973) La gran comilona

Peter Greenaway (1989) The Cook, The Thief, His Wife and Her Lover

Gabriel Axel(1987) El Festín de Babette

Ang Lee (1994) Eat, Drink Man Woman

Sitios Web

Jonathon Kambouris The last meal project: <http://www.lastmealsproject.com/>

Bibliografía

Benjamín Walter, *La obra de los pasajes*. Ediciones AKAL, México, 2005

Bourriaud, Nicolas *Postproduccion*. Editorial: Adriana Hidalgo editora. Buenos Aires, 2004

Bourriaud, Nicolas, *Estética relacional*. Editorial: Adriana Hidalgo editora. Buenos Aires, 2008

Dauvergne, Peter (2010) The shadow of consumption. Consequences for the Global Environment. MIT PRes

Foster, Hal (Ed.). *La posmodernidad*. Editorial Kairos. España, 2006

Freidberg, Susanne (2001) On the trail of the global green bean: methodological considerations in multi-site ethnography. *Global Networks* 1(4):353-368.

Freidberg, Susanne (2008) The Triumph of the Egg. *Comparative Studies in Society and History* / Volume 50 / Issue 02 / April 2008, pp 400-423

Links

Kitchen Dialogues Un proyecto artístico-gastronómico sobre la superproducción alimenticia <http://fuetmagazine.com/kitchen-dialogues/>

Arte y cocina: nuevas formas de expresión artística a través de los alimentos
<http://asri.eumed.net/5/arte-cocina.html>

La incertidumbre del contexto. Entrevista a Rirkrit Tiravanija
http://ddd.uab.cat/pub/disturbis/disturbis_a2011n10/disturbis_a2011n10a2/la-incertidumbre-del-contexto-entrevista-a-rirkrit-tiravanija.html

Estética relacional Nicolas Bourriaud
<http://www.perrorabioso.com/textos/Estetica-relacional-Nicolas-Bourriaud.pdf>

UbuWeb is a completely independent resource dedicated to all strains of the avant-garde, ethnopoetics, and outsider arts.

<http://www.ubuweb.com>

Critical Cartography of Art and Visuality in the Global Age: New Methodologies, Concepts, and Analytic Scopes. A Research Group in the Department of Art History, University of Barcelona

<http://artglobalizationinterculturality.com/>

The way things goes. Fischli and Weiss.

<http://www.youtube.com/watch?v=MF1fh7V5ivY>