

El Instituto de Ciencias Antropológicas
y la Sección de Antropología Social invitan a la



Conferencia

El oficio de tacacazeira
Notas sobre la patrimonialización de los
conocimientos culinarios tradicionales

Dr. Daniel Bitter

(Universidad Federal Fluminense, Brasil)

Resumen: El Tacacá es un plato producido y consumido en diversas regiones de la Amazonia brasileña, hecho a base de yuca y sus subproductos, incluyendo el tucupí y la tapioca, camarón jambú y diversos condimentos. Es preparado y comercializado por las tacacazeiras. En esta conferencia se examinarán las peculiaridades del tacacá y del oficio de tacacazeira destacándose el papel de la cocina local en la formación de subjetividades y afiliaciones sociales en medios urbanos, teniendo en cuenta el proceso de patrimonialización por el que pasa este oficio tradicional.

Organiza:

Programa Economía Política de la Cultura (FFyL-UBA) en el marco del Convenio de Investigación CAPES/MINCyT (Edital 2014) "Actores sociales y performances en ciudades contemporáneas: desafíos y reflexiones entre Argentina y Brasil".

Lunes 15 de mayo
Hora: 18:00 hs

Puán 480 - 4to piso
Aula 467 bis