

## AUTOREFERAT

### 1. Imię i nazwisko

**Ewa Kopczyńska**

### 2. Posiadane dyplomy, stopnie naukowe lub artystyczne – z podaniem podmiotu nadającego stopień, roku ich uzyskania oraz tytułu rozprawy doktorskiej.

2007 stopień doktora nauk humanistycznych w zakresie socjologii

Wydział Filozoficzny Uniwersytetu Jagiellońskiego

Tytuł rozprawy doktorskiej: *Ideal naukowości w antropologii kulturowej Franza Boasa*

Promotor: prof. dr hab. Maria Flis

Recenzenci: prof. dr hab. Ewa Nowicka-Rusek (Uniwersytet Warszawski), prof. dr hab.

Piotr Sztompka (Uniwersytet Jagielloński)

2002 tytuł magistra socjologii

Instytut Socjologii Uniwersytetu Jagiellońskiego

Tytuł pracy magisterskiej: *Początki socjologicznej refleksji nad czasem - trzy modele poznania*, ocena bardzo dobra

Promotor: prof. dr hab. Krystyna Romaniszyn

2003 tytuł licencjata zarządzania w administracji publicznej

Instytut Spraw Publicznych Uniwersytetu Jagiellońskiego

Tytuł pracy licencjackiej: *Historyczne uwarunkowania funkcjonowania organizacji non-profit w Polsce*, ocena bardzo dobra

Promotor: dr Halszka Kurlito

### **3. Informacja o dotychczasowym zatrudnieniu w jednostkach naukowych lub artystycznych.**

2010 – obecnie – zatrudnienie na stanowisku adiunkta w Instytucie Socjologii Uniwersytetu Jagiellońskiego

2012-2020 – pełnienie funkcji zastępczyni ds. dydaktycznych Dyrektora Instytutu Socjologii Uniwersytetu Jagiellońskiego

2008-2010 – zatrudnienie na stanowisku asystenta w Instytucie Socjologii Uniwersytetu Jagiellońskiego

### **4. Omówienie osiągnięć, o których mowa w art. 219 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2021 r. poz. 478 z późn. zm.).**

Moja praca naukowa sytuuje się w obszarze socjologii jedzenia i, szerzej, społecznych studiów nad jedzeniem. Ta subdyscyplina, nierzadko uprawiana jako interdyscyplina, posiada znaczny dorobek i ustaloną pozycję w światowej nauce. W Polsce jest stosunkowo rozproszona i dopiero w ostatnich latach instytucjonalizuje i konstytuuje się jako obszar wiedzy i jako kolektyw naukowy. Przedstawione tu osiągnięcia skierowane są zatem z jednej strony na wypracowanie oryginalnego, spójnego, teoretyczne ugruntowanego i użytecznego badawczo podejścia w socjologii jedzenia, z drugiej zaś na włączenie tego dorobku do obiegu światowego.

Poniższe omówienie osiągnięć naukowych podzielone jest na dwie części. Pierwsza z nich (*Autoreferat* 4.1) poświęcona jest monografii naukowej pt. „Jedzenie i inne rzeczy. Antropologia zmiany w systemach żywnościowych”, która w moim dorobku stanowi najbardziej rozwinięte studium oddolnej dynamiki współczesnych porządków żywnościowych, a tym samym osiągnięcie, o którym mowa w art. 219 ust. 1. pkt 2 ustawy (pozycja 1 *Wykazu*). Druga część, punkt 4.2 *Autoreferatu*, to dorobek, wypracowany przeze mnie w ostatnich kilkunastu latach, który dzieli się na trzy podobszary, wyróżnione pod względem tematycznym i teoretycznym (pozycje 2.1–2.7 i 4.1–4.8 *Wykazu osiągnięć*).

#### **4.1 *Jedzenie i inne rzeczy. Antropologia zmiany w systemach żywnościowych* - monografia naukowa**

Książka *Jedzenie i inne rzeczy* formułuje oryginalną koncepcję zmiany systemów żywnościowych. Studia empiryczne stanowiące treść książki zostały przeprowadzone i poddane analizie w trakcie trzyletniego projektu badawczego „Znaczenie obaw żywieniowych w alternatywnych strategiach zaopatrzenia w żywność gospodarstw domowych”, sfinansowanego przez Narodowe Centrum Nauki (UMO-2017/25/B/HS6/00617). Koncepcję teoretyczną i metodologiczną wypracowywałam stopniowo przez lata moich socjologicznych badań nad jedzeniem, więc książka pośrednio i krytycznie odnosi się do wątków z wcześniejszych projektów i publikacji.

### Cele pracy

Książka *Jedzenie i inne rzeczy* poświęcona jest rekonstrukcji i analizie różnych rodzajów oddolnej, wewnętrznej dynamiki społecznego świata jedzenia. Jej celem jest po pierwsze, sformułowanie systematycznej propozycji teoretycznej, przekładającej się na spójny, owocny pod względem aplikacyjnym i dający się krytycznie rozbudowywać program badawczy w społecznych studiach nad jedzeniem. Przeprowadzona w książce dyskusja dotycząca niektórych z wiodących dziś w socjologii konsumpcji podejść poprowadzona jest w kierunku wyłonienia takiej siatki pojęciowej i takiego modelu opisu i wyjaśniania zjawisk, które obejmą marginalizowane lub mało widoczne w studiach nad systemami żywnościowymi zjawiska. Punktem wyjścia jest podejście stosowane w moich pracach od 2009 roku, czyli zainteresowanie sferą gospodarki żywnościowej przez pryzmat zróżnicowania, zmienności i innowacyjności życia społecznego. Książka *Jedzenie i inne rzeczy* to propozycja teoretyczna, dzięki której możliwe będzie ujawnienie znaczenia tego zróżnicowania i innowacyjności dla systemu żywnościowego widzianego całościowo. Celem przyświecającym pracy nad książką jest więc oryginalne teoretyczne ukonstytuowanie podnoszonej przeze mnie problematyki społecznej w obszarze socjologii.

Drugim celem pracy, częściowo zbieżnym z powyższym, jest wyjście poza ramy dyscyplinowe. Ambicje i projekty badań interdyscyplinarnych, obecne we współczesnych politykach naukowych, wymagają bardziej otwartego języka. Praca *Jedzenie i inne rzeczy*, choć bez wątplenia mieści się w ramach socjologii, zawiera próbę formalnego i teoretycznego rozszerzenia społeczno-żywnościowej perspektywy. Składają na nią a) język teorii aktora sieci (ANT, *Actor-Network Theory*), czyli wyjście poza wyłącznie-ludzkie zrzeszenia (rozszerzenie kategorii tego, co społeczne);

b) koncentracja na tzw. niszach, zjawiskach oddolnych, nieformalnych, marginalnych, których „pracę” ma ujawnić rozprawa; c) łączenie klasycznych narzędzi badawczych socjologii jakościowej i antropologii z bardziej sformalizowanymi technikami analizy treści oraz ich wizualnymi przedstawieniami.

Odniesienie do transdyscyplinowych ram teoretycznych oraz mieszana, ale silnie zakorzeniona w podejściu emicznym metodologia, stoi u podstaw częstego stosowania przeze mnie etykiety „antropologia”. Podejście antropologiczne stosowane jest w różnych dyscyplinach, np. historii, językoznawstwie, filozofii, studiach nad nauką, naukach o zdrowiu, ekonomii w celu uzupełnienia poszczególnych dziedzin o wymiar społeczny lub kulturowy. Określenie „antropologia” wskazywać może również na aspekt interdyscyplinarny, czyli na gotowość rozszerzenia teoretycznej lub metodologicznej ramy badania (tak stosowane jest przez teoretyków ANT). W taki sposób używam kategorii „antropologii” w swojej pracy.

Należy zaznaczyć, że ostatni z wymienionych wyżej wymiarów transdyscyplinarnego eksperymentowania przekracza ramy przedstawionej rozprawy i jest przedmiotem innych moich przedsięwzięć (np. interaktywnej wizualizacji *Żywnościowe Konstelacje*, <https://socjologia.uj.edu.pl/projekt-obawy-zywnosciowe>).

Trzecim celem pracy jest zrozumienie, w jaki sposób dokonuje się zmiana systemów żywnościowych. Cel ten realizowany jest z pomocą wspomnianej perspektywy emicznej i antropologicznej: identyfikacja aktorów, uwarunkowań i procesów opiera się na bliskości terenu, a analiza podąża za jakościowym wglądem uzyskanym w rozmowach, obserwacji, uczestnictwie w wydarzeniach i pracy zrzeczenia etc. Zbliżenie perspektywy jest w pracy sposobem budowania możliwie rzetelnej relacji z tego, co dzieje się w tzw. niszach, na marginesach i poza rynkowym głównym nurtem. Cel zrozumienia procesów zmian żywnościowych opiera się zatem na strategii idiograficznej, ale zastosowane narzędzia teoretyczne pozwalają wyjść poza poziom deskryptywny, sformułować ogólniejsze wnioski i generalizujące hipotezy.

#### Przedmiot i główne tezy pracy

Punktem wyjścia pracy jest zwięzłe, autorskie przedstawienie subdyscypliny w rozdziale pierwszym. Otwierają go definicje i dyskusja wokół ramujących społeczne studia nad jedzeniem pojęć: kultury jedzenia, systemu żywnościowego, krajobrazów jedzeniowych (*foodscapes*), konsumpcji, wreszcie praktyk jedzeniowych.

Wprowadzenie perspektywy prakseologicznej, a następnie teorii aktora-sieci jako wiodących podejść ramujących, służy wyodrębnieniu przedmiotu rozprawy, czyli jedzenia, jako kulturowo-materialnego złożenia. Model wypracowany w pierwszym rozdziale służy również zbudowaniu narzędzia, za pomocą którego da się badać i opisywać te złożenia, mimo ich heterogeniczności. Jedzenie nie jest traktowane jako pojedynczy obiekt, czynność lub układ symboli i w pewnym sensie przestaje być wyłącznie jedzeniem. Kategoria praktyki złożonej, *compound practice*, Alana Warde'a pozwala traktować systemy żywnościowe jako przenikające inne sfery ludzkiego życia. Ten wątek jest ważnym punktem odniesienia dla rozwiniętego w książce rozumienia polityczności jedzenia. Teoria praktyk służy więc odejściu od ujęć kulturalistycznych, wprowadzeniu specyficznego rozumienia materialności, a także ważnego dla badania dynamiki społecznej wymiaru unawykania (*habituation*) praktyk.

Teoria aktora-sieci służy rozwinięciu i krytycznej redefinicji niektórych prakseologicznych wątków. Zamiast praktyk, których ludzie, jako istoty społeczne, są nośnikami, a jako istoty cielesne – terenem i aktorem kolejnych wykonań praktyk, pojawia się kategoria zrzeszenia, inaczej kolektywu, które staje się właściwą domeną i areną zdarzeń i rzeczy. Robocze założenie o symetrycznym statusie rzeczy w tych zrzeszeniach, czyli fundujące założenie teorii aktora-sieci, jest z jednej strony strategią badawczą, z drugiej, zawiera wspomniany wyżej potencjał otwarcia na transdyscyplinową dyskusję. Ta dyskusja jest wyjaśnieniem i rozwinięciem znaczenia frazy z tytułu książki: jedzenie i inne rzeczy.

W rozdziale dobieram, wprowadzam i dostosowuję do jedzeniowej tematyki takie pojęcia teoretyczne autorstwa Bruno Latoura, Michela Callona czy Annemarie Mol, które pomagają w socjologicznym oglądzie materialności. Argumentuję również, że narzędzia te lepiej niż inne pozwalają na dostrzeżenie będących przedmiotem mojego zainteresowania „nisz”, nie tylko marginalizowanych praktyk i umieszczanych poza modelami ekonomicznymi wymian, ale i, jak określa je teorii aktora-sieci, „aktorów pukających do bram kolektywu”, podmiotów domagających się głosu, a zwykle pomijanych w studiach nad kulturami i systemami żywnościowymi.

Kolejny, drugi rozdział to wprowadzenie ramy, w którą wpisana jest dynamika opisywanych przeze mnie zrzeszeń. Wiodącą jest tu kategoria obaw żywieniowych, obecna pod różnymi postaciami w pracach antropologów społecznych (tabu, zmaza, wykluczenie), psychologów (wstręt), historyków i socjologów (ryzyko, panika moralna, niepokój). Przytaczam niektóre z tych koncepcji, by wskazać, jak silnie ten wątek jest

obecny w dorobku nauk społecznych i jak szeroki jest wachlarz jego zastosowania w studiach nad społeczeństwami historycznymi i współczesnymi. Moje podejście inspirowane jest pracami Petera Jacksona, reprezentanta nurtu prakseologicznego, dla którego obawy żywieniowe (*food anxieties*) są zjawiskiem wykraczającym poza reakcje psychologiczne czy cielesne, i nie dającym się wyjaśnić bez uwzględnienia warstwy społecznej: obawy kształtują się, nabierają mocy, rozprzestrzeniają się i odciskają swoje piętno właśnie jako procesy społeczne. W moim ujęciu obawy przesuwają się w stronę własności zrzeseń, ich trybu funkcjonowania, stosunku i strategii podejmowanej wobec innych. Traktuję obawy żywieniowe jako stan alertu zrzeczenia, w którym to stanie uruchamiają się specyficzne procesy. Zrzeczenie w stanie alertu jest porowate, pozbawione gładkich brzegów, niepewne, kwestionujące swoje granice, skłonne do współpracy z nowymi aktorami i podatne na eksperymentowanie. Wypracowane w tym rozdziale ujęcie obaw żywieniowych jako dynamizujących przeobrażenia systemów żywnościowych zastosowane jest w empirycznych studiach w rozdziałach 4-6.

Kolejny rozdział rozprawy konfrontuje wypracowane ramy teoretyczne z materiałem empirycznym. Obszerne cytaty z wywiadów jakościowych pozwalają dookreślić na czym polega złożoność praktyk jedzeniowych, o której pisał Warde i w jaki sposób jedzenie stanowi materię innych niż jedzeniowe sfer życia. W rozdziale tym przeprowadzona została również dyskusja statusu wywiadów jako materiału badawczego w podejściu prakseologicznym oraz w podejściu ANT. Wyjaśniam w jakim sensie i do jakiego momentu można traktować wywiady jako głos sieci i w jaki sposób można uczynić ten głos bardziej rzetelnym. Przedstawiam sposób wyłaniania próby badawczej i jej granic. Zwracam uwagę na ograniczenia stosowanej metodologii i technik analizy, a także przedstawiam metodologiczny status wyników, możliwości wnioskowania i warunki ewentualnych generalizacji. W rozdziale zamieszczone zostało również zestawienie wszystkich danych empirycznych w podziale na trzy zrzeczenia.

Kolejne trzy rozdziały to empiryczny rdzeń pracy - analiza trzech przypadków zrzeseń, będącym podmiotem zmiany w systemach żywnościowych. W tych rozdziałach szczegółowo opisana jest praca, którą wykonują zrzeczenia. W każdym z rozdziałów przedstawiony jest ogólny charakter zrzeczenia, zasady jego funkcjonowania oraz kontekst historyczny, instytucjonalny i ekonomiczny. Istotę analizy stanowią jednak mniej widoczne na pierwszy rzut oka procesy, praktyki i aktorzy. Pierwsza sieć, czyli bank żywności, jest inicjatywą, która odpowiada na obawy związane z brakiem bezpieczeństwa żywnościowego oraz marnowaniem żywności.

Bank tworzy pomosty pomiędzy instytucjami pomocowymi, generującymi nadmiarową żywność sklepami oraz osobami potrzebującymi tej żywności. Scenariusze banku są jednak bardziej skomplikowane i wymagają mobilizacji znacznie większej liczby aktorów. Należą do nich nie tylko wolontariusze, pracownicy magazynów i urzędnicy jednostek pomocy społecznej, ale i pojazdy, lokale, opakowania, oprogramowanie komputerów, narzędzia komunikacji, domowy sprzęt AGD i sama żywność. Dla każdego z tych aktorów przewidziana jest określona rola, ustalona w procesie rozmieszczania interesów, zapisana w postaci instrukcji, która wymaga właściwego odczytania i zastosowania. Serie translacji i przemieszczeń, którym poddawane jest całe zrzeszenie polegają, jak wykazuje analiza, nie tylko na przekierowaniu strumienia żywności od zmarnowania do skonsumowania. W trakcie ustalania kolektywnego porządku biorą udział specyficzne koncepcje sprawiedliwości, godności i bezpieczeństwa, a także regulacje prawne i procedury, między innymi te związane z pandemią COVID-19, wzory żywieniowe, struktury rodzinne i sieci sąsiedzkie. Ważnym aktorem w realizowaniu tych porządków okazują się przedmioty materialne, od samochodów chłodni i domowych piekarników, przez skrzynki i wózki na zakupy, po czyste obrusy i talerzyki, na których można podać drożdżówki dla osób bezdomnych. Z konieczności mobilizacji i utrzymywania aktorów w kolektywie wynikają określone alianse i wykluczenia, mające miejsca w poszczególnych miejscach zrzeszenia. Rozdział kończą uwagi dotyczące struktury zrzeszenia oraz tych jego miejsc, które są najsłabiej powiązane, więc narażone na rozproszenie, ale jednocześnie najbardziej elastyczne, otwarte, eksperymentujące.

Drugim analizowanym w rozprawie zrzeszeniem jest sieć odpowiadająca na zagrożenia masowej, przemysłowej produkcji żywności. Opiera się ono na mikro-systemie dystrybucji żywności ekologicznej, składającym się z gospodarstw rolniczych, przetwórców i małych producentów, oraz kooperatywy spożywczej jako centralnego obszaru dystrybucji i konsumpcji. W tym zrzeszeniu przedmiotem analizy jest przede wszystkim praca zaznaczania i utrzymywania granic kolektywu, w szczególności rola pieniędzy i czasu, opakowań zwrotnych, pracy ludzkiego ciała. W rozdziale szeroko omówiony jest kontekst alternatywnych sieci żywnościowych (*Alternative Food Networks*) zredefiniowanych w mojej pracy jako zrzeszenia w stanie alertu, składające się z praktykowanej (*lived*) krytyki wobec konwencjonalnych łańcuchów żywnościowych. Jednym z najważniejszych wątków tego fragmentu jest sposób wytyczania granic kolektywu, z użyciem idei (krytyka konwencjonalnego rynku

spożywczego), obiektów materialnych (stosowanie opakowań) czy praktyk (warunki wymiany, m.in. sposoby ustalania cen). Programowo lokalny charakter sieci stanowi mechanizm samoograniczający: „chroni” kolektyw przed zagrożeniem komercjalizacji całego przedsięwzięcia i przed wchłonięciem go przez duże podmioty rynkowe. Rozdział zawiera również analizę sposobu, w jaki kolektyw odpowiada na pojawienie się nowego aktanta – pandemii COVID-19.

Trzecim wreszcie przypadkiem jest zrzeszenie zorientowane na wykluczenie mięsa i produktów zwierzęcych z ludzkiej diety. Obawy o charakterze etycznym, środowiskowym i zdrowotnym są tu widziane jako dynamizujące budowę sieci producentów, sklepów, kawiarni, organizacji i konsumentów, które w coraz większym stopniu wywierają nacisk na zwykły, zawierający domyślnie produkty mięsne, system żywnościowy. Przedstawiona w rozprawie analiza tego zrzeszenia uchwytuje specyficzny moment rozwoju ruchów wegetariańskich (wegańskich, diety roślinnej) w Polsce. Mimo wewnętrznego zróżnicowania tej wspólnoty praktyk i zakorzenienia jej w odległych od siebie ideach politycznych, światopoglądowych, środowiskowych i higieniczno-zdrowotnych, konsumpcja żywności roślinnej ulega gwałtownej normalizacji. Posługując się zebrany materiałem i z pomocą przyjętych ram teoretycznych, argumentuję, że dzieje się tak dzięki otwarciu na specyficzne alianse i dzięki gotowości do negocjowania porządków z nieoczywistymi partnerami. Przedmiotem tej części pracy jest zatem ukazanie, w jaki sposób dokonuje się rynkowa kooptacja i jakiego rodzaju „wtyczki” służą w niej sformułowaniu nowej oferty wegetariańskiego upodmiotowienia. Jej częścią stają się nie tylko praktyki związane z jedzeniem na mieście, tzw. żywnością wygodną (*convenient food*) i konsumpcjonizmem, ale i z nawykowością wzorów jedzenia i upodobaniem do tradycji. W rozdziale przedstawiam konsekwencje powyższych procesów dla przyszłości samego wegetariańskiego zrzeszenia oraz dla innych jedzeniowych zrzeszeń.

Książkę kończą ogólniejsze uwagi dotyczące przyszłości systemów żywnościowych i zmiany społecznej jako takiej. Podsumowując przeprowadzone z użyciem teorii aktora-sieci analizy i weryfikując postawione hipotezy teoretyczne, formułuję tezę o *wielorakim* i sieciowym charakterze jedzenia. W oparciu o przeprowadzone studia twierdzą również, że „nieszczelność”, porowatość i krytycyzm cechujący zrzeszenia w alertcie czyli wzbudzone obawami żywieniowymi, czyni je wyjątkowo aktywnym i sprawczym elementem systemów żywnościowych. Jako aktorzy transformacji przyjmują one różne role i różne strategie, łączy je natomiast



intensywna praca rozszczelniania ramy, status „wycieku” (*overflow*). Przychylam się tym samym do tezy M. Callona, że owe wycieki poza ramę, niemieszczące się w modelu, nieformalne odstępstwa i marginalne praktyki są w rzeczywistości koniecznym i oczywistym elementem stanu rzeczy. Dlatego proponuję potraktowanie przedstawionej rozprawy nie jako studium o wyjątkach, ale jako studium dynamiki systemów żywnościowych jako takich.

Pracę kończą uwagi na temat politycznego statusu jedzenia. Uznaję szeroko rozumiane praktyki i zrzeszenia jedzeniowe za sposób uprawiania polityki „innymi środkami” (Latour). Pierwsza z nich to uznanie jedzenia jako praktykowania określonego porządku wspólnotowego, więcej-niż-ludzkiego. Jedzenie to zatem interakcje między ludźmi i struktura społeczna, ale i relacje z innymi gatunkami, kształt ekosystemu, porozumienie co do roli i statusu technologii etc. To zrzeszenie ma hybrydalny charakter i nigdy nie jest domknięte. Druga uwaga, wynikająca z tego niedomknięcia, dotyczy nieprzewidywalności zmiany i nigdy niezakończonej mobilizacji. Trzecia jest powtórzeniem tezy o konieczności badania nisz i nieformalnych praktyk jako tych, które dają głębszy wgląd w funkcjonowanie zrzeszeń, a przede wszystkim w mechanizmy zmiany. Czwarta uwaga dotyczy roli samej rozprawy jako jednego z narzędzi jedzeniowego rzecznictwa.

#### **4.2 Obszary badań w socjologii jedzenia – aktywność naukowa w latach 2008-2021**

##### Antropologia i socjologia winiarstwa

Badaniach nad procesami kulturowymi na Ziemi Lubuskiej prowadzone przeze mnie w latach 2009-2014 skupiały się na tematyce tożsamości zbiorowej, tradycji, kulturowych konsekwencji migracji i powojennych przesiedleń. Wątek żywności, tutaj winogrodnictwa i winiarstwa, pojawiał się w nich w roli studium przypadku lub przykładu dla ogólniejszych rozważań. Centralna oś tych badań wyznaczona była przez kategorie antropologiczne, takie jak tożsamość i pamięć zbiorowa, procesy regionotwórcze, spłot lud-kultura-miejsce. Moje publikacje poświęcone winiarstwu wiążą się z moim zaangażowaniem w prace Sekcji Antropologii Społecznej PTS, a przyjęta w nich perspektywa antropologiczna wyrasta z wcześniejszych studiów nad

tożsamością antropologii w wydaniu jednego z jej klasyków, Franza Boasa (pozycja II.1 wykazu).

W publikacjach (2.3 – 2.7) przedstawiam wyniki badań nad procesami tzw. autochtonizacji Ziemi Lubuskiej. Kategoria *ojczyzny prywatnej*, odróżniona od *ojczyzny ideologicznej* (S. Ossowski), jest w tych studiach narzędziem wyodrębnienia długotrwałej, nieliniowej i niezdeterminowanej historycznie dynamiki osadzania się nowej kultury miejsca i społeczności lokalnej w kontekście pogranicza (2.5, 2.7). Argumentuję, że dynamika ta jest na terenach zamieszkałych przez społeczności osiedleńcze po pierwsze wciąż żywa, po drugie zakorzeniona w kontekście historycznym, po trzecie zaś, w nieoczywisty i nienaśladowczy sposób czerpiąca z tego kontekstu. Procesy konstituowania się nowego typu tożsamości miejsca, których przykładem jest odnawianie tradycji winiarskich, obejmują krytyczne redefinicje dotychczasowych narracji (np. lokalnej wykładni dawnych konfliktów narodowościowych i państwowych), mitów (np. mitu piastowskiego czy mitu osiedleńczego, pionierskiego) i wykształcenia się nowych węzłów tożsamościowych. Procesy te wiążą się, w warstwie kulturowej, ze zmianami politycznymi i ekonomicznymi (procesy transformacji ustrojowej lat 90.), a także są odpowiedzią na szersze zjawiska umacniania się tożsamości regionów i małych ojczyzn, przesunięcia perspektywy z historii narodowych na biografie jednostkowe i zbiorowe. Co ważne i co uważam za wiodący wątek wyłaniający się z moich studiów, w tych przeobrażeniach tożsamościowych ogromną rolę odgrywają miejsca, obiekty, postrzeganie terytorium, kultura materialna i gospodarcza. W przypadku Ziemi Lubuskiej skupienie na materialnej (a mówiąc ściślej materialno-kulturowej) domenie życia społecznego umożliwiło wgląd w procesy budowania ojczyzny innej niż *ideologiczna*. Niemal zupełnie powojenne wysiedlenie populacji niemieckiej pozostawiły te tereny pozornie pustymi od mieszkańców, ale w rzeczywistości gęsto wypełnionymi obiektami, znakami, instrukcjami i przyrodą, z ich historią, symboliką i materialnym oddziaływaniem. Stanowiły one zasób dla późniejszych procesów społecznych, a dla społeczności zamieszkującej te tereny stały się swoistym „partnerem”, momentami wrogim, kiedy indziej sprzyjającym. Publikacje 2.4 – 2.7 problematyzują zmienną rolę, jaką odgrywała tzw. poniemiecka architektura, ale i poniemieckie lasy, fabryki, sprzęty domowe, kroniki poniemieckich miast i historie lokalnych rodów szlacheckich, wreszcie poniemieckie winnice i związane z nimi tradycje.

Odrodzenie się lubuskiego winiarstwa w latach dwutysięcznych jest centralnym przedmiotem publikacji 2.4 i 2.6. Publikacje te oparte są na wynikach badań empirycznych (wywiady, obserwacje) wśród lubuskich winiarzy. Dostarczyły podstaw dla potraktowania wina jako swoistego i samoistnego przedmiotu badań socjologicznych. Wino jest tu nie tylko jedną z płaszczyzn prowadzenia dyskusji i praktyk tożsamościowych, ale i *uczestniczy* w tych dyskusjach i praktykach, wpływając na ich treść. Przykładowo, specyficzny dyskurs związany z winem jako wartością samą w sobie, uniwersalną i niezależną od kategorii narodowych czy politycznych, pozwolił winiarzom na jednoczesne skorzystanie z „nie-swoich” tradycji, pokoleniowych doświadczeń i przyrodniczych zasobów regionu, bez popadnięcia w sprzeczności i konflikty, które od dekad stanowiły osie antagonizmów. Wyłaniająca się nowa kultura winiarska regionu szczyli się uprawą szlachetnych szczepów, *vitis vinifera*, ale winiarze chętnie i w przeważającej liczbie sięgają po nowsze odmiany, te szlachetne umieszczając w panteonie swoistych „smaków dzieciństwa” tych terenów. Poszczególne warianty lokalnych tradycji winiarskich stanowią silną inspirację i legitymizację nowych praktyk, ale nie ich instrukcję. Winiarstwo dostarcza zatem nowego sposobu uczestnictwa w społecznej rzeczywistości regionu, nowych praktyk wspólnotowych i nowego rozumienia historii, znacznie wykraczając poza węższą kategorię stylu konsumpcji.

Studia nad lubuskim winem stanowią z jednej strony, oryginalny wkład w dorobek współczesnej antropologii społecznej, z drugiej, pozwoliły mi na wyprowadzenie tematyki jedzenia poza kategorie wyłącznie antropologiczne, będąc krokiem ku bardziej interdyscyplinarnym studiom nad jedzeniem (*food studies*) w Polsce.

#### Jedzenie jako domena relacji społecznych

Drugim obszarem badawczym obecnym w całym moim dorobku, a w szczególności w publikacjach II.2.2, II.4.4-4.6, II.4.8 oraz I jest tematyka relacji i sieci społecznych, krótkich łańcuchów zaopatrywania się w żywność (*Short Food Supply Chains*) oraz oddolnych, nieformalnych praktyk produkcji i dystrybucji żywności. Dotyczą one motywacji, uwarunkowań i praktyk związanych z udziałem w społecznie zakorzenionych (*embedded*) formach takich jak kooperatywy spożywcze, targowiska świeżej żywności, samodzielna uprawa i produkcja żywności na własny użytek, nieformalna, pozarynkowa wymiana żywności etc. Celem tych prac jest krytyczna

aplikacja kategorii AFN stosowanych do opisu zjawisk z pogranicza dominującego systemu żywnościowego, uznawanych za załączki nowych, bardziej zrównoważonych form tego systemu. Potencjał innowacji, zawarty w nieformalnej gospodarce, wiąże się z odwołaniem do pozaekonomicznych wartości, z zakorzenieniem w tradycji i lokalnej kulturze, a także w dynamice oddolnych, eksperymentatorskich, prób definiowania na nowo i „praktykowania” żywności naturalnej, swojej, godnej zaufania, opartej z jednej strony na smaku, z drugiej na trosce. Przeprowadzone przeze mnie badania wskazują na specyficzne, odmienne od zachodnich motywacje, podłoże i dynamikę tych form w Polsce. Wyniki moich badań są częściowo zbieżne z wynikami innych autorów, skupionych na kontekście wschodnioeuropejskim, i wpisują się w szerszy nurt krytyki samej kategorii AFN i przyjętego w literaturze zachodniej modelu teoretycznego innowacji społecznych i procesów oddolnej zmiany systemu żywnościowego. Wskazane publikacje są więc głosem krytycznym w dyskusji toczącej się w światowej literaturze przedmiotu (prezentacja tej krytyki znajduje się w I oraz w II.4.2). Jednocześnie są częściowym pokłosiem współpracy konsolidującego się środowiska społecznych badaczy jedzenia w Polsce i wiążą się z moimi działaniami organizacyjno-naukowymi: udziałem w powołaniu i funkcjonowaniu międzydyscyplinarnej sieci naukowej, organizacji paneli i grup tematycznych na zjazdach i sympozjach polskich i międzynarodowych, publikacji w numerze tematycznym *Sustainability* (4.2), redakcji „Studiów Humanistycznych” i innych działań (szczegółowe informacje w *Wykazie* i w pkt 6. Autoreferatu). Do moich oryginalnych osiągnięć w tym obszarze zaliczam przede wszystkim silne ugruntowanie empiryczne tez o odmienności kulturowej polskich AFN, wprowadzenie do krytyki AFN oryginalnej, mieszanej metodologii opartej na analizie treści, zastosowanie kategorii obaw żywieniowych jako narzędzia rozszerzającego dyskusję nad AFN poza wąskie ramy gospodarek zachodnich, a także, w ostatnich publikacjach, włączenie do powyższych wątków narzędzi teorii aktora-sieci i za ich pomocą sformułowanie nowych wniosków (poz. I, II.4.2 i II.4.8 *Wykazu*).

Nurt moich badań poświęcony relacjom i sieciom społecznym jest silnie umocowany w podejściach antropologicznych, ale czerpie też z dorobku geografii społecznej, socjologii wsi (badania nad AFN), technik analizy treści i innych, częściowo standaryzowanych metod analizy danych jakościowych (publikacja I oraz II.4.2). W opracowaniach danych opublikowanych w I i II.4.2 wykorzystałam między innymi techniki i kompetencje nabyte w trakcie kursu metodologicznego z zakresu analizy sieci społecznych Uniwersytetu Essex (II.11.3 *Wykazu*).

### Studia krytyczne i porównawcze

Trzecim obszarem, w którym mieści się moja aktywność naukowa są porównawcze i krytyczne studia nad jedzeniem. Łączy je bardziej ogólna perspektywa, odnosząca się do całych populacji oraz odpowiednie dla tej perspektywy, bardziej wystandardyzowane podejścia badawcze. Do tej grupy zaliczam trzy publikacje w czasopismach (II.4.1, II.4.3, II.4.7). Dwie z nich oparte są na analizach danych zastanych i formułują wnioski dotyczące wzorów jedzenia w kontekście różnic kulturowych, trzecia to studium interwencji publicznej w sferze polityki żywnościowej.

Pierwsza z prac to analiza odmienności i podobieństw pomiędzy wzorami konsumpcji kobiet i mężczyzn oraz ich postawami wobec jedzenia. Efektem rozległego przeglądu danych i analizy jest ustalenie stosunkowo dużych różnic w podziale na płcie. W szczególności dotyczą one spożycia mięsa, alkoholu i słodczy, postaw i praktyk prozdrowotnych, np. stosowania diet, a także genderowego podziału pracy domowej wokół jedzenia (*foodwork*). To zróżnicowanie ma nie tylko konsekwencje psychospołeczne, ale i zdrowotne, co czyni je przedmiotem uwagi polityk zdrowia publicznego. Studium wskazuje również na ogromne znaczenie zróżnicowania pod względem statusu socjoekonomicznego, wykształcenia i miejsca zamieszkania, które w przypadku niektórych wymiarów zróżnicowania modyfikują lub wręcz odwracają kierunek zależności. Procesy emancypacji kobiet, zmiany wzorów rodzinnych, modelu pracy i czasu wolnego mają niejednorodny wpływ na wzory konsumpcji kobiet i mężczyzn.

Druga praca oparta na analizie i interpretacji wzorów konsumpcji dotyczy związku między chorobami układu krążenia oraz nowotworowymi a dietą wschodnioeuropejską. Podstawą badań międzynarodowego zespołu były dane projektu HAPIEE (Health, Alcohol and Psychosocial factors in Eastern Europe). W rezultacie ustalono pozytywny związek między niektórymi elementami tradycyjnych wzorów jedzenia (np. wysokim spożyciem tłuszczów zwierzęcych, tu słoniny) a śmiertelnością w wyniku ww. chorób. Czynnikiem ryzyka jest również wysokie spożycie nabiału, jaj, ziemniaków i chleba, zaś odwrotną zależność ustalono w odniesieniu do wysokiego spożycia przetworzonych owoców i warzyw. Artykuł problematyzuje kategorię tradycyjnej diety, potocznie przyjmowanej jako właściwa, zdrowa i naturalna, która może jednak zawierać ryzyka, między innymi zdrowotne i wymaga bardziej krytycznej

i opartej na danych oceny. Mój wkład w pracę zespołu polegał na ustaleniu wytycznych tradycyjnej diety wschodnioeuropejskiej (definicje, operacjonalizacja), przeglądzie literatury dotyczącej historycznej konsumpcji poszczególnych grup żywności w Polsce oraz udziale w dyskusji wyników.

Ostatnia praca w tym obszarze to studium interwencji publicznej w zakresie zdrowia publicznego i edukacji żywnościowej, jakim była tzw. reforma stołówkowa z 2015 roku. Na podstawie analizy treści oraz krytycznej analizy dyskursu materiałów prasowych, sformułowałam tezę dotyczącą dynamiki wprowadzania i wycofywania się w regulacji stołówkowego menu w Polsce. Artykuły zamieszczone w wiodących dziennikach zostały zakodowane tematycznie, a następnie przeanalizowane pod kątem częstości wsytypowania poszczególnych rodzajów wątków: smaku, ekonomii, władzy i zdrowia. Każdy z tych wątków wykazywał nieco inną zmienność: kwestie smaku przygotowywanych w oparciu o nowe regulacje potraw rosła stopniowo po wprowadzeniu prawa w życie, kwestie finansowe nabrały mocy w momencie konfrontacji właścicieli sklepików szkolnych z nowymi zasadami, prawo do decydowania o dziecięcej diecie stało się ważnym argumentem w sytuacji dojrzałego już konfliktu, zaś kwestie zdrowotne stanowiły legitymizację prac przygotowawczych i politycznego poparcia dla projektu, zaś po implementacji ich znaczenie malało. Narzędzia krytycznej analizy dyskursu umożliwiły zbliżenie perspektywy i ujawniły „anatomie” wiązania znaczeń, tworzenia osi aliansów i identyfikowania przeciwstawnych interesów w poszczególnych fazach procesu. W konkluzjach artykułu sformułowano wskazówki dotyczące sposobów wprowadzania tego rodzaju narzędzi polityk żywnościowych.

Powyższe artykuły, choć odmienne w tematyce i narzędziach badawczych, mają potencjał aplikacyjny w zakresie polityk żywnościowych. Stanowią wkład do dyskusji nad podejściami i narzędziami świadomego i przemyślanego kształtowania krajobrazu żywnościowego, w jego społeczno-kulturowych, politycznych i zdrowotnych aspektach. Podjęcie tej tematyki wyrasta z przekonania, że nauki społeczne mogą i powinny być częścią tej pracy. Wyrazem tego samego przekonania są niektóre z moich działań organizacyjnych i popularyzatorskich, między innymi wspomniana konsolidacja środowiska badaczy społecznych wzorów jedzenia w Polsce, a także wystąpienia konferencyjne, wypowiedzi dla mediów, zaangażowanie w projekty dla otoczenia społecznego (współpraca z Akademią Sztuk Pięknych, z Narodowym Centrum Kultury), a także prowadzenie bloga naukowego poświęconego popularyzacji

socjologii jedzenia (<https://socioplate.wordpress.com>). Inspiracji i przestrzeni do tego rodzaju naukowych i okołonaukowych działań dostarczają wyjazdy zagraniczne, staże i współpraca w międzynarodowych konsorcjach, których członkowie mają doświadczenie we współkształtowaniu polityk żywnościowych w swoich krajach.

**5. Informacja o wykazywaniu się istotną aktywnością naukową albo artystyczną realizowaną w więcej niż jednej uczelni, instytucji naukowej lub instytucji kultury, w szczególności zagranicznej.**

Moja współpraca z zagranicznymi jednostkami jest odpowiedzią na względne rozproszenia badaczy socjologii jedzenia w Polsce i brak krajowych jednostek badawczych i zespołów stosujących przyjęte przeze mnie podejście. Zainicjowanie różnych form współpracy, w szczególności krótszych i dłuższych wyjazdów stażowych służyło z jednej strony zebraniu doświadczeń naukowych i organizacyjnych, z drugiej pozwoliło na włączenie się w międzynarodową współpracę badawczą.

Za najważniejsze w mojej dotychczasowej karierze przejawy współpracy międzynarodowej uważam wyjazdy stażowe i współpracę w międzynarodowych konsorcjach. Dwutygodniowy pobyt w SIFO czyli Forbruksforskningsinstituttet (Consumption Research Norway, Oslo, Norwegia, 2021, pozycja II.11.4 *Wykazu*), czyli instytucji badawczym specjalizującym się w interdyscyplinarnych badaniach nad konsumpcją, w tym konsumpcją żywności, pozwolił na realizację kilku celów. Po pierwsze, poszerzył moje rozumienie społecznych badań nad jedzeniem poza klasycznie socjologiczne metody i monodyscyplinarne zespoły. Po drugie, stworzył przestrzeń dyskusji projektów badawczych i ich wyników podczas instytutowego seminarium, na którym przedstawiłam wyniki moich dotychczasowych badań. Dyskusje z najwybitniejszymi badaczami i badaczkami jedzenia (m.in. Unni Kjørnes, Gunnar Vittersø, Virginie Amilien) miały i wciąż mają znaczny wpływ na kierunek i sposób prowadzenia moich badań. Pobyt w SIFO umożliwił również nawiązanie kontaktów, które skutkowały kilkukrotnymi zaproszeniami do konsorcjów aplikujących o środki na projekty badawcze, w tym do obecnie realizowanego projektu FOODIVERSE (pozycja II.9.1 *Wykazu*). Kolejny, krótki tygodniowy staż w Department of Food and Resource Economics (IFRO) Uniwersytetu Kopenhaskiego (2017 rok, poz. II.11.2 *Wykazu*), łączył ze sobą cele dydaktyczne i naukowe. Te pierwsze związane są z systematycznie rozwijaną przeze mnie ofertą kursów o jedzeniu w Instytucie

Socjologii Uniwersytetu Jagiellońskiego, cele naukowe wiązały się zaś głównie z profesorem Lotte Holm, jedną z najwybitniejszych socjolożek jedzenia w Europie. W Kopenhadze miałam możliwość współprowadzenia zajęć, prezentacji i dyskusji wyników moich badań oraz zapoznania się z pracą zespołów IFRO. Podobnie jak w SIFO badania w Kopenhadze prowadzone są w zespołach interdyscyplinarnych, łączących nauki społeczne z naukami ścisłymi i medycznymi. Ta interdyscyplinarność, połączona z przemyślaną polityką aplikacyjności badań, stanowiła dla mnie kryterium starannego wyboru miejsc obu staży.

Oba staże i nawiązane w ich trakcie kontakty, rozwijane w trakcie seminariów i konferencji międzynarodowych, owocują w postaci współpracy badawczej, polegającej na zawiązaniu wspomnianego konsorcjum badawczego, uzyskaniu grantu z programu ERA-NET SUSFOOD, w którym od stycznia 2021 pracujemy nad interdyscyplinarnym projektem „Diversifying sustainable and organic food systems”. Innym przejawem współpracy międzynarodowej jest zakończony już projekt “Cuisine, culture and consequences: food and diet in Eastern Europe from cultural and public health perspectives”, realizowany w szerokim, międzynarodowym i wielodyscyplinowym zespole, w którym pełniłam rolę ekspertki w zakresie wschodnioeuropejskich kultur jedzenia (por. pozycja II.9.4 i publikacja II.4.1 *Wykazu*).

Nieco inny charakter miał roczny staż naukowy w Minda de Gunzburg Center for European Studies Uniwersytetu Harvarda w roku akademickim 2017/2018. Jego celem było rozwinięcie własnego projektu badawczego, a także włączenie się w bieżącą działalność CES, udział w wydarzeniach naukowych różnych jednostek Uniwersytetu Harvarda oraz innych uniwersytetów i instytucji naukowych Cambridge i Bostonu. W trakcie tego roku uczestniczyłam między innymi w cyklicznych seminariach: Inequality Seminar Series (Social Demography Seminar (SDS), Harvard Center for Population and Development Studies), STS (Science-Technology-Society) Circle Seminars (prowadzonych przez jedną z najwybitniejszych współczesnych teoretyczek STS, profesor Sheilę Jasanoff), Nutrition Seminars (T.H. Chan School of Public Health) oraz spotkaniach Evergreen Group (The EVIDence-based Research GRoup to Evaluate Nutrition policy, Harvard T.H. Chan School of Public Health). Brałam udział w kursach *Societies of the World 51. Politics of Nature* (Ajantha Subramanian, Faculty of Arts and Sciences) i *Government 1203: Capitalism and democracy in Central and Eastern Europe in historic perspective* (Grzegorz Ekiert, CES). Miałam możliwość przedstawić i przedyskutować swoje badania w trakcie otwartego seminarium CES oraz w trakcie



szeregu formalnych i nieformalnych rozmów. Do najważniejszych zaliczam spotkania z Julie Guthman (profesorka geografii człowieka, autorka wielu książek dotyczących systemów żywnościowych, wówczas stażystka Radcliffe Fellow), Laurą Miller (historyczka, Brandeis University), Megan Elias (historyczka, Director of Gastronomy Program, Boston University), Merry White (antropolożka, Boston University), Caitlin Daniel (socjolożka, Harvard University i University of California), Niną Gheihman (socjolożka, badaczka ruchów wegetariańskich, Harvard University), Stevenem Shapinem (filozof, Harvard University) i wieloma innymi. Pobyt w Uniwersytecie Harvarda wywarł znaczny wpływ na mój sposób rozumienia i uprawiania nauki, a także na moje dalsze plany i przedsięwzięcia na gruncie międzynarodowym.

#### **6. Informacja o osiągnięciach dydaktycznych, organizacyjnych oraz popularyzujących naukę lub sztukę.**

Dydaktyka: Od 2008 roku rozzwijam swoją ofertę kursów autorskich w Instytucie Socjologii Uniwersytetu Jagiellońskiego. Część z nich ma wyraźny profil antropologiczny (Antropologiczne teorie wiedzy, Kulturowe wzorce cielesności, Antropologia ciała, Analiza i wykorzystanie danych antropologicznych), inne sytuują się w obszarze socjologii kultury (np. Style życia). Prowadziłam również zajęcia kanoniczne dla studentów socjologii: Antropologię społeczną, Metodologię nauk społecznych, Wprowadzenie do socjologii oraz Antropologię kulturową dla studentów pedagogiki. W 2010 roku wprowadziłam tematykę jedzenia do oferty kursowej IS UJ w postaci zajęć z Antropologia jedzenia, następnie Socjologii jedzenia i Sociology of Food (z udziałem studentów programów Erasmus i Erasmus+). Od lat staram się część mojej pracy dydaktycznej kierować na projekty aplikacyjne we współpracy z otoczeniem. W roku 2014/2015 przeprowadziłam semestralne warsztaty praktyczne (tzw. obóz badawczy) Społeczne konteksty jedzenia, na którym studentki i studenci opracowali, wraz z podmiotami zewnętrznymi (m.in. Bank Żywności) rodzaj interaktywnej mapy miasta zatytułowanej „Krajobraz żywieniowy Krakowa”. Od roku akademickiego 2015/2016 prowadzę zajęcia warsztatowe we współpracy z Katedrą Projektowania Ergonomicznego Akademii Sztuk Pięknych w Krakowie. Efektem tej współpracy jest szereg rozwiązań wzorniczych i projektów, w tym część została wdrożona do produkcji.

Popularyzacja: Moje działania popularyzacyjne mieszczą się w trzech zasadniczych grupach.

Pierwsza z nich to popularyzacja w prasie i radio, zarówno dla mediów lokalnych (Gazeta Krakowska, Radio Kraków) jak i ogólnopolskich (Gazeta Wyborcza, Rzeczpospolita, Dziennik Gazeta Prawna, Rynek Spożywczy, Miesięcznik Znak i in.), a także spotkania okołonaukowe i kulturalne (np. audycja „Mania nauki” w ramach Copernicus Festival, <https://youtu.be/4uDy9F4Sank> w 2019, debata „Pomiędzy kulturą jedzenia a konsumowaniem kultury”, Pomorskie Centrum Badań nad Kulturą Uniwersytetu Gdańskiego w 2019). Druga to prowadzenie bloga naukowego poświęconego tematyce socjologii jedzenia ([socioplate.wordpress.com](https://socioplate.wordpress.com)), gdzie od roku 2016 zamieszczam wpisy komentujące badania i bieżące wydarzenia, wprowadzając tematykę krytycznych studiów nad jedzeniem do dyskursu publicznego. Ten blog jest punktem kontaktu, zwłaszcza dla dziennikarzy i często inicjuje dalsze działania popularyzatorskie i naukowe. Kolejny kierunek rozpowszechniania i popularyzacji moich badań rozpoczęłam w bieżącym roku przygotowaniem interaktywnej wizualizacji pt. Żywnościowe konstelacje, która pozwala na zaznajomienie się oraz na samodzielną eksplorację wypracowanych w trakcie badań danych ilościowych i jakościowych (<https://socjologia.uj.edu.pl/projekt-obawy-zywniowe>).

Praca organizacyjna: Działania organizacyjne obejmują różnego typu prace na rzecz środowiska naukowego. W moim macierzystym Instytucie Socjologii Uniwersytetu Jagiellońskiego przez 8 lat (2012-2020) pełniłam funkcję zastępczyni dyrektora ds. dydaktycznych, odpowiadając za organizację uczenia studentów I i II stopnia socjologii i pracy socjalnej, w tym za koordynację zmian programowych, wdrożenia nowych regulacji, zapewnienie bezpieczeństwa i działania antydyskryminacyjne i in. W dowód uznania mojego zaangażowania w 2019 roku przyznana mi została indywidualna Nagroda Rektora UJ III stopnia za osiągnięcia organizacyjne. Poza jednostką zatrudnienia działałam na rzecz środowiska socjologicznego w Polskim Towarzystwie Socjologicznym. Od 2019 roku pełnię funkcję członkini zarządu oraz skarbniczki Oddziału Krakowskiego PTS, biorąc udział w organizacji wydarzeń oraz innych działań na rzecz środowiska naukowego (m.in. koordynacja konkursu „Przeoczone w pandemii” na najlepszy podcast socjologiczny, 2020). W szerszym środowisku naukowym pracuję na rzecz integracji społecznych badań nad jedzeniem w ramach półformalnego zrzeszenia „Jedzenie. Sieć badawcza”, łączącego socjologów, antropologów, historyków, teoretyków sztuki, językoznawców i inne osoby z

uniwersytetów i instytucji badawczych w całej Polsce. Sieć organizuje regularne seminaria, wykłady i spotkania, których części byłą organizatorką (więcej informacji na stronie: <https://jedzeniesiecbadawcza.blogspot.com/>).

7. **Oprócz kwestii wymienionych w pkt. 1-6, wnioskodawca może podać inne informacje, ważne z jego punktu widzenia, dotyczące jego kariery zawodowej.**

2018 rok – nagroda zespołowa I stopnia Rektora UJ za osiągnięcia naukowe.



Signed by /  
Podpisano przez:

Ewa Anna  
Kopczyńska

Wnioskodawca)-  
09-28 11:44

