

MAQUETA DE PRELLENADO
PROGRAMA DE ASIGNATURA (CONTENIDOS)

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA *(Nombre oficial de la asignatura según la normativa del plan de estudios vigente o del organismo académico que lo desarrolla. No debe incluir espacios ni caracteres especiales antes del comienzo del nombre).*

Antropología de la Alimentación

2. NOMBRE DE LA ASIGNATURA EN INGLÉS *(Nombre de la asignatura en inglés, de acuerdo a la traducción técnica (no literal) del nombre de la asignatura)*

Anthropology of food

3. TIPO DE CRÉDITOS DE LA ASIGNATURA *(Corresponde al Sistema de Creditaje de diseño de la asignatura, de acuerdo a lo expuesto en la normativa de los planes de estudio en que esta se desarrolla):*

SCT/	X	UDI/	OTROS/
-------------	----------	-------------	---------------

4. NÚMERO DE CRÉDITOS *(Indique la cantidad de créditos asignados a la asignatura, de acuerdo al formato seleccionado en la pregunta anterior, de acuerdo a lo expuesto en la normativa de los planes de estudio en que esta se desarrolla)*

8

5. HORAS DE TRABAJO PRESENCIAL DEL CURSO *(Indique la cantidad de horas semanales (considerando una hora como 60 minutos) de trabajo presencial que requiere invertir el estudiante para el logro de los objetivos de la asignatura; si requiere convertir las horas que actualmente utiliza a horas de 60 minutos, utilice el convertidor que se encuentra en el siguiente link: [<http://www.clanfls.com/Convertidor/>])*

3

6. HORAS DE TRABAJO NO PRESENCIAL DEL CURSO *(Indique la cantidad de horas semanales (considerando una hora como 60 minutos) de trabajo no presencial que requiere invertir el estudiante para el logro de los objetivos de la asignatura; si requiere convertir las horas que actualmente utiliza a horas de 60 minutos, utilice el convertidor que se encuentra en el siguiente link: [<http://www.clanfls.com/Convertidor/>])*

6

7. OBJETIVO GENERAL DE LA ASIGNATURA *(Corresponde a un enunciado específico en relación a lo que se va a enseñar en la asignatura, es decir, señala una de las áreas específicas que el profesor pretende cubrir en un bloque de enseñanza. Por ejemplo, uno de los objetivos en un módulo podría ser “los estudiantes comprenderán los efectos del comportamiento celular en distintos ambientes citoplasmáticos”. Es importante señalar que en ciertos contextos, los objetivos también aluden a metas).*

El curso persigue que los(as) alumnos(as) conozcan las principales teorías antropológicas y de las ciencias sociales, así como los campos de reflexión contemporáneos, comprendiendo que la construcción social del alimento gravita en las conductas alimentarias personales, familiares, regionales, nacionales y transnacionales desde distintas áreas (simbólica, política, económica)

8. OBJETIVOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA *(Corresponde al detalle específico de los objetivos que se trabajarán en el curso; debe ingresarse un objetivo específico por cada línea)*

. Conocer los modos en que el funcionalismo, el estructuralismo y el culturalismo han producido formas específicas de comprender el alimento como constructo social.
. Dar cuenta de cómo la semiótica y otras corrientes disciplinarias modelan la aprehensión del alimento en su función de signo, de sistema de comunicación que opera dentro de un sistema clasificatorio con elementos variables e invariables.

- . Aprender las formas en que los alimentos operan como símbolos y signos en América Latina construyendo identidades étnicas, de género, clase y generación.
- . Conocer los problemas contemporáneos de la alimentación y las tensiones que emergen con los nacionalismos culinarios, el patrimonio y el turismo, el exotismo, así como las nuevas miradas en torno a la obesidad, la anorexia y la inocuidad alimentaria en tanto construcciones de las instituciones (estatales, médicas, empresariales).

9. SABERES / CONTENIDOS *(Corresponde a los saberes / contenidos pertinentes y suficientes para el logro de los Objetivos de la Asignatura; debe ingresarse un saber/contenido por cada línea)*

- . El alimento como lenguaje de las diferencias y de las identidades sociales.
- . El alimento como sistema de símbolos que opera en la base de las culturas alimentarias.
- . Los alimentos en contextos sociales diversos (etnicidades, relaciones sociales de género, y de clase en América Latina).
- . Los alimentos como elementos/mercancías de las identidades nacionales y globalizadas.

10. METODOLOGÍA *(Descripción sucinta de las principales estrategias metodológicas que se desplegarán en el curso, pertinentes para alcanzar los objetivos (por ejemplo: clase expositiva, lecturas, resolución de problemas, estudio de caso, proyectos, etc.). Indicar situaciones especiales en el formato del curso, como la presencia de laboratorios, talleres, salidas a terreno, ayudantías de asistencia obligatoria, etc.)*

El curso se desarrollará con exposiciones temáticas por parte de la profesora a cargo e invitados(as) especialistas de otras disciplinas, así como expertos(as)/cultores(as). Del mismo modo, se efectuarán talleres ligados a las exposiciones temáticas, como modo colectivo de aplicar los conceptos vertidos a situaciones concretas. Se realizarán salidas a terreno (observación en La Vega) y se efectuará una sesión de compartir alimentos provenientes de las tradiciones familiares de los(as) estudiantes. Se harán también sesiones de ayudantía para discutir y hacer seguimiento a la salida a terreno y su reversión en un ensayo. Por último, se trabajará en el análisis de películas emblemáticas sobre alimentación.

11. METODOLOGÍAS DE EVALUACIÓN *(Descripción sucinta de las principales herramientas y situaciones de evaluación que den cuenta del logro de los objetivos (por ejemplo: pruebas escritas de diversos tipos, reportes grupales, examen oral, confección de material, etc.)*

Cada estudiante será evaluado(a) por su proceso de aprendizaje a partir de trabajos sistemáticos entregados periódicamente (fichas de lectura y observaciones en terreno, comentarios analíticos de películas, ensayo sobre terreno en la Vega) y que serán considerados de manera global como un portafolio.

12. REQUISITOS DE APROBACIÓN *(Elementos normativos para la aprobación establecidos por el reglamento, como por ejemplo: Examen, calificación mínima, asistencia, etc. Deberá contemplarse una escala de evaluación desde el 1,0 al 7,0 , con un decimal.)*

ASISTENCIA (indique %) 80%

NOTA DE APROBACIÓN MÍNIMA (Escala de 1.0 a 7.0): 4.0

REQUISITOS PARA PRESENTACIÓN A EXÁMEN: 4.0

OTROS REQUISITOS: Entrega de acuerdo al cronograma del material solicitado

13. PALABRAS CLAVE (*Palabras clave del propósito general de la asignatura y sus contenidos, que permiten identificar la temática del curso en sistemas de búsqueda automatizada; cada palabra clave deberá separarse de la siguiente por punto y coma (;)*).

Antropología de la alimentación; identidades culinarias; problemas de la alimentación contemporánea.

14. BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA (*Textos de referencia a ser usados por los estudiantes. Se sugiere la utilización del sistema de citación APA, y además que se indiquen los códigos ISBN de los textos. CADA TEXTO DEBE IR EN UNA LÍNEA DISTINTA*)

- Barthes, R. (Enero-Junio de 2006). Por una Psico-sociología de la Alimentación. *Empiria*(11), 205-221.
- Coconier, G. I. (2012). ¡Qolaq Sequi'aq!" ("¡Vamos a Comer!"). Identidad, Comensalidad Y Género en la Alimentación Los Qom (Tobas) del Centro Este de Formosa. En F. P. P. Babot, *Las Manos en la masa. Arqueologías y Antropolgías de la alimentación en Suramérica* (págs. 71-92). Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades. ; Museo de Antropología UNC - Instituto Superior de Estudios Sociales UNT.
- Contreras, J., & Gracia, M. (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Douglas, M. (1995). Las Estructuras de lo Culinario. En J. Contreras, *Alimentación y Cultura, Necesidades, gustos y costumbres* (págs. 171-198). Barcelona: Universitat de Barcelona.
- Durán, P. (2009). Representaciones sobre la alteridad. Inmigración, contacto intercultural y alimentación. En X. Medina, R. Ávila, & I. De Garine, *I Food, imaginaries and cultural frontiers essays in honour of Helen Macbeth*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- Eden Black, R. (2007). Porta Palazzo (Torino): The market as a tourist attraction. En J. Tresserras, & X. Medina, *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. (págs. 327-344). Barcelona: IBERTUR.

- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos*, 2(2), 193-213.
- Espeitx, E. (2007). Los espacios turísticos del patrimonio alimentario. En J. Tresserras, & X. Medina, *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. (págs. 153-176). Barcelona: IBERTUR.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Madrid: Anagrama.
- Flandrin, J.-L., & Montanari, M. (2004). *Historia de la Alimentación*. TREA.
- Fournier, D. (2003). La cocina de América y el intercambio colombino. En M. (. Montanari, *El Mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*. (págs. 119-132). Buenos Aires: Paidós.
- García, e. a. (2006). Organización familiar y social y diversidad de la dieta: un estudio etnográfico en el estado de Aguascalientes. En & M. P. Arroyo, *Antropología y Nutrición*. México: UAM-X/Fundación Mexicana para la Salud.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de Sociología Comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Lema, V. &. (2012). Cambio y Continuidad al Plato: Los saberes culinarios y su rol en la dinámica de la diversidad biocultural. En F. P. M. Babot, *Manos en la masa. Arqueologías y Antropologías de la alimentación en Suramérica* (págs. 25-46). Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba.Facultad de Filosofía y Humanidades. ; Museo de Antropología UNC - Instituto Superior de Estudios Sociales UNT.
- Lévi-Strauss, C. (1968). El triángulo culinario. En L. D.-S. B. Pingaud, *Estructuralismo y dialéctica* (págs. 39-57).
- Lévi-Strauss, C. (2010). *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Long, J. (2003). *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: UNAM.
- Marschoff, M. (s.f.). *Enfoques teóricos acerca del cambio social y el cambio en alimentación. Discusiones desde las prácticas*.
- Moncusí, A., & Santamaría, B. (2008). Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de la cocina mexicana como patrimonio material de la humanidad. En M. Alvarez, & X. Medina, *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América* (págs. 127-142). Barcelona: Icaria.
- Montecino Aguirre, S. (2005). *La Olla Deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*. Santiago: Catalonia.
- Poulain, J.-P. (2002). *Sociologies de l'alimentation*. . Paris: PUF.
- Poulain, J.-P. (2008). Los patrimonios gastronómicos y sus valoraciones turísticas. En J. Contreras, *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el mediterraneo*. IBERTUR.
- Régner, F. (2004). *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*. Paris: PUF.
- Vokral, E. (1991). *Qoñi-Chiri : la organización de la cocina y estructuras simbólicas en el Altiplano del Perú*. . Quito, Ecuador: Abya Yala.

Weismantel, M. (1994). *Alimentación, Género y Pobreza en los Andes Ecuatorianos*. . Abya Yala.

15. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA (*Textos de referencia a ser usados por los estudiantes. Se sugiere la utilización del sistema de citación APA, y además que se indiquen los códigos ISBN de los textos. CADA TEXTO DEBE IR EN UNA LÍNEA DISTINTA*)

16. RECURSOS WEB (*Recursos de referencia para el apoyo del proceso formativo del estudiante; se debe indicar la dirección completa del recurso y una descripción del mismo; CADA RECURSO DEBE IR EN UNA LÍNEA DISTINTA*)

www.ocha-lemangeur.fr

www.odela-ub.com

<http://www.oda-alc.org/>

<http://redeac.ensp.fiocruz.br/node/2>

<http://correo.xoc.uam.mx/oam/redes.html>

--

NOMBRE COMPLETO DEL DOCENTE RESPONSABLE / COORDINADOR

* Ingrese el nombre del docente responsable/coordinador

Sonia Montecino Aguirre

RUT DEL DOCENTE RESPONSABLE / COORDINADOR

* Ingrese el RUT del docente responsable/coordinador, con formato 12.345.678-9

6.599.819-k
