

<b>PROGRAMA</b>		
<b>1. Nombre de la actividad curricular</b>		
<b>Antropología Aplicada:</b> Antropología de la Alimentación		
<b>2. Nombre de la actividad curricular en inglés</b>		
<b>Applied Anthropology :</b> Anthropology of food		
<b>3. Unidad Académica / organismo de la unidad académica que lo desarrolla</b>		
Departamento de Antropología		
<b>4. Ámbitos</b>		
<b>Formación Teórico-Methodológica</b>		
<b>4. Horas de trabajo</b>	Presencial	no presencial
7,5	3.0	4.5
<b>5. Número de créditos SCT – Chile</b>	<b>5</b>	
<b>6. Requisitos</b>	-	
<b>7. Propósito general del curso</b>	<p>Los/as estudiantes conocerán las principales teorías de la Antropología de la Alimentación en sus contextos históricos disciplinarios conociendo la relación entre alimentación, cultura e identidades.</p> <p>Desarrollarán habilidades para reflexionar y presentar observaciones y análisis de situaciones específicas.</p>	
<b>8. Competencias a las que contribuye el curso</b>	<p>A1: Problematizar los diversos desarrollos históricos de la disciplina y de los marcos teóricos-metodológicos desde los que se ejerce el quehacer profesional.</p>	

	<p>A2: Integrar los marcos teóricos-metodológicos en el ejercicio de la profesión y el desarrollo disciplinario.</p> <p>B1: Valorar críticamente la diversidad cultural y comprender los procesos culturales como fenómenos dinámicos para integrarlo en el quehacer profesional.</p> <p>C1: Problematizar la construcción de las identidades y de los procesos de patrimonialización como fenómenos políticos.</p> <p>C2: Aportar desde una perspectiva crítica a la solución de las necesidades y los problemas sociales a partir del ejercicio de su profesión.</p> <p>C3: Valorar críticamente su labor profesional respetando los compromisos éticos y asumiendo la importancia del rol social y político del conocimiento.</p>
<p><b>9. Subcompetencias</b></p>	<p>A1.3: Reconocer el papel del antropólogo en la generación de conocimiento, tomando en cuenta las consideraciones epistemológicas de su trabajo profesional, de la antropología y de las ciencias en general.</p> <p>A2.1: Aplicar el desarrollo teórico actualizado de la disciplina en la actividad profesional y de investigación.</p> <p>AS2.2: Problematizar los fenómenos socioculturales, aportando en proyectos de investigación e intervención social.</p> <p>AS2.3: Contribuir en la formulación y desarrollo de políticas, programas y</p>

	<p>proyectos en instituciones y organizaciones diversas, con énfasis en lo sociocultural.</p> <p>B1.2: Comprender los procesos socioculturales como fenómenos dinámicos que permean todas las actividades del quehacer humano. (Patrimonio/Conservación).</p> <p>BS1.2: Visibilizar las condiciones que posibilitan la emergencia de nuevos sujetos.</p> <p>C1.1: Reconocer en la construcción de las identidades y los procesos de patrimonialización, la confluencia de variables como cultura, memoria, el ambiente e intereses sociales, políticos y económicos. (Patrimonio/Conservación).</p> <p>CS2.1: Abordar crítica y reflexivamente las dinámicas sociales y culturales que generan desigualdades y conflictos entre actores y grupos sociales.</p> <p>CS2.2: Participar en procesos de intervención a nivel de instituciones sociales, organizaciones comunitarias y de la sociedad civil en general, actuando profesional y éticamente</p> <p>C3.1: Realizar una labor profesional fundada en un compromiso ético y social, problematizando la relación entre la diversidad sociocultural, los marcos legales y los Derechos Humanos. (Patrimonio/Conservación).</p> <p>C3.2: Problematizar la relación entre su propio quehacer profesional, las fuentes de información, y el conocimiento disciplinar que genera.</p>
--	--

	<p>C3.3: Problematizar y aplicar los marcos normativos (legales y consuetudinarios) y éticos involucrados en el ejercicio profesional y en el proceso investigativo.</p> <p>C3.4: Reconocer la situación que ocupa el antropólogo en su quehacer profesional, manteniendo una actitud crítica frente al ejercicio de este, considerando sus consecuencias sociales y políticas.</p>
<p><b>10. Resultados de Aprendizaje</b></p> <p>Al finalizar este curso los/las estudiantes estarán en condiciones de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer, por medio de clases lectivas y estudios de caso, el modo en que la antropología ha estudiado el fenómeno de la alimentación a lo largo del siglo XIX, XX y comienzos del XXI, para entender la relación entre cultura, alimentación e identidad.</li> <li>- Reflexionar, por medio de clases lectivas y estudios de caso, la importancia del estudio de la alimentación para abordar problemas políticos, económicos y culturales, así como las identidades de género, clase y étnicas, para entender la relación entre cultura, alimentación e identidad.</li> <li>- Analizar, por medio de clases lectivas y estudios de caso, fenómenos asociados a la alimentación en contextos sociales y culturales específicos, así como en coyunturas como la actual pandemia, para entender la relación entre cultura, alimentación e identidad.</li> </ul>	
<p>11. Saberes / contenidos</p>	
<p><b>Unidad 1:</b> La alimentación desde las teorías antropológicas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Primeras miradas antropológicas</li> <li>b) Funcionalismo</li> <li>c) Estructuralismo, culturalismo y semiótica</li> </ul> <p><b>Unidad 2:</b> Miradas contemporáneas sobre la alimentación</p>	

Socio-antropología de la alimentación

Estudios contemporáneos

**Unidad 3:** Alimentación, género y patrimonio

a) Alimentación y género en Chile y América Latina

b) Patrimonio, alimentación y políticas públicas.

## **12. Metodología**

El curso contará con sesiones expositivas por parte del equipo docente, instancias de ayudantía, realización de tareas grupales y el desarrollo de una investigación.

## **13. Evaluación**

Las evaluaciones del curso serán las siguientes:

- Fichas de lecturas. Se trata de la realización de fichas de lecturas donde se evaluará la puntualidad en las entregas, síntesis realizada y coherencia del texto. El conjunto de fichas equivale al 25% de la nota final del curso.
- Trabajos grupales. Consisten en la realización de una tarea (la cual será socializada al inicio del curso y contempla observaciones en terreno y ejercicios de análisis) y su exposición durante la sesión de clases. Estos trabajos equivalen al 25% de la nota final del curso.
- Ensayo final. Los(as) estudiantes deben realizar un ensayo grupal con alguno de los temas vistos a lo largo del curso, incorporando sus reflexiones y bibliografía del curso. Este ensayo contará con dos pre-entregas (definidas en el cronograma del curso) así como de una exposición final. El conjunto de entregas y exposición equivalen al 50% de la nota final del curso.

## **14. Requisitos de aprobación**

NOTA DE APROBACIÓN MÍNIMA : 4.0

El curso no tiene Examen.

### **15. Palabras Clave**

Antropología Aplicada, Investigación Social, Alimentación, Antropología de la Alimentación.

### **16. Bibliografía Obligatoria**

Adams, Carol (2010) *La Politique Sexuelle de la Viande. Une théorie critique féministe végétarienne. L'âge d'homme*

Barthes, R. (Enero-Junio de 2006). Por una Psico-sociología de la Alimentación. *Empiria*(11), 205-221.

CNCA (2017) *Cocinas, alimentos y símbolos. Estado del arte del patrimonio alimentario en Chile.*

Contreras, J. &. (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas.* Barcelona, España: 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.

Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo.* Madrid: Anagrama.

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).

Malinowski, B. (1977). *El Cultivo de la tierra y los ritos agrícolas en las islas Trobriand.* . Editorial Labor.

Montecino Aguirre, S. (2005). *La Olla Deleitosa. Cocinas mestizas de Chile.* Santiago:

Catalonia.

Montecino Aguirre, S. (2009). Fuegos, hornos y donaciones. Alimentación y cultura en Rapa Nui. Santiago de Chile: Catalonia.

Poulain, J.-P. (. (2012). Dictionnaire des cultures alimentaires. PUF.

Poulain, J.-P. (2002). Sociologies de l'alimentation. . Paris: PUF.

Richards, A. (1937). The food and nutrition of african natives. International Institute of African Languages and Culture(13).

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

### **15. Bibliografía Complementaria**

Aguilera, I; Alvear, A (2017) Pipeño y Terremoto como bebidas nacionales: una reflexión en torno a la patrimonialización y representación de la nación. *Rivar* (12), septiembre 2017, p. 5-21

Alvear, Hernández y Montecino (2017) Inventario de productos y preparaciones patrimoniales en la Región de Coquimbo. Una revisión de herramientas de investigación para el estudio del Patrimonio Alimentario. *Rivar* (12), septiembre 2017, p.111-122

Appadurai, A., "Gastro-politics in Hindu South Asia", en *American Ethnologist* 8, 1981, (3).

Bourdieu, P., *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Taurus, Madrid, 2002

CNCA (2017) *Tramas de la diversidad. Reflexiones, debates y propuestas en torno al patrimonio alimentario en Chile.*

Harris, M (2010) *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura.* Editorial Alianza

Kaplan, S; Counihan, C (1998) *Food and Gender: identity and power.* Harwood academic publishers

### **16. Recursos web**

<http://www.ub.edu/odela/>

<http://www.alicia.cat/es/>