

# PROGRAMA DE ASIGNATURA CURSOS DE FORMACIÓN GENERAL (CFG)

**1er semestre 2024**

Departamento de Pregrado  
Vicerrectoría de Asuntos Académicos  
Universidad de Chile

## 1. NOMBRE Y CÓDIGO DEL CURSO

<b>Nombre</b>	Del campo a la mesa, caminos y recorridos de los alimentos
<b>Código</b>	VA-01-0327-103

## 2. NOMBRE DEL CURSO EN INGLÉS

*From field to table: food paths and routes*

## 3. EQUIPO DOCENTE

<b>Docentes responsables</b>	<b>Unidad académica</b>
Lee Ann Meisel	Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Cecilia Baginsky Guerrero	Facultad de Ciencias Agronómicas

<b>Docentes colaboradores/as</b>	<b>Unidad académica</b>
Claus Köbrich Gruebler	Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias
Iván Cano Silva	Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias
Daniella Gac Jiménez	Facultad de Ciencias Agronómicas
Daniel Egaña Rojas	Dpto. Atención Primaria y Salud Familiar, Fac. de Medicina
Juan Jiménez Cortez	División de Fomento, Instituto de Desarrollo Agropecuario
Luis Sáez Tonacca	Departamento de Gestión Agraria, USACH
Marcela Reyes	Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Susana Jiles Castillo	Fundación Educación Popular en Salud

<b>Ayudante</b>	Amaranta Gutiérrez Muñoz
-----------------	--------------------------

#### 4. CARGA ACADÉMICA Y CRÉDITOS SCT-CHILE

<b>Duración total del curso</b>	17 semanas
<b>Nº máximo de horas de trabajo sincrónico / presencial semanal</b>	1,5 horas
<b>Nº máximo de horas de trabajo asincrónico / no presencial semanal</b>	1,5 horas
<b>Nº de créditos SCT</b>	2 SCT

#### 5. MODALIDAD, DÍA Y HORARIO

<b>Modalidad</b>	Semipresencial. El curso se imparte en modalidad mayoritariamente presencial y contempla visitas a terreno, pero tendrá algunas sesiones remotas sincrónicas, a través de Clase Virtual de U-Cursos.
<b>Día</b>	Martes
<b>Horario</b>	17:00 – 18:30
<b>Lugar</b>	Facultad de Arquitectura y Urbanismo, sala G-23

#### 6. COMPETENCIAS SELLO A LAS QUE CONTRIBUYE EL CURSO

	1. Capacidad de investigación, innovación y creación
X	2. Capacidad de pensamiento crítico y autocrítico
	3. Capacidad para comunicarse en contextos académicos, profesionales y sociales
X	4. Compromiso ético y responsabilidad social y ciudadana
X	5. Compromiso con el desarrollo humano y sustentable
	6. Compromiso con el respeto por la diversidad y multiculturalidad
	7. Compromiso con la igualdad de género y no discriminación

#### 7. PROPÓSITO FORMATIVO DEL CURSO

Todos los alimentos que consumimos se producen gracias al aporte de los recursos naturales (suelo, agua, radiación) y que permiten que nuestros campos provean nuestra alimentación. Surge así la pregunta *¿cómo llegan estos alimentos desde aquellos lugares hasta nuestras mesas?* Esto ocurre gracias a las personas que los producen, distribuidores e intermediarios que los trasladan y personas que quieren comer estos productos. Todo lo anterior es un pequeño y breve diagrama de cómo funciona una cadena alimentaria, pero es más complejo que ello. Imagine una ensalada, ¿cuáles fueron los caminos que recorrieron las lechugas, el tomate, la cebolla, la palta, la sal, entre otros tantos ingredientes? ¿Cuánto tardan en producirse; cuál es el impacto que tiene su obtención en el medioambiente; eso incide en su calidad nutricional; qué regulaciones existen para su producción y transporte? Y así podríamos seguir con muchas preguntas más.

El propósito del presente curso es entender y comprender la existencia de sistemas alimentarios (o agroalimentarios), sus componentes, la relación con los modelos de desarrollo y las problemáticas actuales. El cambio climático, la obesidad y malnutrición, varias enfermedades crónicas, la erosión de los suelos, la pérdida de la biodiversidad, entre otros grandes problemas, tienen relación con los sistemas alimentarios y el cómo estos se comportan. Cada modelo tendrá distintos impactos y consecuencias. Así, este curso plantea ser un punto de partida, para que las y los estudiantes puedan, primero, comprender la realidad, para luego motivarlos a ser actores partícipes en su transformación. En ello, existen caminos construidos y caminos por construir.

Considerando este contexto, y para alcanzar este propósito, es que se promoverá la reflexión interdisciplinaria sobre el mundo campesino y los sistemas alimentarios saludables y sostenibles. El curso es diseñado e impartido por la **Cátedra de Agricultura Campesina y Alimentación** de la Universidad de Chile, cuyos lineamientos van en la promoción del derecho a la alimentación, la soberanía alimentaria y territorial, la alimentación sostenible y saludable, desarrollo de mercados locales y canales cortos de comercialización, respeto a las comunidades y culturas rurales, territorios diversos, biodiversos y resilientes. En resumen, apuntar hacia la transformación de los sistemas alimentarios.

Este curso contribuirá a desarrollar la capacidad crítica, la comprensión amplia de la realidad, el compromiso social y el trabajo en equipo entre distintas disciplinas, ya que se analizará el sistema alimentario desde distintos enfoques, intercambiando saberes y construyendo, reconstruyendo y destruyendo algunos paradigmas.

## 8. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO

RA 1: Describe los sistemas alimentarios desde su dimensión social, económica, medioambiental, nutricional o cultural, entre otros, para analizar sus quiebres.

RA 2: Explica los quiebres (situaciones insatisfactorias) que tiene un sistema alimentario, para desarrollar propuestas que promuevan su sostenibilidad, resiliencia, alimentación saludable, biodiversidad o equidad.

## 9. SABERES FUNDAMENTALES O CONTENIDOS

### **Unidad I. EL origen de los alimentos: ¿dónde se producen?**

- Los sistemas alimentarios: Caminos de los alimentos
- Ruralidad y Agricultura campesina: Producción de alimentos y su importancia en la alimentación y la ruralidad
- Adaptación al cambio climático: Una mirada desde la diversidad genética y biodiversidad
- Problemas que se presentan en la producción: desigualdades de género y el envejecimiento del campo

### **Unidad II. El camino que recorren los alimentos. La cadena de procesamiento y distribución**

- Situación general del procesamiento y distribución de alimentos:
  - Compradores, vendedores, intermediarios.
  - Mercados locales y circuitos cortos de comercialización: Experiencias de formas de distribuir más sustentables
- Visita a Lo Valledor. El gran punto de intermediación de Chile

### **Unidad III: Destino final de los alimentos: El consumo y los consumidores**

- Consumo y diversidad cultural ¿cómo nos alimentamos? ¿Qué influye al momento de elaborarlos y consumirlos?
- Alimentación y salud ¿cómo nos alimentamos?
- Diferencias entre consumo de alimentos frescos, procesados y ultraprocesados
- Demanda y percepción de consumidores
- Consumo ético y responsable

### **Unidad IV. Los sistemas alimentarios sostenibles y saludables**

- Pérdidas y mermas de los alimentos
- Los sistemas alimentarios en el contexto de sindemia global
- ¿Hacia dónde apuntar a futuro? La agroecología en el contexto de crisis climática. Importancia biodiversidad y cultivos tradicionales
- Derecho a la alimentación, seguridad y soberanía alimentaria

## 10. METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN: PLAN DE TRABAJO

### A) Descripción general de la metodología y la evaluación del curso:

#### Enseñanza y aprendizaje:

- El curso se desarrollará en base a sesiones presenciales, sincrónicas virtuales y lecturas o videos asincrónicos. También considera **visitas** a Lo Valledor y a una pequeña producción.
- Las sesiones incluirán una **clase expositiva** de 30-40 min por parte de académicos/as de distintas disciplinas. Luego una sesión plenaria de 40-50 min en base a preguntas de los y las estudiantes, actividades de **conversación, dinámicas grupales y/o preguntas orientadoras** sobre la clase y lecturas previas.
- Las sesiones que consideran la participación de profesores e **invitados** externos a la Universidad pueden tener una modalidad de presentación distinta. No obstante, cada sesión contendrá una pregunta guía para el desarrollo de la clase.
- Las actividades de **trabajo autónomo** incluyen material de **lectura y videos**, así como de tiempo para el desarrollo del trabajo en equipo. Se consideran un par de sesiones fuera del horario de clases para el apoyo de trabajos junto al equipo docente
- Se dispondrá el ppt en U-Cursos para quienes no hayan podido asistir.
- Habrá **lecturas obligatorias** y algunas lecturas complementarias, las que serán indicadas en cada clase.

#### Evaluación de los aprendizajes:

El curso incluye las siguientes instancias de evaluación:

- **Participación en sesiones.** Es menester que participen e interactúen los y las estudiantes durante la sesión. Para ello, se promoverá que compartan opiniones, informaciones o preguntas, teniendo que cumplir un mínimo de participación a lo largo del curso.
- **Foros de discusión:** Se realizarán foros de discusión asincrónicos e individuales, en los que se evaluará la participación y discusión en torno a los temas planteados por el Equipo Docente. Para ello, se realizarán 4 grupos, que irán intercambiando entre desarrolladores de preguntas y respuestas.
- **Trabajo grupal progresivo:** Al final del curso se deberá entregar un trabajo en formato audiovisual, exposición teatral u otro formato visual, que se irá desarrollando en grupo a lo largo del curso. Este trabajo tendrá relación con los objetivos de la Cátedra de Agricultura Campesina y Alimentación o instituciones que se relacionan, fomentando un trabajo interdisciplinario (con cierta flexibilidad). Las temáticas las

planteará el equipo docente, aceptando sugerencias por parte de estudiantes previa revisión.

La evaluación de cada actividad estará establecida mediante una rúbrica. El detalle de las evaluaciones se muestra en la tabla siguiente.

### B) Resumen del esquema de evaluaciones calificadas del curso:

Actividad evaluada	Tipo de actividad	Ponderación en nota final	Semana estimada de entrega
<b>Participación</b> en clases	Individual	12%	Todo el curso
Desempeño en <b>foros de discusión</b> en U-Cursos	Individual	28%	4, 9, 12, 15
<b>Trabajo grupal progresivo. Avance 1:</b> Definición del quiebre e identificación del sistema alimentario.	Grupal	10%	8
<b>Trabajo grupal progresivo. Avance 2:</b> Descripción del sistema alimentario seleccionado (actores, dimensiones, rubros)	Grupal	20%	13
<b>Trabajo grupal progresivo. Presentación final:</b> Explica el quiebre en el contexto del sistema alimentario seleccionado	Grupal	30%	17

### C) Planificación y cronograma preliminar del curso:

Semana	Fecha	Actividades		Evaluación
		Sincrónicas o Presenciales	Asincrónicas o No presenciales Trabajo autónomo	
1	19-mar	<p><b>CLASE PRESENCIAL</b></p> <p>Presentación del curso, estudiantes, equipo docente y Cátedra de Agricultura Campesina y Alimentación</p> <p>Del campo a la mesa. Sistemas alimentarios, lo rural, lo urbano y los tópicos del curso.</p> <p>Profesora: Lee Ann Meisel</p>		

2	26-mar	<b>CLASE PRESENCIAL</b> Los sistemas alimentarios Profesor: Claus Köbrich Grüberler	Documental 16640: el despertar de la tierra: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=bYTRsnDtuwg&amp;ab_channel=INDAP">https://www.youtube.com/watch?v=bYTRsnDtuwg&amp;ab_channel=INDAP</a>	
3	02-abr	<b>CLASE PRESENCIAL</b> Historia agricultura campesina Profesor: Iván Cano Silva	Lectura ODS	
4	09-abr	<b>CLASE PRESENCIAL</b> La producción de alimentos a nivel nacional Profesora: Cecilia Baginsky Guerrero	Desarrollo Avance 1 trabajo grupal	<b>Foro</b>
	<b>13-abr sábado</b>	<b>CLASE PRESENCIAL</b> Visita a terreno. Producción campesina.		
5	16-abr	<b>CLASE PRESENCIAL</b> Cambio climático: Importancia de la diversidad genética y biodiversidad Profesora: Lee Ann Meisel	CEPAL, FAO, IICA. 2001. Perspectivas de la agricultura y del desarrollo rural en las américas: Una mirada hacia América Latina y el Caribe 2021-2022 Lectura: páginas 1 a 44 <a href="https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/47208/1/CEPAL-FAO21-22_es.pdf">https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/47208/1/CEPAL-FAO21-22_es.pdf</a>	
6	23-abr	<b>CLASE PRESENCIAL</b> Determinantes sociales en la producción: pobreza, género, edad Profesora: Daniella Gac Jiménez		
7	30-abr	<b>SEMANA DE PAUSA TRANSVERSAL</b>		
8	07-may	<b>CLASE VIRTUAL</b> Mercados locales y circuitos cortos de comercialización. Invitado: Juan Jiménez, INDAP	Desarrollo Avance 1 trabajo grupal	<b>Entrega Avance 1</b>
9	14-may	<b>CLASE PRESENCIAL</b> Mesa redonda: Producción y comercialización Participación de organizaciones y empresas relacionadas al sistema alimentario.	David Neven y FAO. 2015. Desarrollo cadenas de valor alimentarias sostenibles. Principios rectores. Leer 9-31 y 42-46 <a href="https://www.fao.org/3/I3953S/I3953s.pdf">https://www.fao.org/3/I3953S/I3953s.pdf</a>	<b>Foro</b>

10	21-may	Feriado	Pérez-Cueto, F. 2015. ¿Dieta sostenible y saludable? Retrospectiva e implicancias para la nutrición pública <a href="https://drive.google.com/file/d/1TteXw8IIOSUg_GO5DJJ0kYqMbwBU9QBV/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1TteXw8IIOSUg_GO5DJJ0kYqMbwBU9QBV/view?usp=sharing</a>	
11	28-may	<b>CLASE PRESENCIAL</b> Consumo: Migraciones, cambios y diversidad cultural Profesor: Daniel Egaña Rojas	Visita a Terreno. A realizarse el sábado 01 de junio. Lo Valledor	
	01-jun sábado	<b>CLASE PRESENCIAL</b> Visita a terreno. Lo Valledor.		
12	04-jun	<b>CLASE PRESENCIAL</b> Relación consumo y salud Profesora: Lorena Rodríguez Osiac	Video: Agroecología y cambio climático.	<b>Foro</b>
13	11-jun	<b>CLASE PRESENCIAL</b> Determinantes en el consumo de alimentos campesinos: ¿cómo promover un consumo responsable, saludable, ético y sostenible? Profesor: Claus Kobrich	Desarrollo avance 2 trabajo grupal	<b>Entrega Avance 2</b>
14	18-jun	<b>CLASE VIRTUAL</b> Pérdidas y mermas en el sistema alimentario ¿cómo evitarlas? Profesor: Luis Sáez Tonnaca	Desarrollo trabajo final	
15	25-jun	<b>CLASE VIRTUAL</b> Cómo los ambientes alimentarios moldean las dietas de las poblaciones Profesora: Marcela Reyes	Desarrollo trabajo final	<b>Foro</b>
16	02-jul	<b>CLASE PRESENCIAL</b> El Derecho a la Alimentación, Seguridad Alimentaria y Soberanía Alimentaria: agroecología y biodiversidad (taller presencial) Profesora: Cecilia Baginsky Guerrero y Susana Jiles Castillo	Apoyo Desarrollo Trabajo final (horario por definir)	

17	09-jul	Presentación de trabajos grupales finales.		<b>Presentación final trabajo grupal</b>
-	Fecha por definir	<b>Taller:</b> Evaluación del curso: experiencia y apreciaciones + convivencia (posterior a la fecha de presentación, no suma asistencia)		

## 11. REQUISITOS DE APROBACIÓN

- Asistencia del 75%. Entre 50 y 74% debe realizar examen oral. Menos a 50% es razón de reprobación.
- Participación en foros.
- Entrega avances trabajo grupal y presentación final.
- Calificación final igual o superior a 4,0, en una escala de 1 a 7.

## 12. RECURSOS DE APRENDIZAJE O BIBLIOGRAFÍA BÁSICA OBLIGATORIA

La bibliografía obligatoria es la que se indica en la descripción de las actividades de trabajo autónomo para cada semana.

## 13. RECURSOS ADICIONALES O BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Agricultura Familiar: de los conceptos a las políticas públicas en América Latina y el Caribe <https://www.fao.org/3/ca5087es/ca5087es.pdf>

Police Brief Uchile 2022. Mejorar el acceso a alimentos saludables: Propuestas para transformar los ambientes alimentarios en Chile.  
<https://www.uchile.cl/publicaciones/183346/policy-brief-mejorar-el-acceso-a-alimentos-saludables>

La Vía Campesina. 2017. Las luchas de la Vía Campesina. Por la reforma agraria, la defensa de la vida, la tierra y los territorios <https://viacampesina.org/es/wp-content/uploads/sites/3/2017/10/Publication-of-Agrarian-Reform-ES.compressed.pdf>