



ASPECTOS HISTÓRICOS Y CULTURALES DE LOS ALIMENTOS (HISTORICAL AND CULTURAL ASPECTS OF FOOD)

IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

CÓDIGO	SEM	HT	HS	HP	HA	CR	REQUISITO	AREA DE FORMACION Y TIPO DE ASIGNATURA	UNIDAD RESPONSABLE
	Primavera	2	---	1	3	6	Procesamiento de Productos Agropecuarios (Ing. Agronómica) 250 créditos (Ing. RNR)	Electivo profesional (Ing. Agronómica) Electivo Licenciatura (Ing. RNR)	Depto. De Agroindustria y Enología

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta asignatura entrega los fundamentos históricos y culturales que permiten entender la alimentación actual. Se analiza la relación recíproca existente entre los alimentos y el desarrollo de la cultura humana. Además, se describen los aspectos nutricionales y las transformaciones más importantes de los alimentos que permiten entender la relación humana con su alimentación.

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

Esta asignatura combina clases expositivas con sesiones de discusión. En las clases expositivas se entregarán conceptos básicos de la historia de la alimentación humana, ligada a la nutrición y a la cultura. Estos tópicos abarcan el análisis evolutivo de la alimentación humana, a través de lo que ha sido la transformación de los alimentos y el desarrollo de las preferencias alimentarias. Durante las sesiones de discusión se trabajarán textos complementarios con el objetivo de desarrollar el análisis crítico, la capacidad de exposición temática y la creatividad de resolución de los estudiantes.

Clases expositivas e interactivas complementadas con medios audiovisuales y el uso de la plataforma "U-cursos". Sesiones de discusión donde el/la estudiante aplica los conceptos aprendidos durante las clases teóricas, analiza textos, discute y resuelve problemas.

Auto instrucción mediante lecturas dirigidas a través de "U-cursos". Uso de Biblioteca. Elaboración y presentación grupal de un seminario temático (cultura culinaria en Chile).

COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA

- Comprende la alimentación humana actual bajo un contexto multidisciplinar y multicausal
- Dirige y lidera discusiones grupales tendientes a intercambiar opiniones acerca de la producción de alimentos y de hábitos y conductas alimentarias.
- Elabora y presenta un seminario a sus pares, sobre cultura alimentaria en Chile, donde aplica los conceptos históricos y sociológicos aprendidos.

RECURSOS DOCENTES

Sala de clases. Equipos Audiovisuales. Documentos de lectura obligatoria serán entregados en papel y/o digital. Toda la administración del curso se conducirá en la plataforma u-cursos

ASISTENCIA

De acuerdo al reglamento vigente para el Plan de Estudios, se exigirá 75% de asistencia a las clases teóricas y 100% de asistencia a las sesiones de discusión.

CONTENIDOS

Clases teóricas:

1. **Breve historia de la producción de alimentos**
 - a. Como cocinar nos hizo humanos
 - b. Cazadores recolectores
 - c. Evolución y consecuencias de la domesticación de plantas y animales
 - d. Alimentos ancestrales

2. **Historia sociocultural de la alimentación moderna**
 - a. De la escasez a la abundancia
 - b. Visión histórica y social de las recomendaciones nutricionales del último siglo
 - c. El caso de los alimentos ultra-procesados

3. **Transformación de los alimentos**
 - a. Fuego
 - b. Agua
 - c. Aire
 - d. Tierra

4. **Preferencias alimentarias, ¿por qué comemos lo que comemos?**
 - a. Análisis evolutivo de las preferencias alimentarias
 - b. Análisis sociocultural
 - c. Desarrollo de preferencias alimentarias

5. **Alimentos y cultura**
 - a. Conceptos culturales
 - b. Conceptos éticos
 - c. Conceptos religiosos
 - d. Conceptos de estatus social

6. **Cultura culinaria en Chile***
 - a. Historia de la cocina chilena
 - b. Alimentación indígena
 - c. Diferencias regionales

*Presentaciones de estudiantes

7. **Tendencias en alimentación**
 - a. Alimentos orgánicos y funcionales
 - b. Vegetarianismo y veganismo
 - c. Slow food movement
 - d. Mindless eating

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

<i>Instrumentos</i>	<i>Ponderación</i>
Primera Evaluación	30%
Segunda Evaluación	30%
Trabajo en sesiones de discusión	10%
Presentación seminario	20%
Controles	10%
NOTA PRESENTACIÓN	100%
	75% NOTA FINAL
EXAMEN	25% NOTA FINAL

PROFESORES Y PERSONAL PARTICIPANTES (Lista no excluyente)

Profesores	Unidad Académica	Especialidad
Karina Estay Villalón, Ingeniera Agrónoma, MS, PhD.	Departamento de Agroindustria y Enología.	Ciencias de los alimentos – Estudios de los consumidores – Comportamiento alimentario- Ciencia Sensorial

BIBLIOGRAFÍA DE APOYO.

Diamond, J. (2002). Evolution, consequences and future of plant and animal domestication. *Nature*, 418(6898), 700.

McGee, H. (2007). *On food and cooking: the science and lore of the kitchen*. Scribner, New York, USA. ISBN: 978-0-684-80001-1

Moss, M. (2013). *Salt, sugar, fat: How the food giants hooked us*. Random House, New York, USA. ISBN 9780812982190

Pollan, M. (2006). *The omnivore's dilemma: A natural history of four meals*. Penguin. New York, USA. ISBN: 978-1-59420-082-3

Pollan, M. (2014). *Cooked: A natural history of transformation*. Penguin books. New York, USA. ISBN: 978-1-59420-421-0

Wrangham, R. (2009). *Catching fire: how cooking made us human*. Basic Books. New York, USA. ISBN: 978-1-846668-285-8

CALENDARIZACIÓN ASIGNATURA
ASPECTOS HISTORICOS Y CULTURALES DE LOS ALIMENTOS

Semestre Primavera 2023

Horarios: Lunes 09:00 a 11:30

Equipo Docente: Profesora Karinna Estay, Ayudante Gabriel Cortes.

SEMANA	FECHA	TEMA	PROFESOR
1	04 septiembre	Introducción al curso- Programa – Calendario	K. Estay
2	11 -15 septiembre	RECESO ACADÉMICO	
3	18 septiembre	Feriado	
4	25 septiembre	Clase: Breve historia de la producción de alimentos	K. Estay
5	02 octubre	Clase: Historia sociocultural de la alimentación moderna	K. Estay
6	09 octubre	Clase: Preferencias alimentarias, ¿porque comemos lo que comemos?	K. Estay
7	16 octubre	1era prueba catedra	
8	23 octubre	Sesiones discusión- Transformación de los alimentos – Fuego	Grupos estudiantes
9	30 octubre	Sesiones discusión- Transformación de los alimentos – Agua	Grupos estudiantes
10	06 noviembre	Sesiones discusión- Transformación de los alimentos – Aire	Grupos estudiantes
11	13 noviembre	Sesiones discusión- Transformación de los alimentos – Tierra	Grupos estudiantes
12	20 noviembre	Clase: Alimentos y cultura, y Análisis de algunas tendencias de alimentación actual	K. Estay

13	27 noviembre	Presentación seminarios - Cultura culinaria en Chile -	Grupos estudiantes
14	04 diciembre	Presentación seminarios - Cultura culinaria en Chile -	Grupos estudiantes
15	11 diciembre	2nda prueba catedra	
16	18 -22 diciembre	RECESO ACADÉMICO	
17	25 diciembre	Feriado	K. Estay
18	1 enero	Feriado	K. Estay
19	8 enero	EXAMEN	