

<b>PROGRAMA</b>		
<b>1. Nombre de la actividad curricular</b>		
Taller de Investigación II: alimentación y patrimonio inmaterial		
<b>2. Nombre de la actividad curricular en inglés</b>		
Research Workshop II: food studies and intangible cultural heritage		
<b>3. Unidad Académica / organismo de la unidad académica que lo desarrolla</b>		
Departamento de Antropología		
<b>4. Ámbitos</b>		
1) Formación teórico-metodológica,		
(2) Diversidad cultural e interculturalidad		
(3) Problemáticas sociales actuales, locales y regionales, y el rol del antropólogo y de la antropóloga en ellas.		
<b>4. Horas de trabajo</b>	Presencial	no presencial
	2	5.5
<b>5. Número de créditos SCT – Chile</b>	5	
<b>6. Requisitos</b>	-	
<b>7. Propósito general del curso</b>	<p>Elaborar una propuesta de investigación conducente al diseño de proyecto de memoria en el contexto de la antropología de la alimentación y del patrimonio cultural inmaterial.</p> <p>Caracterizar y analizar conocimiento especializado sobre problemas de interés público vinculada a la alimentación y al patrimonio inmaterial, como tema de investigación de interés antropológico.</p>	

<p><b>8. Competencias a las que contribuye el curso</b></p>	<p>A1: Problematicar 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>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>A2.2: Producir, sistematizar, analizar e interpretar datos cuantitativos y cualitativos integrándolos a la investigación antropológica.</p> <p>A2.3. Integrar aproximaciones teóricas y metodológicas académicas y no académicas para abordar fenómenos antropológicos, que permita hacerse cargo de las características diferentes</p>

de sus objetos de estudio desde fuentes y enfoques también diversos.

A2.4. Desarrollar y aportar en proyectos de investigación en Antropología y sus disciplinas afines.

AS1.1: Problematizar los debates teóricos actuales en el campo de la antropología social y las ciencias sociales, con especial énfasis en temas relativos a la identidad, la diversidad y la complejidad sociocultural, en sus especificidades temporales y espaciales.

AS2.1: Aplicar métodos y técnicas propias de la práctica etnográfica para la producción de conocimientos empíricos propios de la disciplina.

AS2.3: Contribuir en la formulación y desarrollo de políticas, programas y proyectos en instituciones y organizaciones diversas, con énfasis en lo sociocultural.

B1.2: Comprender los procesos socioculturales como fenómenos dinámicos que permean todas las actividades del quehacer humano.

BS1.1: Problematizar los procesos de construcción social de sujetos.

BS1.3: Problematizar los procesos de construcción de identidades culturales en grupos sociales, entendiéndolos en su relación con otros sujetos.

C2.1: Identificar y diagnosticar problemas sociales del país, integrando factores socioculturales, bioantropológicos y/o materiales en la búsqueda de posibles soluciones.

C2.2. Promover la difusión y aplicación del conocimiento antropológico como parte del compromiso de la carrera

	<p>para aportar a la solución de desafíos sociales.</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.</p> <p>C3.2. Problematizar la relación entre su propio quehacer profesional, las fuentes de información, y el conocimiento disciplinar que genera.</p> <p>C3.4: 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>
--	--

### **10. Resultados de Aprendizaje**

Al finalizar el curso el/la alumno/a:

Identifica ámbitos o temas de investigación social y cultural relacionados con problemas de interés antropológico.

Sistematiza información primaria y secundaria de carácter antecedente que posibilite la construcción de un problema de investigación.

Analiza críticamente la información y conocimiento antecedente para proponer un problema de investigación.

### **11. Saberes / contenidos**

Definición de tema de investigación y análisis de antecedentes.

- Identificación y fundamentación temas de investigación.
- Análisis de información antecedente y estado del arte.

La construcción de problema de investigación.

- Problematización de antecedentes y definición de pregunta de investigación

Definición de objetivos.

- Formulación de objetivo general y específicos, sobre la base de una pregunta de investigación.

Elaboración del Marco Teórico

Presentación de la Propuesta Metodológica.

Descripción del Plan de Trabajo.

Organización de la Bibliografía consultada.

## **12. Metodología**

El Taller de Investigación II desarrollará sesiones tipo taller con el objeto de orientar el proceso de las actividades de investigación que propongan las y los estudiantes.

El Taller de Investigación II contempla discusión de carácter grupal y tutorial. Se considera la exposición de avances de los estudiantes y elaboración de documentos. Se trata de avanzar significativamente de manera individual o en equipo en las etapas finales de diseño del Proyecto de Memoria.

## **13. Evaluación**

La evaluación del Taller se compone de los siguientes trabajos:

Primer Informe de Avance: 20% de la nota final.

Contenidos mínimos de este Informe: Presentación y justificación del tema de investigación. Fundamentación de la relevancia. Identificación de antecedentes clave

Segundo Informe de Avance: 40% de la nota final.

Contenidos mínimos de este informe: sistematización de antecedentes, considerando información secundaria y resultados de investigación científica. Propuesta de problematización.

Presentación escrita y oral del Trabajo Final: 40% de la nota final

Corresponde a la presentación de un Documento de Trabajo que expone el trabajo de sistematización y análisis de antecedentes, construcción de un problema de investigación e identificación de objetivos. Marco teórico, además de la propuesta metodológica, el plan de trabajo y la bibliografía respectiva.

## **14. Requisitos de aprobación**

ASISTENCIA (indique %): 75%

NOTA DE APROBACIÓN MÍNIMA (Escala de 1.0 a 7.0): 5.0

REQUISITOS PARA PRESENTACIÓN A EXÁMEN: Nota eximición: 5.0

OTROS REQUISITOS: Tener todas las evaluaciones rendidas

### **15. Palabras Clave**

Investigación; memoria de título; antropología social; Alimentación; Patrimonio Cultural Inmaterial

### **16. Bibliografía Obligatoria**

Ley 20.370. Ley General de Educación.

<http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=1006043> (consulta enero 2021)

Vasilachis, I. (2006) La investigación cualitativa. En I. Vasilachis (Coord.) Estrategias de investigación cualitativa. Barcelona: Gedisa.

Walsh, Catherine. (2013) Pedagogías decoloniales. Prácticas insurgentes de resistir, (re) existir, (re) vivir. Quito Ecuador: Abya Yala.

<http://agoradeeducacion.com/doc/wp-content/uploads/2017/09/Walsh-2013-Pedagog%C3%ADas-Decoloniales.-Pr%C3%A1cticas.pdf>

### **15. Bibliografía Complementaria**

### **16. Recursos web**

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

Lévi-Strauss, C. (1968). El triángulo culinario. En L. D.-S. B. Pingaud, Estructuralismo y dialéctica (págs. 39-57).

Montecino, S (2004) La Olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile. Santiago: Catalonia

Salas, P. (1977). Apuntes para la historia de la cocina chilena. Santiago:  
Editorial Universitaria.

UNESCO (2003) Convención para la salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial.  
Disponible en: <https://ich.unesco.org/en/convention>