

## **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).*

Taller de Memoria I: alimentación y patrimonio inmaterial
---

**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)*

Thesis Workshop I: food studies and intangible cultural heritage
--

**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):*

<b>SCT/</b> <b>x</b>	<b>UD/</b>	<b>OTROS/</b>
----------------------	------------	---------------

**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)*

30
----

**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).*

Los(as) estudiantes aprenderán a construir antecedentes, identificar un problema de investigación en el ámbito de la Antropología Social en general y en particular en el área de antropología de la alimentación y de los estudios vinculados al patrimonio cultural inmaterial.

**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)*

Identificarán autores(as) y discusiones relevantes vinculadas a la antropología de la alimentación y el patrimonio cultural inmaterial.

Construirán un problema de investigación (incluyendo su problematización y pregunta de investigación)

Definirán objetivos generales y específicos, así como una hipótesis de trabajo.

Propondrán una metodología pertinente a su tema de investigación

Plantearán un marco teórico

**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)*

Unidad I: Identificación del problema de investigación  
 Unidad II: Elaboración de antecedentes y objetivos de la investigación  
 Unidad III: Construcción del marco teórico  
 Unidad IV: Definición de metodologías

**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.)*

Los talleres deben orientar el proceso de elaboración de investigación para el ciclo final de Antropología Social, mediante la conducción de un espacio grupal de análisis, que estimule la reflexión individual y aporte con elementos teóricos y metodológicos el diseño individual de cada proyecto. Los talleres on-line, (sincrónicas), combinan sesiones de trabajo de discusión grupal y espacios de trabajo tutorial:

- Los y las estudiantes deberán presentar avances escritos de la investigación en desarrollo. Paralelamente, se consideran defensas expositivas de estos avances, en el contexto de discusión grupal como espacios de aprendizaje.
- El trabajo tutorial está orientado al apoyo especializado en los temas de investigación y en el proceso de orientación para la formación de investigadores.

**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.)*

Primer informe de avance: 50% de la nota final. El cual contempla los



antecedentes del problema y la justificación de un tema de investigación en los ámbitos del curso y los objetivos general y específica.

Informe final: 50% de la nota final. El cual debe contener la pregunta de investigación, objetivos, hipótesis, marco teórico y metodología.

**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: 75% (sujeto a confirmación)  
Nota de aprobación mínima: 5.0  
Requisitos para presentación del informe final:  
Entrega del Primer Informe de Avance.

**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 Social; Alimentación; Patrimonio Cultural Inmaterial; Unesco

**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)*

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>

**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*)

**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**