# PROGRAMA DE ASIGNATURA
# CURSOS DE FORMACIÓN GENERAL (CFG)
## 1er semestre 2023

Departamento de Pregrado
Vicerrectoría de Asuntos Académicos
Universidad de Chile

### 1. NOMBRE Y CÓDIGO DEL CURSO

| | |
|---|---|
| **Nombre** | Del campo a la mesa, caminos y recorridos de los alimentos |
| **Código** | VA-01-0327-103 |

### 2. NOMBRE DEL CURSO EN INGLÉS

| |
|---|
| *From field to table: food paths and routes* |

### 3. EQUIPO DOCENTE

| Docentes responsables | Unidad académica |
|---|---|
| Claus Köbrich Grüebler | Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias |
| Iván Cano Silva | Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias |

| Docentes colaboradores/as | Unidad académica / Institución |
|---|---|
| Jimena Covacevich Jiménez | FAO Chile |
| Lorena Rodríguez Osiac | Escuela de Salud Pública, Facultad de Medicina |
| Rebecca Kanter | Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina |
| Susana Jiles Castillo | Fundación Educación Popular en Salud (EPES) |
| Andrés Muñoz Sáez | Facultad de Ciencias Agronómicas |
| Daniel Egaña Rojas | Departamento de Atención Primaria y Salud Familiar, Facultad de Medicina |
| Juan Jiménez Cortez | División de Fomento, Instituto de Desarrollo Agropecuario |

| | |
|---|---|
| **Ayudante** | Vicente Corvalán |

## 4. CARGA ACADÉMICA Y CRÉDITOS SCT-CHILE

| | |
|---|---|
| **Duración total del curso** | 16 semanas |
| **Nº máximo de horas de trabajo sincrónico / presencial semanal** | 1,5 horas |
| **Nº máximo de horas de trabajo asincrónico / no presencial semanal** | 1,5 horas |
| **Nº de créditos SCT** | 2 SCT |

## 5. MODALIDAD, DÍA Y HORARIO

| | |
|---|---|
| **Modalidad** | **Semipresencial**. El curso tendrá clases semanales remotas en modalidad sincrónica, a través de Clase Virtual de U-Cursos (Zoom), y dos sesiones presenciales (una sesión en terreno el sábado 13-mayo y un taller el martes 6-junio). Ver cronograma semanal para más detalles. |
| **Lugar** | El taller presencial del 6-junio tendrá lugar en la Facultad de Arquitectura y Urbanismo, sala B-17 |
| **Día** | Martes |
| **Horario** | 16:30 – 18:00 |

## 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 vienen del agua y la tierra; mares y campos que proveen nuestra alimentación. ¿Qué es lo que pasó? ¿Cómo es que llegaron desde aquellos lugares hasta la urbanidad? Mediante distribuidores, intermediarios que permiten tener alimentos en tu hogar. Todo lo anterior es un pequeño y breve diagrama de cómo funciona una cadena alimentaria, pero es más complejo que ello. Imagina una ensalada: ¿cuáles fueron los caminos que recorrieron la lechuga, el tomate, la cebolla, la palta, la sal, entre otros tantos ingredientes? ¿Cuál es la calidad nutricional de los alimentos que consumimos? ¿Cuál es el impacto que tiene su obtención en el medioambiente? ¿Qué regulaciones existen de por medio?

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 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.

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, intercambiado saberes y construyendo, reconstruyendo y destruyendo algunos paradigmas.

## 8. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO

La/el estudiante:

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

- 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?**

- Sistemas productivos
- La Agricultura campesina y su importancia en la alimentación y la ruralidad
- Problemas que se presentan en la producción: desigualdades de género y el envejecimiento del campo
- ¿Hacia dónde apuntar a futuro?: La agroecología en el contexto de crisis climática.

**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.
- Importancia de una alimentación saludable y sostenible.

**Unidad IV. Los sistemas alimentarios**

- Sobre los sistemas alimentarios.
- Derecho a la alimentación, seguridad y soberanía alimentaria.
- Los sistemas alimentarios en el contexto de sindemia global.

## 10. METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN: PLAN DE TRABAJO

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

· El curso se desarrollará en base a sesiones sincrónicas y lecturas o videos asincrónicos (en el tiempo de trabajo autónomo, fuera de clases). También considera la realización de 1 taller presencial y 1 visita a terreno.

· Las sesiones sincrónicas 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 sincrónicas 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 sesiones sincrónicas quedarán grabadas y se dispondrá del video y ppt en U-Cursos para quienes no hayan podido asistir.

· Las actividades asincrónicas incluyen material de lectura y videos, así como tiempo para el desarrollo del trabajo en equipo. Se consideran un par de sesiones fuera del horario de clases para el apoyo a los equipos de trabajo junto al equipo docente.

- Habrá lecturas obligatorias y algunas lecturas complementarias, las que serán indicadas en cada clase.

**Evaluación de aprendizajes**

El curso incluye las siguientes instancias de evaluación:

- **Asistencia y participación**: al menos al 75% de clases sincrónicas. Si la asistencia es menos del 50% el curso no será aprobado. Si la asistencia es entre 74% y 50% deberá rendirse un examen oral al final del curso donde se interrogará respecto a los temas de las clases.
- **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.
- **Trabajo grupal progresivo**: al final del curso se deberá entregar un trabajo en formato audiovisual que se irá desarrollando en grupo a lo largo del curso.

La evaluación de cada actividad estará establecida mediante una rúbrica.

El detalle de las evaluaciones es el siguiente:

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

| Actividad evaluada | Tipo de actividad | Ponderación en nota final | Semana estimada de entrega |
|---|---|---|---|
| Asistencia y participación en sesiones sincrónicas | Individual | 10% | Todo el semestre |
| Foros de discusión en U-Cursos | Individual | 30% | Todo el semestre |
| Trabajo grupal progresivo. Avance 1: Definición del quiebre e identificación del sistema alimentario. | Grupal | 10% | Abril |
| Trabajo grupal progresivo. Avance 2: Descripción del sistema alimentario seleccionado (actores, dimensiones, rubros principales, etc.) | Grupal | 20% | Mayo |
| Trabajo grupal progresivo. Presentación final. Explica el quiebre en el contexto del sistema alimentario seleccionado. | Grupal | 30% | Final |

## C) Planificación y cronograma preliminar del curso:

| Semana | Fecha | Actividades | | Evaluación |
|---|---|---|---|---|
| | | **Sincrónicas / Presenciales** | **Asincrónicas / No presenciales** | |
| **1** | 21-mar | Del campo a la mesa. Sistemas productivos y los tópicos del curso.<br><br>Prof. Claus Köbrich Grüebler | | |
| **2** | 28-mar | Historia agricultura campesina<br><br>Prof. Iván Cano Silva | Documental 16640: el despertar de la tierra. https://www.youtube.com/watch?v=bYTRsnDtuwg&ab_channel=INDAP | |
| **3** | 04-abr | Determinantes sociales en la producción: pobreza, género, edad<br><br>Invitada: Jimena Covacevich | 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 https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/47208/1/CEPAL-FAO21-22_es.pdf | **Foro** |
| **4** | 11-abr | Mercados locales y circuitos cortos de comercialización.<br><br>Invitado: Juan Jiménez Cortez, INDAP | Desarrollo Avance 1 del trabajo grupal | |
| **5** | 18-abr | Entre producción y consumo: el procesamiento y distribución en la cadena alimentaria.<br><br>Prof. Claus Köbrich Grüebler | David Neven y FAO. 2015. Desarrollo cadenas de valor alimentarias sostenibles. Principios rectores. Leer págs. 9-31 y 42-46 https://www.fao.org/3/I3953S/i3953s.pdf | **Entrega Avance 1 del trabajo grupal** |
| **6** | 25-abr | Futuro de la producción, agroecología en contexto de crisis climática<br><br>Prof. Andrés Muñoz | Revista Leisa de Agroecología, Agricultura Familiar Campesina y cadenas cortas de valor. http://leisaal.org/web/images/stories/revistapdf/vol36n3.pdf | **Foro** |
| **7** | 02-may | **SEMANA DE PAUSA TRANSVERSAL** | | |
| **8** | **13-may sábado** | **Sesión presencial en terreno**<br><br>Visita a terreno: Lo Valledor | Desarrollo lecciones aprendidas en la salida a terreno. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **9** | 16-may | Consumo: diversidad cultural<br><br>Profesor: Daniel Egaña | Desarrollo Avance 2 del trabajo grupal. | |
| **10** | 23-may | Relación consumo y salud<br><br>Prof. Lorena Rodríguez | Pérez-Cueto, F. 2015. ¿Dieta sostenible y saludable? Retrospectiva e implicancias para la nutrición pública. http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182015000300012 | **Foro** |
| **11** | 30-may | Sistemas Alimentarios<br><br>Prof. Rebecca Kanter | HLPE, CSA, FAO.2017. Informe FAO: "La Nutrición y los Sistemas Alimentarios" https://drive.google.com/file/d/1r9kR223H5he8F9HoKx92I3se-TNOj_1E/view?usp=sharing | |
| **12** | **06-jun** | **Taller presencial (FAU)**<br><br>Derecho a la alimentación, Seguridad Alimentaria y Soberanía Alimentaria.<br><br>Invitada: Susana Jiles | Clara Jusidman-Rapoport. 2014. El Derecho a la Alimentación como un Derecho Humano. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0036-36342014000700013 | **Entrega Avance 2 del trabajo grupal** |
| **13** | 13-jun | Taller en línea<br><br>Desarrollo de la presentación final del trabajo grupal. | Desarrollo trabajo grupal. | **Foro** |
| **14** | 20-jun | Mesa redonda: relaciones entre sistema alimentario y modelos de desarrollo.<br><br>Invitados especiales | MURRAY, Warwick E. 1999. La globalización de la fruta, los cambios locales y el desigual desarrollo rural en América Latina: Un análisis crítico del complejo de exportación de fruta chilena. https://scielo.conicyt.cl/pdf/eure/v25n75/art04.pdf | |
| **15** | 27-jun | Sindemia Global<br><br>Prof. Lorena Rodríguez | Martorell, M., Ulloa, N., González, M.E., Martínez-Sanguinetti, M.A. & Celis-Morales, C. (2020). Obesidad, desnutrición y cambio climático: una sindemia que Chile deberá enfrentar. Revista Médica de Chile, 148(6), 882-884. https://dx.doi.org/10.4067/S0034-98872020000600882 | |
| **16** | 04-jul | Taller: Evaluación del curso, experiencia y apreciaciones | Autoevaluación crítica | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **17** | 11-jul | Presentación final de trabajos grupales. | | **Presentación final del trabajo grupal** |

## 11. REQUISITOS DE APROBACIÓN

- Participación al menos en el 50% de las sesiones. Entre 50% y 74%, se deberá realizar un examen oral.
- Participación en foros.
- Entrega de avances del 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

Los recursos obligatorios (lecturas, videos) son los indicados en el cronograma 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

Policy Brief Uchile 2022. Mejorar el acceso a alimentos saludables: Propuestas para transformar los ambientes alimentarios en Chile. https://www.uchile.cl/publicaciones/183346/policy-briefmejorar-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/wpcontent/uploads/sites/3/2017/10/Publication-of-Agrarian-Reform-ES.compressed.pdf

En cada clase según la discusión, solicitudes de los y las estudiantes y recomendaciones del/a docente a cargo de la sesión

Plataforma U-Cursos: clases grabadas, ppt de las clases, material docente.

Plataforma Zoom