

PROGRAMA		
1. Nombre de la actividad curricular Antropología Aplicada: Antropología de la Alimentación		
2. Nombre de la actividad curricular en inglés Applied Anthropology : Anthropology of food		
3. Unidad Académica / organismo de la unidad académica que lo desarrolla Departamento de Antropología		
4. Ámbitos Formación Teórico-Methodológica		
4. Horas de trabajo 7,5	Presencial 3.0	no presencial 4.5
5. Número de créditos SCT – Chile	5	
6. Requisitos	-	
7. Propósito general del curso	<p>Los/as estudiantes conocerán las principales teorías de la Antropología de la Alimentación en sus contextos históricos disciplinarios conociendo la relación entre alimentación, cultura e identidades.</p> <p>Desarrollarán habilidades para reflexionar y presentar observaciones y análisis de situaciones específicas.</p>	
8. Competencias a las que contribuye el curso	<p>A1: Problematizar 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>C1: Problematizar la construcción de las identidades y de los procesos de patrimonialización como fenómenos políticos.</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>9. Subcompetencias</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>AS2.2: Problematizar los fenómenos socioculturales, aportando en proyectos de investigación e intervención social.</p> <p>AS2.3: Contribuir en la formulación y desarrollo de políticas, programas y</p>

	<p>proyectos en instituciones y organizaciones diversas, con énfasis en lo sociocultural.</p> <p>B1.2: Comprender los procesos socioculturales como fenómenos dinámicos que permean todas las actividades del quehacer humano. (Patrimonio/Conservación).</p> <p>BS1.2: Visibilizar las condiciones que posibilitan la emergencia de nuevos sujetos.</p> <p>C1.1: Reconocer en la construcción de las identidades y los procesos de patrimonialización, la confluencia de variables como cultura, memoria, el ambiente e intereses sociales, políticos y económicos. (Patrimonio/Conservación).</p> <p>CS2.1: Abordar crítica y reflexivamente las dinámicas sociales y culturales que generan desigualdades y conflictos entre actores y grupos sociales.</p> <p>CS2.2: Participar en procesos de intervención a nivel de instituciones sociales, organizaciones comunitarias y de la sociedad civil en general, actuando profesional y éticamente</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. (Patrimonio/Conservación).</p> <p>C3.2: Problematizar la relación entre su propio quehacer profesional, las fuentes de información, y el conocimiento disciplinar que genera.</p>
--	--

	<p>C3.3: Problematizar y aplicar los marcos normativos (legales y consuetudinarios) y éticos involucrados en el ejercicio profesional y en el proceso investigativo.</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 este curso los/las estudiantes estarán en condiciones de:

- Reconocer, por medio de clases lectivas y estudios de caso, el modo en que la antropología ha estudiado el fenómeno de la alimentación a lo largo del siglo XIX, XX y comienzos del XXI, para entender la relación entre cultura, alimentación e identidad.
- Reflexionar, por medio de clases lectivas y estudios de caso, la importancia del estudio de la alimentación para abordar problemas políticos, económicos y culturales, así como las identidades de género, clase y étnicas, para entender la relación entre cultura, alimentación e identidad.
- Analizar, por medio de clases lectivas y estudios de caso, fenómenos asociados a la alimentación en contextos sociales y culturales específicos, así como en coyunturas como la actual pandemia, para entender la relación entre cultura, alimentación e identidad.

11. Saberes / contenidos

Unidad 1: La alimentación desde las teorías antropológicas

- Primeras miradas antropológicas
- Funcionalismo
- Estructuralismo
- Culturalismo y semiótica

Unidad 2: Miradas contemporáneas sobre la alimentación

- Socio-antropología de la alimentación
- Género y alimentación en Chile y América Latina
- Patrimonio alimentario
- Alimentación y salud

12. Metodología

El curso contará con sesiones expositivas por parte del equipo docente, intervenciones de especialistas de diversas disciplinas en la materia, salidas a terreno, instancias de ayudantía y el desarrollo de una investigación.

13. Evaluación

Las evaluaciones del curso serán las siguientes:

- 1) Informes de actividades en terreno (40% nota final del curso) A lo largo del semestre se harán dos salidas a terreno. De cada una de esas instancias, los(as) estudiantes (en grupo de 4-5 personas) deberán entregar un informe de los antecedentes de cada actividad, observaciones realizadas y reflexiones incorporando los contenidos del curso. Cada informe debe tener una extensión entre 4-5 planas como máximo.
- 2) Ensayo grupal de tema libre (60% nota final del curso). Se conformarán al inicio del semestre grupos de 4-5 estudiantes (quienes serán acompañados por los/as ayudantes y profesoras del curso) quienes deben desarrollar una reflexión de tema libre, el cual será presentado al final del semestre y que debe utilizar como mínimo 5 textos de la bibliografía obligatoria. El formato puede ser un ensayo (8-10 planas) u otro (video, exposición fotografías, entre otros). Este ensayo constará de una preentrega que consistirá en un documento de máximo dos planas dando cuenta del tema elegido, los motivos y la metodología que se utilizará.

14. Requisitos de aprobación

NOTA DE APROBACIÓN MÍNIMA : 4.0

El curso no tiene Examen.

15. Palabras Clave

Antropologías Aplicada, Investigación Social, Alimentación, Antropología de la Alimentación.

16. Bibliografía Obligatoria

Adams, Carol (2010) *La Politique Sexuelle de la Viande. Une théorie critique féministe végétérienne. L'âge d'homme*

Aguilera, I. (22-23 de Septiembre de 2016). Usos y abusos del concepto de Patrimonio Alimentario. Santiago, Chile: I Congreso Multidisciplinar de Patrimonio Alimentario.

Alvarez, M., & Medina, X. (2008). Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América. Barcelona, España: Icaria. Observatorio de la Alimentación.

Appadurai, A. (1981). Gastro-politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, 8(3), 494-511.

Bak-Geller Corona, S., Matta, R., & de Suremain, C.-É. (2019). Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones. San Luis de Potosí: Colegio de San Luis/ Institut de Recherche pour le Développement.

Barthes, R. (Enero-Junio de 2006). Por una Psico-sociología de la Alimentación. *Empiria*(11), 205-221.

Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. (2017). *Cocinas, alimentos y símbolos. Estado del arte del patrimonio culinario en Chile*. Santiago.

Contreras, J. (2022). *¿Seguiremos siendo lo que comemos?* Barcelona: Icaria.

Contreras, J., & Gracia Arnaiz, M. (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas*. Barcelona: Ariel.

- Douglas, M. (1995). Las Estructuras de lo Culinario. En J. Contreras, Alimentación y Cultura, Necesidades, gustos y costumbres (págs. 171-198). Barcelona: Universitat de Barcelona.
- Espeitx, E. (2008). Los sentidos del patrimonio alimentario. En M. Alvarez, & X. Medina, Identidades en el plato. El patrimonio alimentario entre Europa y América (págs. 45-60). Barcelona, España: Icaria. Observatorio de la alimentación.
- Fischler, C. (1995). El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Madrid: Anagrama.
- Fournier, D. (2003). La cocina de América y el intercambio colombino. En M. Montanari, El mundo en la cocina. Historia, identidad e intercambios (págs. 119-132). Buenos Aires: Paidós Diagonales.
- Goody, J. (1995). Cocina, cuisine y clase. Estudio de Sociología Comparada. Barcelona: Gedisa.
- Gracia-Arnaiz, M. (2015). Comemos lo que somos. Reflexiones sobre cuerpo, género y salud. Barcelona: Icaria.
- Gusto, A. d. (2014). Productos tradicionales y en riesgo de extinción en Chile. Santiago: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Gobierno de Chile. .
- Harris, M. (1991). Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura. Ciudad de México: Editorial Alianza.
- Ivanovic, C. (2004). Nueva cocina chilena: culinaria e identidad. Santiago: Memoria para optar al título de Antropóloga Social de la Universidad de Chile.
- Lacoste, P. (2016). El pisco nació en Chile. Génesis de la primera Denominación de Origen de América. Santiago: RIL Editores.
- Le Breton, D. (2007). El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Lévi-Strauss, C. (1968). El triángulo culinario. En L. D.-S. B. Pingaud, Estructuralismo y dialéctica (págs. 39-57).
- Lévi-Strauss, C. (2010). Mitológicas. Lo crudo y lo cocido. México: Fondo de Cultura Económica.

Mead, M., & Guthe, C. (1945). MANUAL FOR THE STUDY OF FOOD HABITS: Report of the Committee on Food Habits. Washington: National Research Council, National Academy of Sciences.

Mintz, S. (1996). Dulzura y Poder, el lugar del azúcar en la historia moderna. México D.F: Siglo Veintiuno.

Montecino Aguirre, S. (2009). Fuegos, hornos y donaciones. Alimentación y cultura en Rapa Nui. Santiago de Chile: Catalonia.

Montecino, S. (2015). La Olla Deleitosa. Cocinas mestizas de Chile (Quinta edición ed.). Santiago: Catalonia.

Montecino, S. (2018). Las tensiones gastropolíticas de América. Alimentos y cocinas regionales de América: Resumen del Primer Foro. Buenos Aires: Ediciones INTA, Secretaría de Agroindustria. Obtenido de https://inta.gob.ar/sites/default/files/lib_foroagricultura_v9.pdf

Montecino, S. (2020). El pelo de Chile y otros textos huachos. Ensayos y escritos breves. Santiago: Ediciones de la Subdirección de Investigación.

Poulain, J. (2019). Sociologías de la alimentación. Los comensales y el espacio social alimentario. Barcelona: Editorial UOC.

Poulain, J. P. (2012). Dictionnaire des cultures alimentaires. París, Francia: Quadrige Dicos-Poche, Presses Universitaires de France.

Richards, A. (1937). The food and nutrition of african natives. International Institute of African Languages and Culture(13).

Sciolla, C. (2010). Historia y Cultura de la Alimentación en Chile. Santiago: Catalonia.

Viola, M. (2008). Estudios sobre Modelos de Consumo: Una visión desde teorías y metodologías., . Revista Chilena de Nutrición, 2(35), 93-99.

Weismantel, M. (1994). Alimentación, Género y Pobreza en los Andes Ecuatorianos. . Abya Yala.

15. Bibliografía Complementaria

Aguilera, I; Alvear, A (2017) Pipeño y Terremoto como bebidas nacionales: una reflexión

en torno a la patrimonialización y representación de la nación. *Rivar* (12), septiembre 2017, p. 5-21

Alvear, Hernández y Montecino (2017) Inventario de productos y preparaciones patrimoniales en la Región de Coquimbo. Una revisión de herramientas de investigación para el estudio del Patrimonio Alimentario. *Rivar* (12), septiembre 2017, p.111-122

Bourdieu, P., *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Taurus, Madrid, 2002

Kaplan, S; Counihan, C (1998) *Food and Gender: identity and power*. Harwood academic publishers

16. Recursos web

<http://www.ub.edu/odela/>

<http://www.alicia.cat/es/>