



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).*

Antropología de la Alimentación

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)*

Anthropology of food

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):*

SCT/	x	UD/	OTROS/
-------------	----------	------------	---------------

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)*

8

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 conocerán descriptiva y analíticamente el desarrollo histórico y teórico de la Antropología de la Alimentación desde fines del siglo XIX hasta comienzos del XXI, conociendo la relación entre alimentación, cultura e identidades, a través de la revisión de diferentes miradas de la disciplina y desarrollarán habilidades para reflexionar a través de la observación y análisis de situaciones específicas.

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)*

- Los/as estudiantes comprenderán el modo en que la antropología ha estudiado el fenómeno de la alimentación a lo largo del siglo XIX y comienzos del XXI
- Los/as estudiantes comprenderán la importancia del estudio de la alimentación para abordar problemas políticos, económicos y culturales, así como las identidades de género, clase y étnicas.
- Los/as estudiantes desarrollarán habilidades para observar, relatar y analizar fenómenos asociados a la alimentación en contextos sociales y culturales específicos.

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)*

- Al finalizar el curso el/la estudiante debe estar en condiciones de:
- Realizar una descripción de los principales enfoques antropológicos sobre alimentación
- Diferenciar entre cada enfoque.
- Aplicar los diferentes enfoques en el análisis de situaciones específicas
- Investigar sobre prácticas alimentarias particulares y sus relaciones con las identidades de género.
- Analizar información sobre prácticas alimentarias

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.)*

La metodología del curso se realizará mediante clases expositivas, estudios de caso, análisis de películas, lecturas y talleres de investigación.

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.)*

Se realizarán cuatro tipos de evaluaciones a lo largo del curso:

- 1 Control de lectura (25%)
- 1 análisis de película (25%)
- Un trabajo de investigación grupal (50%)



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 (100 %): 80%

NOTA DE APROBACIÓN MÍNIMA (*Escala de 1.0 a 7.0*):4.0

REQUISITOS PARA PRESENTACIÓN A EXÁMEN: 4.0

OTROS REQUISITOS: Entrega de acuerdo al cronograma.

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 de la Alimentación, Cambios sociales, Cultura, Identidades de género y prácticas alimentarias

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*)

Contenidos Generales:

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

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

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

Contreras, J. &. (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas.*

Barcelona, España: 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.

Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Madrid: Anagrama.

Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de Sociología Comparada*. Barcelona: Gedisa.

Lema, V. &. (2012). Cambio y Continuidad al Plato: Los saberes culinarios y su rol en la dinámica de la diversidad biocultural. En F. P. M. Babot, *Manos en la masa. Arqueologías y Antropologías de la alimentación en Suramérica* (págs. 25-46). Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Filosofía y Humanidades. ; Museo de Antropología UNC - Instituto Superior de Estudios Sociales UNT.

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

Malinowski, B. (1977). *El Cultivo de la tierra y los ritos agrícolas en las islas Trobriand*. . Editorial Labor.

Montecino Aguirre, S. (2005). *La Olla Deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*. Santiago: Catalonia.

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

Poulain, J.-P. (. (2012). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. PUF.

Poulain, J.-P. (2002). *Sociologies de l'alimentation*. . Paris: PUF.

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

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

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*)

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

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

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

CNCA (2017) *Tramas de la diversidad. Reflexiones, debates y propuestas en torno al patrimonio alimentario en Chile.*

Harris, M (2010) *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura.* Editorial Alianza

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

Le Breton, David (2007). El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos. Buenos Aires, Nueva Visión.

Montecino, Cornejo y Razeto (2012) Patrimonio Alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Valparaíso. Santiago, FIA.

Pérez-Gil Romo, S; Gracia-Arnaiz, M (2013) *Mujeres (in)visibles: género, alimentación y salud en comunidades rurales de Oaxaca*. Tarragona: Publicaciones URV

Pereira Salas, E. (2007). Apuntes para la historia de la cocina chilena. Santiago de Chile, Uqbar Editores.

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

UNESCO (2003) Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial. París. <http://www.unesco.org/new/es/santiago/culture/intangible-heritage/>

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*)

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

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