

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- Metodológica		
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</p>	

	<p>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 proyectos en instituciones y organizaciones diversas, con énfasis en</p>

	<p>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</p>
--	--

	<p>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

- a) Primeras miradas antropológicas
- b) Funcionalismo
- c) Estructuralismo, culturalismo y semiótica

Unidad 2: Miradas contemporáneas sobre la alimentación

Socio-antropología de la alimentación

Estudios contemporáneos

Unidad 3: Alimentación, género y patrimonio

a) Alimentación y género en Chile y América Latina

b) Patrimonio, alimentación y políticas públicas.

12. Metodología

El curso se desarrollará de forma online a través de la plataforma zoom cada 15 días. En esas sesiones se realizarán clases expositivas, se contará con invitados(as) y se realizarán estudios de caso.

13. Evaluación

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

- Fichaje de textos (50%)
- Trabajo de investigación (ensayo final) (50%)

14. Requisitos de aprobación

NOTA DE APROBACIÓN MÍNIMA : 4.0

El curso no tiene Examen.

15. Palabras Clave

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

16. Bibliografía Obligatoria

Adams, Carol (2010) La Politique Sexuelle de la Viande. Une théorie critique féministe végétarienne. 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

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

16. Recursos web

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

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