



1. 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 1

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)*

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 aprenderán a construir antecedentes e identificar un problema de investigación en el ámbito del patrimonio alimentario.

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 claves vinculados al patrimonio alimentario.

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.)*

El taller de memoria se concibe como un taller de lectura enfocado en el patrimonio alimentario. El taller contará con la participación de profesores(as) invitados(as) tales como Alejandra Alvear y otros(as) expertos(as) en la temática. Los(as) estudiantes analizarán y comentarán a los(as) autores(as) y a partir de ello buscarán problemas y preguntas, produciéndose así un proceso de enseñanza y auto-aprendizaje en el cual los(as) estudiantes serán los(as) agentes activos del conocimiento. Al interior de ese proceso levantarán sus preguntas de investigación, objetivos, marco teórico y metodologías.

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.)*

El taller se compondrá de los siguientes trabajos:

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 (indique %): **75%**

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

REQUISITOS PARA PRESENTACIÓN A EXÁMEN: Entrega informe final

OTROS REQUISITOS:

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 (;)).*

Patrimonio cultural inmaterial; alimentación; género y etnicidad.

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

CNCA (2017) Tramas de la diversidad. Reflexiones, debates y propuestas

en torno al patrimonio en Chile. Santiago: CNCA

Comisión de Verdad Histórica y Nuevo Trato, (2009) Informe de la Comisión de Verdad Histórica y Nuevo Trato con los Pueblos Indígenas. Santiago: Pehuén.

Comaroff, J. y Comaroff, J. (2011). Etnicidad S.A. Buenos Aires: Katz

Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. (2014). Arca del Gusto. Catálogo de alimentario patrimonial. Registro fotográfico, productos tradicionales y en riesgo de extinción en Chile. Santiago: CNCA.

Couyoumdjian, J. (2009). El mar y el paladar. El consumo de pescados y mariscos en Chile desde la Independencia hasta 1930. Historia, 42(1), 57-107.

Estrella, E. (1990). El pan de América: etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador. Quito: Abya-Yala.

Lacoste, P. (2016). El pisco nació en Chile. Génesis de la primera denominación de origen de América. Santiago: RIL Editores.

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

Pardo, O., y Pizarro, J. L. (2016). Chile. Bebidas fermentadas prehispánicas. Arica: Ediciones Parina.

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>

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*)

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*)

u-cursos, utilización de Catalogo Bello, en específico cibertesis y la posibilidad del ingreso a revistas especializadas.

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