

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 (la primera clase se enviará calendarización). En esas sesiones se realizarán clases expositivas, se contará con invitados(as) y se realizarán estudios de caso. Durante las semanas que no hay clases, los(as) estudiantes deben realizar las lecturas para las fichas.

13. Evaluación

Las evaluaciones del curso serán las siguientes:

- Fichas de lecturas (las cuales se entregarán de manera quincenal y equivalen al 50% de la nota final del curso). Dentro de los criterios de evaluación se considerará la puntualidad en las entregas, síntesis realizada y coherencia del texto.
- Ensayo final (equivale al 50% de la nota final del curso). Los(as) estudiantes deben realizar un breve ensayo (3-5 planas) con alguno de los temas visto a lo largo del curso, incorporando sus reflexiones y bibliografía del curso.

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'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 deEstudios 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/>

