

PROGRAMA DE CURSO

Unidad académica: Escuela de Nutrición y Dietética

Nombre del curso: Cultura y Seguridad alimentaria

Código: NU05029

Carrera: Nutrición y Dietética

Tipo de curso: Obligatorio

Área de formación: Especializada

Nivel: Tercer nivel

Semestre: Primer semestre

Año: 2016

Requisitos: Alimentos II; Ciencias Sociales y salud

Número de créditos: 3 créditos

Horas de trabajo: 51 horas presenciales y 30 no presenciales. 81 Hrs totales.

Nº estudiantes estimado: 65 alumnos

ENCARGADO DE CURSO: Luis Vera Fuente-Alba

COORDINADORES de unidades de aprendizaje: Natalia Gómez San Carlos

Docentes	Unidad Académica	Nº horas directas
Luis Vera Fuente-Alba	Departamento de Nutrición	66
Profesor invitado	Departamento de Nutrición	12
Profesor invitado	Departamento de Nutrición	6
Natalia Gómez San Carlos	Departamento de Nutrición	8

PROPÓSITO FORMATIVO:

El curso permitirá a los estudiantes describir el proceso social de la alimentación, la diversidad de sus pautas culturales y los factores económicos y sociales que determinan el consumo y la seguridad alimentaria a nivel nacional y regional.

El curso retoma y profundiza elementos de los cursos Alimentos II y Ciencias Sociales y Salud, y entrega los elementos fundamentales para la profundización en el análisis de las problemáticas vinculadas con la seguridad y la soberanía alimentaria en contextos sociales específicos, en el curso Desarrollo Social y Comunitario. Se contribuirá, de este modo, a la formación de saberes y utilización de herramientas que permitan al nutricionista, implementar intervenciones en comunidades, considerando las dimensiones culturales, socioeconómicas y territoriales de la alimentación humana.

COMPETENCIAS DEL CURSO

El curso pertenece al Dominio Intervención en Alimentación y Nutrición:

DINT. CO3.

Abordar los problemas alimentario nutricionales de individuos, colectivos y comunidades, en el marco de las políticas públicas de salud y otras políticas de protección social, con un enfoque humanista e interdisciplinario, considerando la disponibilidad local, el acceso a los alimentos y los determinantes sociales de la salud, facilitando la participación activa de la comunidad, en un territorio determinado respetando principios éticos y bioéticos.

DINT. CO3.SO9. Analiza la alimentación humana desde una perspectiva histórica, con énfasis en las dimensiones sociales y culturales y bajo el enfoque de seguridad alimentaria, reconociendo el papel de la alimentación en la evolución humana, en los aspectos biológico y sociocultural

DINT. CO3.S10. Analiza la seguridad y alimentaria en Chile, los factores económicos, sociales y culturales que la componen y las políticas que inciden en ellas, así como en la diversidad de prácticas alimentarias, considerando las condiciones históricas actuales y su impacto en las poblaciones a nivel individual y colectivo.

DGTR CO2.SOC2. Comunicándose correctamente, en forma oral y escrita, considerando aspectos de vocabulario, gramática y ortografía.

DGTR CO2.SOC3. Comprendiendo información relativa a la disciplina, disponible en idioma inglés

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO:

1. Explica la relación existente entre la evolución histórica de la alimentación humana, con los cambios en sus determinantes económicos, sociales y culturales, en el contexto de la situación epidemiológica actual, para comprender el rol de la alimentación en la adaptación biológica y sociocultural del ser humano al medio ambiente.
2. Analiza los factores que influyen en la disponibilidad, los precios y la inocuidad de los alimentos, así como en la diversidad de prácticas alimentarias, identificando los factores económicos, sociales y culturales que inciden en la soberanía y seguridad alimentaria en el contexto chileno actual, tanto a nivel individual familiar como colectivo.
3. Analiza prácticas alimentarias presentes actualmente en Chile utilizando diversos métodos cualitativos en el contexto de la diversidad sociocultural y con enfoque de seguridad alimentaria

PLAN DE TRABAJO

Unidades de Aprendizaje	Logros de Aprendizaje	Acciones Asociadas
1. Evolución de la alimentación humana	1.1.Describe las principales teorías sociales para analizar la evolución sociocultural de la alimentación humana. 1.2.Describe la alimentación en la época preindustrial y los factores socioculturales que la determinan. 1.3.Describe la alimentación moderna y los factores socioculturales que la determinan. 1.4.Describe el rol de la alimentación en la evolución biológica y sociocultural del ser humano.	Clase Expositiva. Talleres prácticos. Informe grupal de talleres prácticos. Prueba de conocimientos
2. Seguridad Alimentaria en Chile	2.1.Analiza los factores que influyen en la seguridad y soberanía alimentaria en América Latina y Chile. 2.2.Analiza la influencia de la organización de los mercados de alimentos en la disponibilidad, los precios y la inocuidad de ellos. 2.3.Describe los factores socioeconómicos y culturales que influyen en el acceso a los alimentos. 2.4.Identifica los métodos utilizados para medir el consumo aparente de la población en forma colectiva e individual y sus aportes y limitaciones. (encuestas de consumo, hojas de balance, encuestas de gasto). 2.5.Analiza la estructura de consumo de la población chilena según su nivel	Clases expositivas. Lectura dirigida Seminarios Bibliográficos. Prueba de conocimientos

	socioeconómico a nivel nacional y regional.	
3. Prácticas alimentarias en la época actual	3.1.Describe los factores socioeconómicos y culturales que condicionan la diversidad de prácticas alimentarias, a nivel individual y colectivo. 3.2.Aplica diversos métodos cualitativos para observar las prácticas alimentarias según patrones culturales de comportamiento. 3.3.Analiza la relación entre alimentación e identidad cultural. 3.4.Analiza diversas prácticas alimentarias presentes en Chile en la actualidad desde una perspectiva sociocultural y de Seguridad Alimentaria.	Clases expositivas. Taller “Gastronomía Mapuche e Identidad Cultural”. Informe de taller práctico Realización de entrevistas Presentación de pósters Prueba de conocimientos

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS	El curso consta de clases expositivas, talleres prácticos de aplicación de conceptos, seminarios bibliográficos grupales, además de la lectura personal de cada estudiante, de manera que los contenidos del curso son abordados tanto en lecturas, como en clases y actividades prácticas, con el objeto de que cada estudiante construya su propio aprendizaje.
----------------------------------	---

PROCEDIMIENTOS EVALUATIVOS

La nota de presentación del curso se obtiene a partir de las siguientes evaluaciones:

- Informes de talleres prácticos (4): 10%
- Prueba 1, corresponde a la unidad 1: 20%
- Prueba 2, corresponde a la unidad 2: 15%
- Prueba 3, corresponde a la unidad 3: 15%
- Póster: 20%
- Seminarios bibliográficos (4): 20%

Promedio de notas del curso	70%
Examen	30%

La nota de eximición será de un 5,5

El examen del curso consistirá en una exposición individual a partir de un tema elegido por cada estudiante.

BIBLIOGRAFIA Y RECURSOS

Unidad 1.

Bibliografía obligatoria.

Arroyo, Pedro La alimentación en la evolución del hombre: su relación con el riesgo de enfermedades crónico degenerativas. Bol Med Hosp Infant Mex 65, noviembre-diciembre 2008.

Fischler, Claude (1995) Capítulo 3. Las funciones de lo culinario. El (H)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Editorial: Barcelona: Editorial Anagrama S.A. 1995

Pinstrup-Andersen, P. (2009). Food security: definition and measurement. Food security, 1(1), 5-7. <http://link.springer.com/article/10.1007/s12571-008-0002-y#page-1>

Bibliografía Complementaria.

Fischler, Claude (1995) Capítulo 1. Lo incomible, lo comestible y el orden culinario. El (H)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Editorial: Barcelona: Editorial Anagrama S.A. 1995

Unidad 2.

Bibliografía obligatoria.

OEA (2012). Situación de la seguridad alimentaria en las Américas. Documento para alimentar el diálogo de la 42ª Asamblea General de la Organización de los Estados Americanos. San José de Costa Rica , abril 2012.

Taller de análisis de consumo alimentario:

- a) Ministerio de Agricultura (2009) “Percepción de los consumidores sobre productos hortofrutícolas, lácteos, carnes y pan. ODEPA, Marzo. Pag 1 a la 18.
- b) Ministerio de Agricultura (2009) “Percepción de los consumidores sobre productos hortofrutícolas, lácteos, carnes y pan. ODEPA, Marzo. Pag. 19 a 48.

Bibliografía Complementaria.

- a) FAO (2011) “Estado del acceso y la disponibilidad alimentaria”. Cap II. En Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y El Caribe. Pág. 27 a la pag. 35.

Unidad 3.

Bibliografía obligatoria.

Darmon, N., & Drewnowski, A. (2008). Does social class predict diet quality?. The American journal of clinical nutrition, 87(5), 1107-1117.

Romo M., Marcela, & Castillo D., Carlos. (2002). Metodologías de las ciencias sociales aplicadas al estudio de la nutrición. Revista chilena de nutrición, 29(1), 14-22.

Bibliografía Complementaria.

Franch C., Hernández P., Weisstaub g., Ivanovic C (2012). Consideraciones para identificar barreras y potencialidades culturales para el control y prevención del sobrepeso y obesidad en mujeres de bajos recursos. Universidad de Chile, Imprenta MAVAL.

Grignon, C. (2012). Comensalidad y morfología social: un ensayo de tipologías. Apuntes de Investigación del CECYP, (22), 11-18.

Montecino, Sonia Cocinas mestizas de Chile: la olla deleitosa: Museo Chileno de Arte Precolombino. Santiago, Chile. 2004.

Sepúlveda, J. A. (2005). Principios de alimentación mapuche como un aporte a la soberanía alimentaria. Publicación semestral Cet Sur, (6)

REQUISITOS DE APROBACIÓN

Reglamentación de la Facultad

Art. 24* El rendimiento académico de los estudiantes será calificado en la escala de notas de 1,0 a 7. La nota mínima de aprobación de cada una de las actividades curriculares para todos los efectos será 4,0, con aproximación.

Las calificaciones parciales, las de presentación a actividad final y la nota de actividad final se colocarán con centésima. La nota final de la actividad curricular se colocará con un decimal para las notas aprobatorias, en cuyo caso el 0,05 o mayor se aproximará al dígito superior y el menor a 0,05 al dígito inferior.

Art. 26* La calificación de la actividad curricular se hará sobre la base de los logros que evidencie el estudiante en las competencias establecidas en ellos.

La calificación final de los diversos cursos y actividades curriculares se obtendrá a partir de la ponderación de las calificaciones de cada unidad de aprendizaje y de la actividad final del curso si la hubiera.

La nota de aprobación mínima es de 4,0 y cada programa de curso deberá explicitar los requisitos y condiciones de aprobación previa aceptación del Consejo de Escuela.

*Reglamento general de planes de formación conducentes a licenciaturas y títulos profesionales otorgados por la Facultad de Medicina, D.U. 003625, de 27 de enero del 2009. Modificación Decreto Exento N° 0023841 04 de Julio 2013

REGLAMENTO DE ASISTENCIA

Las clases teóricas son de asistencia libre; sin embargo, se recomienda a los estudiantes asistir regularmente. Decreto Exento N° 005768 del 12 de Septiembre 1994

Las actividades obligatorias requieren de un 100% de asistencia. Son consideradas actividades obligatorias, las evaluaciones y las actividades prácticas que se realizan en un laboratorio o en un campo clínico, además de actividades de seminarios y talleres.

En este curso el estudiante podrá faltar a una actividad obligatoria, que no sea evaluación, sin presentar justificación hasta un máximo de 10%. Si un alumno o alumna requiere, por razones de fuerza mayor, retirarse antes del término una actividad obligatoria sólo podrá hacerlo presentando la correspondiente justificación, no obstante estas no podrán exceder el 20% (2 veces), según lo contempla el Art.18 del Reglamento General de Estudios de las Carreras de la Facultad de Medicina.

En el caso que la inasistencia se produjese a una actividad de evaluación, la presentación de justificación de inasistencia debe realizarse en un plazo máximo de cinco días hábiles a contar de la fecha de la inasistencia. El estudiante deberá avisar por la vía más expedita posible (telefónica - electrónica) dentro de las 24 horas siguientes.

Si no se realiza esta justificación en los plazos estipulados, el estudiante debe ser calificado con la nota mínima (1.0) en esa actividad de evaluación.

Resolución N° 14 66 “Norma operativa sobre inasistencia a actividades curriculares obligatorias para los estudiantes de pregrado de las Carreras de la Facultad de Medicina.

PLAN DE CLASES

FECHA	HORARIO	LUGAR	ACTIVIDAD	PROFESOR	OBLIGATORIEDAD
07 de Marzo 2016	Lunes 14:30-18:00	Sala de clases	Presentación del programa y explicación de metodología del curso. Clase expositiva: Introducción a conceptos de Seguridad y Soberanía Alimentaria	Luis Vera Fuente-Alba Natalia Gómez San Carlos	No
14 de Marzo 2016	Lunes 14:30-18:00	Sala de clases	Clase expositiva: Teorías sociales para analizar la alimentación humana y los factores socioculturales que la determinan. Taller análisis cultural de menú	Luis Vera Fuente-Alba	Si
21 de Marzo 2016	Lunes 14:30-18:00	Sala de clases	Clase expositiva Rol de la alimentación en la evolución biológica y sociocultural del ser humano Taller Construcción de línea de tiempo.	Luis Vera Fuente-Alba	Si
28 de Marzo 2016	Lunes 14:30-18:00	Sala de clases	Clase expositiva, tema: describir y analizar los factores que influyen en la seguridad y soberanía alimentaria en América Latina y Chile. Primer seminario bibliográfico	Profesor/a invitado/a Luis Vera Fuente-Alba	Si
04 de Abril 2016	Lunes 14:30-18:00	Sala de clases	Clase expositiva sobre la organización de los mercados de alimentos en la disponibilidad, los precios y la inocuidad de ellos. Segundo seminario bibliográfico.	Profesor/a invitado/a Luis Vera Fuente-Alba	
11 de Abril 2016	Lunes 14:30-18:00	Sala de clases	Clase expositiva, tema: los factores socioeconómicos y culturales que influyen en el acceso a los alimentos. Identificar los diferentes métodos utilizados para medir el consumo aparente de la población en forma colectiva e individual y sus aportes y limitaciones. Ejercicio grupal usando la base Faostat. Tercer seminario bibliográfico.	Profesor/a invitado/a Luis Vera Fuente-Alba	Si
18 de Abril 2016	Lunes 14:30-18:00	Sala de clases	Clase expositiva, tema: resultados de estudios sobre estructura de consumo de la población por estrato a nivel nacional y regional. Cuarto seminario bibliográfico.	Profesor/a invitado/a Luis Vera Fuente-Alba	Si
25 de Abril 2016	Lunes 14:30-18:00	Sala de clases	Prueba I de conocimientos.	Luis Vera Fuente-Alba Natalia Gómez San Carlos	Si
02 de Mayo 2016	Lunes 14:30-18:00	Sala de clases	Clase expositiva: Factores socioculturales que condicionan la diversidad de prácticas alimentarias. La entrevista como método para analizar las prácticas alimentarias. Consumo aparente en Chile según estrato socioeconómico e información disponible a nivel nacional y regional	Luis Vera Fuente-Alba	Si

FECHA	HORARIO	LUGAR	ACTIVIDAD	PROFESOR	OBLIGATORIEDAD
09 de Mayo 2016	Lunes 14:30-18:00	Sala de clases / Laboratorio de Técnicas Culinarias	Taller / Visita en terreno	Luis Vera Fuente-Alba Profesor/a invitado/a	Si
16 de Mayo 2015	Lunes 14:30-18:00	Sala de clases / Laboratorio de Técnicas Culinarias	Taller / Visita en terreno	Luis Vera Fuente-Alba Profesor/a invitado/a	Si
23 de Mayo 2016	Lunes 14:30-18:00	Sala de clases	Taller: Tiempo protegido para entrevista y realización del póster. Entrega de informe taller / visita a terreno.	Luis Vera Fuente-Alba	Si
30 de Mayo 2016	Lunes 14:30-18:00	Sala de clases	Prueba II de conocimientos.	Luis Vera Fuente-Alba Natalia Gómez San Carlos	Si
06 de Junio 2016	Lunes 14:30-18:00	Sala de clases	Presentación póster (16 grupos)	Luis Vera Fuente-Alba Natalia Gómez San Carlos Profesor/a invitado/a	Si
13 de Junio 2016	Lunes 14:30-18:00	Sala de clases	Presentación póster (16 grupos)	Luis Vera Fuente-Alba Natalia Gómez San Carlos Profesor/a invitado/a	Si
20 de Junio 2016	Lunes 14:30-18:00	Sala de clases	Examen de 1era oportunidad	Luis Vera Fuente-Alba Natalia Gómez San Carlos Profesor/a invitado/a	
04 de Julio 2016	Lunes 14:30-18:00	Sala de clases	Examen de 2da oportunidad	Luis Vera Fuente-Alba Natalia Gómez San Carlos Profesor/a invitado/a	