

PROGRAMA DE CURSO

Unidad académica:	Departamento 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:	2020
Requisitos:	Alimentos II, Ciencias Sociales y Salud.
Número de créditos:	3 créditos
Horas de trabajo:	82,3 horas 48 horas presenciales y 34:30 horas no presenciales
Nº Estudiantes estimado:	50 alumnos
Horario	Miércoles 10:15 a 13:30 horas

Encargado de curso: Daniel Egaña Rojas. Contacto: degana@uchile.cl, Departamento de Atención Primaria y Salud Familiar, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, Gran Avenida 3100, Santiago.

Coordinadora de unidades de aprendizaje: Rebecca Kanter. Contacto: rkanter@med.uchile.cl, +5629773224, Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Chile, Avenida Independencia 1027, Santiago.

Docentes	Unidad Académica	Nº horas directas
Daniel Egaña	Departamento de Atención Primaria y Salud Familiar	48
Rebecca Kanter	Departamento de Nutrición	48
Evelyn Gutiérrez	Escuela de Nutrición	6
Nicole Varela	Departamento de Nutrición	3
Lorena Rodríguez	Escuela Salud Pública	3
Juan Carlos Arriagada	CODEMA	3

PROPÓSITO FORMATIVO:

El presente 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 de alimentos y el estado de la seguridad alimentaria a nivel nacional y regional.

Este curso retoma y profundiza los conceptos adquiridos en los cursos previos de 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.

DOMINIOS, COMPETENCIAS Y SUBCOMPETENCIAS

DOMINIO DE INTERVENCIÓN

DINT. CO3.

Abordar los problemas alimentarios 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.S09.

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 biológicos y socioculturales.

DINT. CO3.S10.

Analiza la seguridad 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.

DOMINIO GENÉRICO TRANSVERSAL

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:

El estudiante:

1. Explica la relación existente entre la evolución histórica de la alimentación humana y la influencia de los pueblos originarios de Chile, con los cambios en los determinantes económicos, sociales y culturales de la población, en el contexto de la situación

epidemiológica actual, para comprender el rol de la alimentación en la adaptación biológica y sociocultural del ser humano.

2. Analiza los factores que determinan la disponibilidad, el acceso, los precios, utilización biológica y la inocuidad de los alimentos, para determinar su incidencia en el estado de la seguridad alimentaria y la soberanía alimentaria en el contexto chileno y mundial actual, tanto a nivel individual, familiar, como colectivo.
3. Analiza las prácticas alimentarias presentes en la actualidad en Chile utilizando diversos métodos cualitativos, con el fin de identificar el rol de la homogeneización alimentaria, las influencias externas y las diferencias de género, en el contexto de la diversidad sociocultural y de la identidad cultural, con enfoque en la seguridad alimentaria.

PLAN DE TRABAJO

Unidades de Aprendizaje	Logros de Aprendizaje	Acciones Asociadas
<p>UNIDAD 1</p> <p><i>Seguridad alimentaria</i></p>	<p>1.1 Identifica el derecho a la alimentación como un factor para asegurar la seguridad alimentaria de la población a nivel mundial.</p> <p>1.2 Analiza el concepto de seguridad alimentaria y nutricional y su evolución en el tiempo.</p> <p>1.3 Explica las cuatro dimensiones de la seguridad alimentaria (Disponibilidad, acceso, utilización biológica, estabilidad)</p> <p>1.4 Conceptualiza soberanía alimentaria.</p> <p>1.5 Conceptualiza los desiertos alimentarios.</p> <p>1.6 Analiza el estado de la inseguridad alimentaria y nutricional en Chile y el mundo.</p> <p>1.7 Clasifica los riesgos que amenazan la seguridad alimentaria en Chile y el mundo.</p> <p>1.8 Ejemplifica inseguridad alimentaria y nutricional a partir del análisis de la literatura existente.</p> <p>1.9 Analiza críticamente estrategias y políticas públicas que se han implementado para combatir la inseguridad alimentaria.</p> <p>1.10 Describe los factores económicos, sociales y culturales que influyen en el acceso a los alimentos.</p>	<p>Clases expositivas participativas</p> <p>Exposición estudiante</p> <p>Lectura dirigida</p>
<p>UNIDAD 2</p> <p><i>Cultura alimentaria</i></p>	<p>2.1 Conceptualiza cultura y sus características universales.</p> <p>2.2 Describe las principales teorías antropológicas para analizar la evolución sociocultural de la alimentación humana.</p> <p>2.3 Describe la alimentación en la época preindustrial y los factores socioculturales que la determinan.</p> <p>2.4 Describe la alimentación moderna y los factores socioculturales que la determinan.</p> <p>2.5 Identifica los pueblos originarios de Chile, sus características socioculturales y su influencia sobre la cocina chilena actual.</p> <p>2.6 Relaciona la alimentación de los pueblos originarios de Chile con la identidad cultural de la alimentación de las regiones del país.</p>	<p>Clases expositivas participativas</p> <p>Exposiciones estudiantes</p> <p>Laboratorio de técnicas culinarias</p>
<p>UNIDAD 3</p>	<p>3.1 Describe los factores socioeconómicos y culturales que condicionan la diversidad de prácticas alimentarias, a nivel individual y colectivo.</p>	<p>Clases expositivas participativas</p> <p>Exposiciones estudiantes</p>

<p><i>Prácticas alimentarias en la época actual</i></p>	<p>3.2 Analiza la relación entre alimentación e identidad cultural.</p> <p>3.3 Analiza la relación entre alimentación y diferencias de género.</p> <p>3.4 Identifica la influencia de la globalización sobre el proceso de homogeneización alimentaria.</p> <p>3.5 Describe los canales agroalimentarios y su importancia en la seguridad y soberanía alimentaria.</p> <p>3.6 Identifica la influencia del mestizaje sobre la alimentación en Chile y el mundo.</p> <p>3.7 Aplica diversos métodos cualitativos para estudiar las prácticas alimentarias en Chile, según patrones culturales de comportamiento.</p> <p>3.8 Analiza diversas prácticas alimentarias presentes en Chile en la actualidad, desde una perspectiva sociocultural y de seguridad alimentaria.</p> <p>3.9 Ejemplifica las características en la alimentación de una cultura alimentaria diferente a la chilena, identificando las similitudes y diferencias con la estructura de la alimentación chilena actual.</p> <p>3.10 Reproduce una preparación culinaria que identifique a un pueblo inmigrante internacional.</p>	<p>Entrevista en terreno</p>
---	---	------------------------------

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

El curso supone la construcción de una reflexión conjunta entre estudiantes y docentes. Sin embargo, dada las condiciones actuales de Estado de Catástrofe y crisis sanitaria, este proceso se realizará de forma discontinua.

El curso se compone de los siguientes elementos:

Videoclase: En término generales, cada semana se pondrá a disposición de los estudiantes una video clase compuesta de uno o más videos. Aun cuando el estudiante puede verla en cualquier momento de la semana. Sin embargo, se espera que la vean **antes** de las sesiones a distancia, que tendrán a lugar cada miércoles, de 12:00 a 13:00 mediante la plataforma Meet, en la siguiente sala de reuniones (<https://meet.google.com/goh-kebj-thc>). Por ello, se ha asignado el bloque horario anterior (miércoles de 10:15-11:45) para dichos efectos.

Lecturas por parte de los estudiantes: el curso posee siete (7) artículos de lectura obligatoria. Estos se encuentran asignados a semanas específicas, en función de las videoclases. Las lecturas corresponden a trabajo no presencial, por lo cual cada estudiante puede realizarlas en el tiempo que mejor le acomode. Sin embargo, es fundamental que estas se realicen antes de cada sesión a distancia (miércoles de 12:00-13:30), de la semana correspondiente.

Sesiones a distancia: cada semana se habilitará una sala de reuniones en la plataforma Meet (<https://meet.google.com/goh-kebj-thc>). Se espera que en esta sesión participen todos los estudiantes del curso. Este espacio está abierto para que los estudiantes expresen sus dudas y preguntas tanto acerca del texto que leyeron esa semana, como de la video clase. Esto, tanto en miras de las pruebas de contenido (certámenes), los documentos breves que deben elaborar en algunas semanas, como del trabajo de investigación y el recetario.

Trabajo grupal: Las y los estudiantes deberán realizar un trabajo grupal. Para ello se deberán coordinar a distancia. El trabajo grupal contempla: la ejecución de una investigación bibliográfica, la elaboración de una pauta de entrevista telefónica y su realización (solo una persona realiza cada entrevista), la confección de un recetario, y la elaboración de un informe de investigación.

Trabajo individual: Las y los estudiantes deberán realizar trabajos individuales. Además del estudio personal, visualización de video clases y lectura de bibliografía obligatoria, deberán elaborar -las semanas indicadas- un breve documento reflexivo.

PROCEDIMIENTOS EVALUATIVOS

El proceso de evaluación del cumplimiento de los indicadores de aprendizaje de cada estudiante se realizará a través de las siguientes actividades con su respectiva ponderación:

Actividades de la asignatura	Ponderación
• Prueba contenidos clases 1-5	15%
• Prueba contenidos clases 6-9	15%
• Breves documentos reflexivos	30%
• Investigación (informe 20% + recetario 15% + anexos recetario 5%)	40%

Breve descripción de las evaluaciones

Pruebas de contenidos (certámenes): las pruebas de contenido se realizarán a distancia, en el horario de la asignatura y en un tiempo acotado. Cada estudiante deberá desarrollar una prueba escrita y enviarla mediante la plataforma U-cursos. La materia de cada certamen es la de las video clases.

Breves documentos reflexivos: a partir de la lectura obligatoria y de las video clases correspondientes, cada estudiante deberá elaborar un documento propio en el cual sintetice el texto leído y lo ponga en relación con la clase presentada.

Informe de investigación: trabajo grupal de investigación bibliográfica sobre cultura alimentaria de un país migrado a Chile. Eventualmente -si es factible- incluirá información recopilada en las entrevistas realizadas telefónicamente.

Recetario: trabajo grupal elaborado a partir de las entrevistas realizadas por el grupo

Examen

Se eximirán del examen aquellos estudiantes con nota igual o superior a 5.5, que no presenten notas inferiores a 4.0 en las pruebas de contenidos, nota de investigación, nota ponderada de documentos reflexivos. El examen del curso será escrito y corresponderá al 30% de la nota final. Considera todos los contenidos del curso.

RECURSOS

- **Humanos:** Académicos
- **Materiales:** Acceso a un computador o Tablet con conexión a internet. El estudiante debe poder escribir documentos en este dispositivo.

BIBLIOGRAFIA

Obligatoria

1. Mary Douglas (1995) La estructura de lo culinario
2. Ramos, Guadalupe (2015) Revisión teórica y limitaciones del concepto de desiertos alimentarios
3. CVHyNT (2008) Transformaciones históricas del sistema alimentario mapuche
4. CIEG (2012) Consideraciones para identificar barreras y potencialidades.
5. Delgado, Manuel (2010) El sistema agroalimentario globalizado
6. Vizcarra, Ivonne (2008) Entre las desigualdades de género un lugar para las mujeres pobres en la seguridad alimentaria
7. OPS (2015) Alimentos y bebidas ultra procesados

Complementaria

1. Encuesta Nacional de Salud 2009-2010
2. Encuesta Nacional de Salud 2016-2017 Primeros resultados
3. Encuesta Nacional de Consumo Alimentario 2014
4. FAO (2013) El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Sistemas alimentarios para una mejor nutrición
5. FAO (2015) Sistemas alimentarios tradicionales de los pueblos indígenas de Abya Yala
6. FAO (2017) Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe
7. FAO (2019) Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe
8. FAO (2017) Reflexiones sobre el sistema alimentario en América Latina y el Caribe y perspectivas para alcanzar su sostenibilidad.
9. FAO (2017) Nota conceptual simposio regional sobre sistemas alimentarios sostenibles para la alimentación saludable.
10. MINSAL (2016) Boletín Nutrición y situación alimentaria actual
11. MINSAL (2017) Política nacional de alimentación y nutrición
12. Fundación Heinrich Böll (2014) Atlas de la carne
13. Fundación Heinrich Böll (2017) Agrifood Atlas
14. Goody, Jack (1995) Cocina cuisine y clase
15. Pollan, Michael (2016) El dilema del omnívoro

16. Fischler, Claude (1995) El H Omnívoro
17. Pérez Gil-Romo, Sara (2007) Alimentación y nutrición una mirada desde el género
18. Krieger, Nancy (2004) Embodiment
19. Allen, Luke (2017) Reframing non-communicable diseases as socially transmitted conditions

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 7,0. 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

Nota de eximición Examen Final: Promedio final \geq 5.5

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. Se aceptará como tiempo límite **15 minutos de atraso**, desde el inicio del horario de clases. Luego, no se aceptará el ingreso a la sala y se considerará al alumno como inasistente.

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 1 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 de una actividad obligatoria, sólo podrá hacerlo presentando la

correspondiente justificación, no obstante, estas no podrán exceder el 20% (3 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
CULTURA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA 2020

Semana	Día	Bloques horarios	Actividades	Actividades online - PRESENCIAL
1	Miércoles 8 abril	10:15 – 11:45	Ver videos clase 1: "El hambre moderna: seguridad y cultura alimentaria" y video programa	NO
		12:00 – 13:30	https://meet.google.com/goh-kebj-thc	<u>Si</u> : Presentación. Tiempo para preguntas sobre programa, evaluaciones y clase 1
		Actividad no presencial entre semana	Lectura Douglas, Mary (1995) La estructura de lo culinario	
2	Miércoles 15 abril	10:15 – 11:45	Ver videos clase 2 "antropologías de la alimentación aproximación cultural"	NO
		12:00 – 13:30	https://meet.google.com/goh-kebj-thc	<u>Si</u> : Preguntas sobre texto y video clases
		El trabajo escrito se envía viernes 17 de abril	<p>Trabajo escrito sobre clase 2 y texto Douglas, Mary (1995) La estructura de lo culinario</p> <p>Lectura de Ramos, Guadalupe (2015) Revisión teórica y limitaciones del concepto de desiertos alimentarios</p> <p>Trabajo de investigación y recetario</p>	
3	Miércoles 22 abril	10:15 – 11:45	Ver videos clase 3 "Seguridad alimentaria y sistema alimentario"	NO
		12:00 – 13:30	https://meet.google.com/goh-kebj-thc	<u>Si</u> : Preguntas sobre texto y video clases
		El trabajo escrito se envía viernes 24 de abril	<p>Trabajo escrito sobre clase 3 y texto Ramos, Guadalupe (2015) Revisión teórica y limitaciones del concepto de desiertos alimentarios</p> <p>Lectura de CVHyNT (2008) Transformaciones históricas del sistema alimentario mapuche</p> <p>Trabajo de investigación y recetario</p>	
4	Miércoles 29 abril	10:15 – 11:45	Ver videos clase 4 "Sistemas alimentarios prehispánicos y vernáculos. Mestizaje: LA y Chile" Y video "El origen de la abundancia" (24 min.)	NO
		12:00 – 13:30	https://meet.google.com/goh-kebj-thc	<u>Si</u> : Preguntas sobre texto y video clases
		El trabajo escrito se envía jueves 30 de abril	<p>Trabajo escrito sobre clase 4 y texto CVHyNT (2008) Transformaciones históricas del sistema alimentario mapuche</p> <p>Lectura de CIEG (2012) Consideraciones para identificar barreras y potencialidades.</p> <p>Trabajo de investigación y recetario</p>	
5	Miércoles 6 mayo	10:15 – 11:45	Ver videos clase 5: "Gusto, clase social y alimentación"	NO
		12:00 – 13:30	https://meet.google.com/goh-kebj-thc	<u>Si</u> : Preguntas sobre texto y video clases
		El trabajo escrito se envía viernes 8 de mayo	Trabajo escrito sobre clase 4 y texto CIEG (2012) Consideraciones para identificar barreras y potencialidades.	

			Estudio Certamen 1	
6	Miércoles 13 mayo	10:15 – 11:45	Ver videos Clase 6: "Desperdicio Alimentarios"	NO
		12:00 – 13:30	Certamen (clase 1-5)	EN LÍNEA
		Actividad no presencial entre semana	Lectura Delgado, Manuel (2010) El sistema agroalimentario globalizado. Trabajo de investigación y recetario	
7	Miércoles 20 mayo	10:15 – 11:45	Videos Clase 7: "Canal agroalimentario y CODEMA" ¹	NO
		12:00 – 13:30	https://meet.google.com/goh-kebj-thc	Sí: Preguntas sobre texto y video clases
	El trabajo escrito se envía viernes 22 de mayo	Actividad no presencial entre semana	Trabajo escrito sobre clase 7 y texto Delgado, Manuel (2010) El sistema agroalimentario globalizado. Lectura Vizcarra, Ivonne (2008) Entre las desigualdades de género un lugar para las mujeres pobres en la seguridad alimentaria Trabajo de investigación y recetario	
8	Miércoles 27 mayo	10:15 – 11:45	Videos Clase 8: "Género y alimentación" ¹	NO
		12:00 – 13:30	https://meet.google.com/goh-kebj-thc	Sí: Preguntas sobre texto y video clases
	El trabajo escrito se envía viernes 29 de mayo	Actividad no presencial entre semana	Trabajo escrito sobre clase 8 y texto Vizcarra, Ivonne (2008) Entre las desigualdades de género un lugar para las mujeres pobres en la seguridad alimentaria Lectura OPS (2015) Alimentos y bebidas ultra procesados Trabajo de investigación y recetario	
9	Miércoles 3 junio	10:15 – 11:45	Videos Clase 9: "Política nacional de Alimentación y nutrición" ¹	NO
		12:00 – 13:30	https://meet.google.com/goh-kebj-thc	Sí: Preguntas sobre texto y video clases
	El trabajo escrito se envía viernes 5 de junio	Actividad no presencial entre semana	Trabajo escrito sobre clase 9 y texto Lectura OPS (2015) Alimentos y bebidas ultra procesados pobres en la seguridad alimentaria Estudio Certamen 2	
10	Miércoles 10 junio	10:15 – 11:45	Certamen (clase 6-9)	EN LÍNEA
		12:00 – 13:30		
11	Miércoles 17 junio	10:15 – 11:45	Trabajo de investigación ²	NO
		12:00 – 13:30	https://meet.google.com/goh-kebj-thc	Sí: Preguntas sobre trabajo de investigación y recetario
		Actividad no presencial entre semana	Trabajo de investigación	
12	Miércoles 24	10:15 – 11:45	Trabajo de investigación	NO

¹ Profesor invitado. Evaluar la posibilidad si puede grabar la clase

² Sesiones originalmente destinadas a Laboratorio de técnicas culinaria. Imposibles de realizar a distancia

	Junio	12:00 – 13:30	https://meet.google.com/goh-kebj-thc	<u>Sl:</u> Preguntas sobre trabajo de investigación y recetario
	Entrega trabajo de investigación viernes 26 de junio	Actividad no presencial entre semana		
13	Miércoles 1 Julio	10:15 – 11:45	Videos Clase 10: "Dietas sostenibles y el Cambio Climático"	NO
		12:00 – 13:30	https://meet.google.com/goh-kebj-thc	<u>Sl:</u> Preguntas sobre video clases
	Entrega recetario y anexo viernes 3 de julio			
14	Miércoles 8 Julio	10:15 – 11:45	Videos Clase 11: Integrativa, Obesidad desde la cultura y la seguridad alimentaria	NO
		12:00 – 13:30	https://meet.google.com/goh-kebj-thc	<u>Sl:</u> Preguntas sobre video clases. Cierre del curso
15	Miércoles 15 julio	10:15 – 11:45	Examen de 1ª oportunidad	
		12:00 – 13:30		
16	Miércoles 22 de julio	10:15 – 11:45	Examen de 2ª oportunidad	
		12:00 – 13:30		