

PROGRAMA DE ASIGNATURA CURSOS DE FORMACIÓN GENERAL (CFG)

1er semestre 2025

Departamento de Pregrado
Vicerrectoría de Asuntos Académicos
Universidad de Chile

1. NOMBRE Y CÓDIGO DEL CURSO

Nombre	Del campo a la mesa, caminos y recorridos de los alimentos
Código	VA-01-0327-103

2. NOMBRE DEL CURSO EN INGLÉS

From field to table: food paths and routes

3. EQUIPO DOCENTE

Docentes responsables	Unidad académica
Lee Ann Meisel	Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Cecilia Baginsky Guerrero	Facultad de Ciencias Agronómicas

Docentes invitados/as	Unidad académica
Iván Cano Silva	Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias
Daniella Gac Jiménez	Facultad de Ciencias Agronómicas
Claus Köbrich Gruebler	Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias
Patricia Matus de la Parra	Facultad de la Comunicación e Imagen
Jorge Razeto Migliaro	Facultad de Ciencias Sociales
Lorena Rodríguez Osiac	Escuela de Salud Pública, Facultad de Medicina
	Invitados/as externos/as
Sofía Bustos Araya	Corporación Actuemos
Viviana Catrileo Epul	Asociación Nacional de Mujeres Rurales e Indígenas (ANAMURI)
Susana Jiles Castillo	Fundación Educación Popular en Salud
Luis Sáez Tonacca	Departamento de Gestión Agraria, USACH

4. CARGA ACADÉMICA Y CRÉDITOS SCT-CHILE

Duración total del curso	17 semanas
Nº máximo de horas de trabajo sincrónico / presencial semanal	1,5 horas
Nº máximo de horas de trabajo asincrónico / no presencial semanal	1,5 horas
Nº de créditos SCT	2 SCT

5. MODALIDAD, DÍA Y HORARIO

Modalidad	Presencial. El curso se impartirá de manera presencial, y en determinados casos será híbrido, dependiendo de las condiciones climáticas u otras que puedan surgir. Contempla 2 salidas a terreno calendarizadas en el programa.
Día	Miércoles
Horario	16:00 a 17:30 horas
Lugar	Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA). El Líbano #5524, Macul.

6. COMPETENCIAS SELLO A LAS QUE CONTRIBUYE EL CURSO

	1. Capacidad de investigación, innovación y creación
X	2. Capacidad de pensamiento crítico y autocrítico
	3. Capacidad para comunicarse en contextos académicos, profesionales y sociales
X	4. Compromiso ético y responsabilidad social y ciudadana
X	5. Compromiso con el desarrollo humano y sustentable
	6. Compromiso con el respeto por la diversidad y multiculturalidad
	7. Compromiso con la igualdad de género y no discriminación

7. PROPÓSITO FORMATIVO DEL CURSO

Todos los alimentos que consumimos se producen gracias al aporte de los recursos naturales (suelo, agua, radiación) y que permiten que nuestros campos provean nuestra alimentación. Surge así la pregunta *¿cómo llegan estos alimentos desde aquellos lugares hasta nuestras mesas?* Esto ocurre gracias a las personas que los producen, distribuidores e intermediarios que los trasladan y personas que quieren comer estos productos. Todo lo anterior es un pequeño y breve diagrama de cómo funciona una cadena alimentaria, pero es más complejo que ello. Imagine una ensalada, ¿cuáles fueron los caminos que recorrieron las lechugas, el tomate, la cebolla, la palta, la sal, entre otros tantos ingredientes? ¿Cuánto tardan en producirse; cuál es el impacto que tiene su obtención en el medioambiente; eso incide en su calidad nutricional; qué regulaciones existen para su producción y transporte? Y así podríamos seguir con muchas preguntas más.

El propósito del presente curso es entender y comprender la existencia de sistemas alimentarios (o agroalimentarios), sus componentes, la relación con los modelos de desarrollo y las problemáticas actuales. El cambio climático, la obesidad y malnutrición, enfermedades crónicas, la erosión de los suelos, la pérdida de la biodiversidad, entre otros grandes problemas, tienen relación con los sistemas alimentarios y el cómo estos se comportan. Este curso plantea ser un punto de partida para que las y los estudiantes puedan comprender la realidad, para luego motivarlos a ser actores partícipes en su transformación. En ello, existen caminos construidos y caminos por construir.

Para alcanzar este propósito, es que se promoverá la reflexión transdisciplinaria sobre el mundo campesino y los sistemas alimentarios saludables y sostenibles. Esto se refiere a que distintas disciplinas provenientes de distintas áreas del conocimiento, académicas o no, interactuarán en cada sesión y entre sesiones del programa. El curso es diseñado e impartido por la **Cátedra de Agricultura Campesina y Alimentación** de la Universidad de Chile, cuyos lineamientos van en la promoción del derecho a la alimentación, la soberanía alimentaria y territorial, la alimentación sostenible y saludable, desarrollo de mercados locales y canales cortos de comercialización, respeto a las comunidades y culturas rurales, y promoción de territorios diversos, biodiversos y resilientes. En resumen, apuntar hacia la transformación de los sistemas alimentarios.

Este curso contribuirá a desarrollar la capacidad crítica, la comprensión amplia de la realidad, el compromiso social y el trabajo en equipo entre distintas disciplinas, ya que se analizará el sistema alimentario desde distintos enfoques, intercambiando saberes y construyendo, reconstruyendo y destruyendo algunos paradigmas.

8. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL CURSO

RA 1: Describe los sistemas alimentarios desde su dimensión social, económica, medioambiental, nutricional o cultural, entre otros, para analizar sus quiebres.

RA 2: Explica los quiebres (situaciones insatisfactorias) que tiene un sistema alimentario, para desarrollar propuestas que promuevan su sostenibilidad, resiliencia, alimentación saludable, biodiversidad o equidad.

9. SABERES FUNDAMENTALES O CONTENIDOS

Unidad I. El origen de los alimentos: ¿dónde se producen?

- Los sistemas alimentarios: Caminos de los alimentos
- Ruralidad y Agricultura campesina: Producción de alimentos y su importancia en la alimentación y la ruralidad
- Adaptación al cambio climático: Una mirada desde la diversidad genética y biodiversidad
- Problemas que se presentan en la producción: desigualdades de género y el envejecimiento del campo

Unidad II. El camino que recorren los alimentos. La cadena de procesamiento y distribución

- Situación general del procesamiento y distribución de alimentos:
 - Mercado tradicional agropesquero
 - Visita a Lo Valledor. El gran punto de intermediación de Chile
- Diversidad cultural y alimentaria.

Unidad III: Destino final de los alimentos: El consumo y los consumidores

- Alimentación y salud ¿cómo nos alimentamos?
- Diferencias entre consumo de alimentos frescos, procesados y ultraprocesados
- Consumo ético y responsable

Unidad IV. Los sistemas alimentarios sostenibles y saludables

- Pérdidas y mermas de los alimentos
- Derecho a la alimentación, seguridad y soberanía alimentaria

10. METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN: PLAN DE TRABAJO

A) Descripción general de la metodología y la evaluación del curso:

Enseñanza y aprendizaje:

- El curso se desarrollará en base a sesiones presenciales, lecturas y videos asincrónicos. También considera visitas a salidas a terreno en 2 sábados del semestre.
- Las sesiones incluirán una **clase expositiva** de 30-40 min por parte de académicos/as de distintas disciplinas. Luego una sesión plenaria de 40-50 min en base a preguntas de los y las estudiantes, actividades de **conversación, dinámicas grupales y/o preguntas orientadoras** sobre la clase y lecturas previas, incentivando la discusión interdisciplinar de las distintas carreras.
- Las sesiones que consideran la participación de profesores e **invitados** externos a la Universidad pueden tener una modalidad de presentación distinta. No obstante, cada sesión contendrá una pregunta guía para el desarrollo de la clase.
- Se consideran talleres calendarizados en el programa para el desarrollo de avances y trabajo final.
- Las actividades de **trabajo autónomo** incluyen material de **lectura y videos**, así como de tiempo para el desarrollo del trabajo en equipo.
- Habrá **lecturas obligatorias** y algunas lecturas complementarias, las que serán indicadas en cada clase.

Evaluación de los aprendizajes:

El curso incluye las siguientes instancias de evaluación:

- **Participación en sesiones.** Es menester que participen e interactúen los y las estudiantes durante la sesión. Para ello, se promoverá que compartan opiniones,

informaciones o preguntas, teniendo que cumplir un mínimo de participación a lo largo del curso.

- **Foros de discusión:** Se realizarán foros de discusión asincrónicos e individuales, en los que se evaluará la participación y discusión en torno a los temas planteados por el Equipo Docente. Para ello, se realizarán 3 grupos, que irán intercambiando entre desarrolladores de preguntas y respuestas.
- **Trabajo grupal progresivo:** Al final del curso se deberá entregar un trabajo en formato audiovisual, exposición teatral u otro formato visual o sonoro, que se irá desarrollando en grupo a lo largo del curso. Para ello, se consideran entrega de dos avances y talleres en clases para el desarrollo de estos productos. Este trabajo tendrá relación con los lineamientos de la Cátedra de Agricultura Campesina y Alimentación o instituciones que se relacionan, fomentando un trabajo interdisciplinario (con cierta flexibilidad) y promoviendo la identificación de quiebres en el sistema alimentario para el desarrollo de su propuesta. Las temáticas tendrán que ser propuestas por estudiantes, pudiendo solicitar sugerencias del equipo docente. Se propiciará la vinculación con una organización o institución, con ánimos que el trabajo tenga incidencia en el medio.

La evaluación de cada actividad estará establecida mediante una rúbrica. El detalle de las evaluaciones se muestra en la siguiente tabla.

B) Resumen del esquema de evaluaciones calificadas del curso:

Actividad evaluada	Tipo de actividad	Ponderación en nota final	Semana estimada de entrega
Participación en clases	Individual	12%	Todas
Desempeño en foros de discusión en U-Cursos	Individual	28%	Semanas 4, 8, 13
Trabajo grupal progresivo. Avance 1: Definición del quiebre e identificación del sistema alimentario.	Grupal	10%	Semana 6
Trabajo grupal progresivo. Avance 2: Descripción del sistema alimentario seleccionado (actores, dimensiones, rubros principales) y formato trabajo.	Grupal	20%	Semana 12
Trabajo grupal progresivo. Presentación final: Explica el quiebre en el contexto del sistema alimentario seleccionado	Grupal	30%	Semana 16

C) Planificación y cronograma preliminar del curso:

Se ma na	Fecha	Actividades		Evaluación
		Presenciales	No presenciales Trabajo autónomo	
1	19 de marzo	<p>Presentación del curso, estudiantes, equipo docente y Cátedra de Agricultura Campesina y Alimentación</p> <p>Del campo a la mesa. Sistemas alimentarios, lo rural, lo urbano y los tópicos del curso.</p> <p>Profesoras: Lee Ann Meisel (INTA) y Cecilia Baginsky Guerrero (Agronomía)</p>	Programa del curso	
2	26 de marzo	<p>Los sistemas alimentarios</p> <p>Profesores: Claus Köbrich Grüebler (Veterinaria)</p>	<p>Documental 16640: el despertar de la tierra:</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=bYTRsnDtuwg&ab_channel=INDAP</p>	
3	2 de abril	<p>Historia agricultura campesina</p> <p>Profesores: Iván Cano Silva (Veterinaria) y Jorge Razeto Migliaro (Sociales)</p>	<p>Albaladejo, C. y Schneider, S. 2025. La Agricultura Familiar 30 años después. Hacia territorios de ciudadanos <i>in</i>. Eutopía, Revista de Desarrollo Económico Territorial No. 26. Quito, Ecuador. 6-26 pp.</p> <p>https://revistas.flacsoandes.edu.ec/eutopia/issue/view/240/295</p>	
4	9 de abril	<p>La producción de alimentos a nivel nacional</p> <p>Profesoras: Cecilia Baginsky Guerrero (agronomía) y Viviana Catrileo Epul (ANAMURI)</p>	Desarrollo foro	Foro
	sábado: 12 de abril	<p>Visita a terreno. Producción campesina.</p>		
5	16 de abril	<p>Taller presencial: Definición de objetivos y desarrollo avance 1. Equipo docente</p>	Desarrollo Avance 1 trabajo grupal	
6	23 de abril	<p>Cambio climático: Importancia de la diversidad genética y biodiversidad</p> <p>Profesora: Lee Ann Meisel (INTA)</p>	Video: Agroecología y cambio climático.	Entrega Avance 1

7	30 de abril	Determinantes sociales en la producción: pobreza, género, edad Profesora: Daniella Gac Jiménez	David Neven y FAO. 2015. Desarrollo cadenas de valor alimentarias sostenibles. Principios rectores. Leer 9-31 y 42-46 https://www.fao.org/3/I3953S/I3953s.pdf	
8	7 de mayo	Mercado tradicional agropesquero Invitad@s: Organización campesina, CODEMA y Ferias Libres	Desarrollo Foro	Foro
9	14 de mayo	Consumo: Diversidad y cultura alimentaria Profesora Sofía Bustos Araya (Corp. Actuemos)	Pérez-Cueto, F. 2015. ¿Dieta sostenible y saludable? Retrospectiva e implicancias para la nutrición pública https://drive.google.com/file/d/1TteXw8IIOSUg_GO5DJJ0kYqMbwBU9QBV/view?usp=sharing	
	Sábado 17 de mayo	Visita a terreno. Lo Valledor.	Desarrollo avance 2	
10	21 de mayo	SEMANA DE PAUSA TRANSVERSAL		
11	28 de mayo	Relación consumo y salud Profesora: Lorena Rodríguez Osiac (Medicina)	Police Brief Uchile 2022. Mejorar el acceso a alimentos saludables: Propuestas para transformar los ambientes alimentarios en Chile. https://www.uchile.cl/publicaciones/183346/policy-brief-mejorar-el-acceso-a-alimentos-saludables	
12	4 de junio	Determinantes en el consumo de alimentos campesinos: ¿cómo promover un consumo responsable, saludable, ético y sostenible? Profesor: Claus Kóbrich Grüebler (Veterinaria) y Patricia Matus de la Parra (Periodismo)	Desarrollo avance 2	Entrega Avance 2
13	11 de junio	Pérdidas y mermas en el sistema alimentario ¿cómo evitarlas? Profesor: Luis Sáez Tonnaca (USACH)	Desarrollo foro	Foro
14	18 de junio	Taller presencial: Desarrollo trabajo final	Desarrollo trabajo final	

15	25 de junio	El Derecho a la Alimentación, Seguridad Alimentaria y Soberanía Alimentaria: agroecología y biodiversidad (taller presencial) Profesora: Cecilia Baginsky Guerrero (Agronomía) y Susana Jiles Castillo (Fundación EPES)	Desarrollo trabajo final	
16	2 de julio	Presentación de trabajos grupales finales.	Desarrollo trabajo final	Presentación final trabajo grupal
17	9 de julio	Taller: Evaluación del curso: experiencia y apreciaciones + convivencia (posterior a la fecha de presentación, no suma asistencia)		

11. REQUISITOS DE APROBACIÓN

- Asistencia del 75%. Entre 50 y 74% debe realizar examen oral. Menos a 50% es condición para no aprobar.
- Participación en foros.
- Entrega avances trabajo grupal y presentación final.
- Calificación final igual o superior a 4,0, en una escala de 1 a 7.

12. RECURSOS DE APRENDIZAJE O BIBLIOGRAFÍA BÁSICA OBLIGATORIA

La bibliografía obligatoria es la que se indica en la descripción de las actividades de trabajo autónomo para cada semana.

13. RECURSOS ADICIONALES O BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Agricultura Familiar: de los conceptos a las políticas públicas en América Latina y el Caribe <https://www.fao.org/3/ca5087es/ca5087es.pdf>

CEPAL, FAO, IICA. 2001. Perspectivas de la agricultura y del desarrollo rural en las américas: Una mirada hacia América Latina y el Caribe 2021-2022 Lectura: páginas 1 a 44. https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/47208/1/CEPAL-FAO21-22_es.pdf

David Neven y FAO. 2015. Desarrollo cadenas de valor alimentarias sostenibles. Principios rectores. Leer 9-31 y 42-46. <https://www.fao.org/3/I3953S/i3953s.pdf>

Police Brief Uchile 2022. Mejorar el acceso a alimentos saludables: Propuestas para transformar los ambientes alimentarios en Chile. <https://www.uchile.cl/publicaciones/183346/policy-brief-mejorar-el-acceso-a-alimentos-saludables>

La Vía Campesina. 2017. Las luchas de la Vía Campesina. Por la reforma agraria, la defensa de la vida, la tierra y los territorios <https://viacampesina.org/es/wp-content/uploads/sites/3/2017/10/Publication-of-Agrarian-Reform-ES.compressed.pdf>