

PROGRAMA		
1. Nombre de la actividad curricular		
Taller de Investigación II: alimentación y patrimonio inmaterial		
2. Nombre de la actividad curricular en inglés		
Research Workshop II: food studies and intangible cultural heritage		
3. Unidad Académica / organismo de la unidad académica que lo desarrolla		
Departamento de Antropología		
4. Ámbitos		
1) Formación teórico-metodológica,		
(2) Diversidad cultural e interculturalidad		
(3) Problemáticas sociales actuales, locales y regionales, y el rol del antropólogo y de la antropóloga en ellas.		
4. Horas de trabajo	Presencial	no presencial
	2	5.5
5. Número de créditos SCT – Chile	5	
6. Requisitos	-	
7. Propósito general del curso	<p>Elaborar una propuesta de investigación conducente al diseño de proyecto de memoria en el contexto de la antropología de la alimentación y del patrimonio cultural inmaterial.</p> <p>Caracterizar y analizar conocimiento especializado sobre problemas de interés público vinculada a la alimentación y al patrimonio inmaterial, como tema de investigación de interés antropológico.</p>	

<p>8. Competencias a las que contribuye el curso</p>	<p>A1: Problematicar 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 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>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>A2.2: Producir, sistematizar, analizar e interpretar datos cuantitativos y cualitativos integrándolos a la investigación antropológica.</p> <p>A2.3. Integrar aproximaciones teóricas y metodológicas académicas y no académicas para abordar fenómenos antropológicos, que permita hacerse cargo de las características diferentes</p>

	<p>de sus objetos de estudio desde fuentes y enfoques también diversos.</p> <p>A2.4. Desarrollar y aportar en proyectos de investigación en Antropología y sus disciplinas afines.</p> <p>AS1.1: Problematizar los debates teóricos actuales en el campo de la antropología social y las ciencias sociales, con especial énfasis en temas relativos a la identidad, la diversidad y la complejidad sociocultural, en sus especificidades temporales y espaciales.</p> <p>AS2.1: Aplicar métodos y técnicas propias de la práctica etnográfica para la producción de conocimientos empíricos propios de la disciplina.</p> <p>AS2.3: Contribuir en la formulación y desarrollo de políticas, programas y proyectos en instituciones y organizaciones diversas, con énfasis en lo sociocultural.</p> <p>B1.2: Comprender los procesos socioculturales como fenómenos dinámicos que permean todas las actividades del quehacer humano.</p> <p>BS1.1: Problematizar los procesos de construcción social de sujetos.</p> <p>BS1.3: Problematizar los procesos de construcción de identidades culturales en grupos sociales, entendiéndolos en su relación con otros sujetos.</p> <p>C2.1: Identificar y diagnosticar problemas sociales del país, integrando factores socioculturales, bioantropológicos y/o materiales en la búsqueda de posibles soluciones.</p> <p>C2.2. Promover la difusión y aplicación del conocimiento antropológico como parte del compromiso de la carrera</p>
--	---

	<p>para aportar a la solución de desafíos sociales.</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.</p> <p>C3.2. Problematizar la relación entre su propio quehacer profesional, las fuentes de información, y el conocimiento disciplinar que genera.</p> <p>C3.4: 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>
<p>10. Resultados de Aprendizaje</p> <p>Al finalizar el curso el/la alumno/a:</p> <p>Identifica ámbitos o temas de investigación social y cultural relacionados con problemas de interés antropológico.</p> <p>Sistematiza información primaria y secundaria de carácter antecedente que posibilite la construcción de un problema de investigación.</p> <p>Analiza críticamente la información y conocimiento antecedente para proponer un problema de investigación.</p>	
<p>11. Saberes / contenidos</p> <p>Definición de tema de investigación y análisis de antecedentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificación y fundamentación temas de investigación. - Análisis de información antecedente y estado del arte. <p>La construcción de problema de investigación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Problematización de antecedentes y definición de pregunta de investigación <p>Definición de objetivos.</p>	

- Formulación de objetivo general y específicos, sobre la base de una pregunta de investigación.

Elaboración del Marco Teórico

Presentación de la Propuesta Metodológica.

Descripción del Plan de Trabajo.

Organización de la Bibliografía consultada.

12. Metodología

El Taller de Investigación II desarrollará sesiones tipo taller con el objeto de orientar el proceso de las actividades de investigación que propongan las y los estudiantes.

El Taller de Investigación II contempla discusión de carácter grupal y tutorial. Se considera la exposición de avances de los estudiantes y elaboración de documentos. Se trata de avanzar significativamente de manera individual o en equipo en las etapas finales de diseño del Proyecto de Memoria.

13. Evaluación

La evaluación del Taller se compone de los siguientes trabajos:

Primer Informe de Avance: 20% de la nota final.

Contenidos mínimos de este Informe: Presentación y justificación del tema de investigación. Fundamentación de la relevancia. Identificación de antecedentes clave

Segundo Informe de Avance: 40% de la nota final.

Contenidos mínimos de este informe: sistematización de antecedentes, considerando información secundaria y resultados de investigación científica. Propuesta de problematización.

Presentación escrita y oral del Trabajo Final: 40% de la nota final

Corresponde a la presentación de un Documento de Trabajo que expone el trabajo de sistematización y análisis de antecedentes, construcción de un problema de investigación e identificación de objetivos. Marco teórico, además de la propuesta metodológica, el plan de trabajo y la bibliografía respectiva.

14. Requisitos de aprobación

ASISTENCIA (indique %): 75%

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

REQUISITOS PARA PRESENTACIÓN A EXÁMEN: Nota eximición: 4.0

OTROS REQUISITOS: Tener todas las evaluaciones rendidas

15. Palabras Clave

Investigación; memoria de título; antropología social; Alimentación; Patrimonio Cultural Inmaterial

16. Bibliografía Obligatoria

Ley 20.370. Ley General de Educación.

<http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=1006043> (consulta enero 2021)

Vasilachis, I. (2006) La investigación cualitativa. En I. Vasilachis (Coord.) Estrategias de investigación cualitativa. Barcelona: Gedisa.

Walsh, Catherine. (2013) Pedagogías decoloniales. Prácticas insurgentes de resistir, (re) exisitir, (re) vivir. Quito Ecuador: Abya Yala.

<http://agoradeeducacion.com/doc/wp-content/uploads/2017/09/Walsh-2013-Pedagog%C3%ADas-Decoloniales.-Pr%C3%A1cticas.pdf> (consulta enero 2021)

15. Bibliografía Complementaria

16. Recursos web

CNCA (2017) Cocinas, alimentos y símbolos. Estado del arte del patrimonio alimentario en Chile. Santiago: CNCA

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

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>