



PROGRAMA DE ASIGNATURA		
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. Nombre Completo del Docente(s) Responsable(s) Sonia Montecino Aguirre		
4. Unidad Académica / organismo de la unidad académica que lo desarrolla Departamento de Antropología		
5. Semestre/Año Académico en que se dicta Segundo semestre 2024		
6. Ámbito Formación Teórico-Methodológica		
7. Horas de trabajo 7.5	Horas semanales de trabajo presencial 3.0	Horas semanales de trabajo no presencial 4.5
8. Tipo de créditos SCT		



9. Número de Créditos SCT – Chile		
5 créditos		
10. Requisitos	-	
11. 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>	
12. Competencias	<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 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</p>	



	<p>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>
13. Subcompetencias	<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 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</p>



ambiente e intereses sociales, políticos y económicos. (Patrimonio/Conservación).

CS2.1: Abordar crítica y reflexivamente las dinámicas sociales y culturales que generan desigualdades y conflictos entre actores y grupos sociales.

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

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).

C3.2: Problematizar la relación entre su propio quehacer profesional, las fuentes de información, y el conocimiento disciplinar que genera.

C3.3: Problematizar y aplicar los marcos normativos (legales y consuetudinarios) y éticos involucrados en el ejercicio profesional y en el proceso investigativo.

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.

14. 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.

15. Saberes / Contenidos

Unidad 1: La alimentación desde las teorías antropológicas

- Primeras miradas antropológicas
- Canibalismo y antropofagia
- Funcionalismo y estructuralismo
- Culturalismo y semiótica
- Miradas contemporáneas a la alimentación

Unidad 2: Miradas contemporáneas sobre la alimentación

- Género y alimentación en Chile y América Latina
- Patrimonio alimentario
- Gastropolíticas

16. Metodología

El curso contará con sesiones expositivas por parte del equipo docente, intervenciones de especialistas de diversas disciplinas en la materia, salidas a terreno, instancias de ayudantía y el desarrollo de una investigación.

17. Evaluación

El curso consta de cuatro evaluaciones:

- 1) Informes de actividades en terreno** (25% nota final). A lo largo del semestre se realizarán salidas a terreno. De cada una de esas instancias, los(as) estudiantes (en grupo de 3-4 personas) deberán entregar un informe de los antecedentes de la actividad, observaciones realizadas y reflexiones incorporando los contenidos del curso. Cada informe debe tener una extensión ente 3-4 planas como máximo.



- 2) Presentación de grupal de reflexión en torno temáticas y estudios de caso (25% de la nota final).** Se conformarán grupos de 3-4 estudiantes quienes deben inscribirse en cada uno de los temas de las mesas redondas que se realizaran a lo largo del semestre. En ellas, cada grupo debe exponer (como si fuera un congreso) en 10 minutos sobre el material facilitado por la docente incorporando en sus análisis las lecturas y contenidos del curso. Asimismo, cada mesa contará con un/a moderador/a voluntario.
- 3) Informe sobre invitados(as) (25% nota final).** A lo largo del curso habrán invitados(as) a las sesiones. Luego de ellas, los(as) estudiantes deben realizar un informe de 1 plana relevando los principales temas abordados e incluyendo una breve reflexión en torno a los contenidos del curso.
- 4) Informe exposiciones. (25% nota final).** Cuando se realicen las mesas redondas a lo largo del semestre, cada estudiante deberá presentar un breve informe (de máximo 3 planas) con los principales temas y reflexiones abordados en cada mesa e incluir una reflexión personal.

Cabe mencionar que no está permitido el uso de Inteligencia Artificial para ningún trabajo, evaluación ni informe de este curso.

18. Requisitos de aprobación

Nota de aprobación mínima: 4.0

El curso no tiene Examen.

19. Palabras Clave

Antropologías Aplicada, Investigación Social, Alimentación, Antropología de la Alimentación.

20. Bibliografía Obligatoria (no más de 5 textos)

Appadurai, A. (1981). Gastro-politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, 8(3), 494-511.

Barthes, R. (Enero-Junio de 2006). Por una Psico-sociología de la Alimentación. *Empiria*(11), 205-221



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.

Lévi-Strauss, C. (1968). El triángulo culinario. En L. D.-S. B. Pingaud, Estructuralismo y dialéctica (págs. 39-57).

21. Bibliografía Complementaria

Adams, Carol (2010) La Politique Sexuelle de la Viande. Une théorie critique féministe végétérienne. L'age d'homme

Aguilera, I. (22-23 de Septiembre de 2016). Usos y abusos del concepto de Patrimonio Alimentario. Santiago, Chile: I Congreso Multidisciplinar de Patrimonio Alimentario.

Alvarez, M., & Medina, X. (2008). Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América. Barcelona, España: Icaria. Observatorio de la Alimentación.

Appadurai, A. (1981). Gastro-politics in Hindu South Asia. American Ethnologist, 8(3), 494-511.

Bak-Geller Corona, S., Matta, R., & de Suremain, C.-È. (2019). Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones. San Luis de Potosí: Colegio de San Luis/ Institut de Recherche pour le Développement.

Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. (2017). Cocinas, alimentos y simbolos. Estado del arte del patrimonio culinario en Chile. Santiago.

Contreras, J. (2022). ¿Seguiremos siendo lo que comemos? Barcelona: Icaria.

Contreras, J., & Gracia Arnaiz, M. (2005). Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas. Barcelona: Ariel.

Espeitx, E. (2008). Los sentidos del patrimonio alimentario. En M. Alvarez, & X. Medina, Identidades en el plato. El patrimonio alimentario entre Europa y América (págs. 45-60). Barcelona, España: Icaria. Observatorio de la alimentación.

Fournier, D. (2003). La cocina de América y el intercambio colombino. En M. Montanari, El mundo en la cocina. Historia, identidad e intercambios (págs. 119-132). Buenos Aires: Paidós Diagonales.

Goody, J. (1995). Cocina, cuisine y clase. Estudio de Sociología Comparada. Barcelona: Gedisa.



Gracia-Arnaiz, M. (2015). Comemos lo que somos. Reflexiones sobre cuerpo, género y salud. Barcelona: Icaria.

Gusto, A. d. (2014). Productos tradicionales y en riesgo de extinción en Chile. Santiago: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes. Gobierno de Chile. .

Harris, M. (1991). Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura. Ciudad de México: Editorial Alianza.

Ivanovic, C. (2004). Nueva cocina chilena: culinaria e identidad. Santiago: Memoria para optar al título de Antropóloga Social de la Universidad de Chile.

Lacoste, P. (2016). El pisco nació en Chile. Génesis de la primera Denominación de Origen de América. Santiago: RIL Editores.

Le Breton, D. (2007). El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos. Buenos Aires: Nueva Visión.

Lévi-Strauss, C. (2010). Mitológicas. Lo crudo y lo cocido. México: Fondo de Cultura Económica.

Mead, M., & Guthe, C. (1945). MANUAL FOR THE STUDY OF FOOD HABITS: Report of the Committee on Food Habits. Washington: National Research Council, National Academy of Sciences.

Mintz, S. (1996). Dulzura y Poder, el lugar del azúcar en la historia moderna. México D.F: Siglo Veintiuno.

Montecino Aguirre, S. (2009). Fuegos, hornos y donaciones. Alimentación y cultura en Rapa Nui. Santiago de Chile: Catalonia.

Montecino, S. (2018). Las tensiones gastropolíticas de América. Alimentos y cocinas regionales de América: Resumen del Primer Foro. Buenos Aires: Ediciones INTA, Secretaría de Agroindustria. Obtenido de https://inta.gob.ar/sites/default/files/lib_foroagricultura_v9.pdf

Montecino, S. (2020). El pelo de Chile y otros textos huachos. Ensayos y escritos breves. Santiago: Ediciones de la Subdirección de Investigación.

Poulain, J. (2019). Sociologías de la alimentación. Los comensales y el espacio social alimentario. Barcelona: Editorial UOC.

Poulain, J. P. (2012). Dictionnaire des cultures alimentaires. París, Francia: Quadrige Dicos-Poche, Presses Universitaires de France.



Richards, A. (1937). The food and nutrition of african natives. International Institute of African Languages and Culture(13).

Sciolla, C. (2010). Historia y Cultura de la Alimentación en Chile. Santiago: Catalonia.

Viola, M. (2008). Estudios sobre Modelos de Consumo: Una visión desde teorías y metodologías., . Revista Chilena de Nutrición, 2(35), 93-99.

Weismantel, M. (1994). Alimentación, Género y Pobreza en los Andes Ecuatorianos. . Abya Yala.

22. Recursos Web