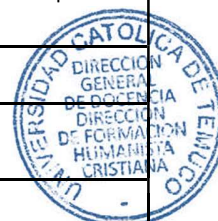


Dirección General de Docencia
Dirección de Formación Humanista y cristiana

Programa de Curso

1. Nombre del curso		Cultura y tradición alimentaria: un viaje por la historia de la alimentación campesino-mapuche.					
2. Código		DDO1139					
3. Departamento/ Unidad que dicta el curso		Dirección General de Docencia					
4. Año /Semestre		2° - 4° año / 4° - 7° semestre					
5. Administración curricular del curso		☐ Anual ☒ Semestral ☐ Trimestral					
6. Créditos SCT-Chile		3 SCT PMA: 1-1-3					
Nº Horas PMA Total	84	Horas Presenciales	1	Horas Mixtas	1	Horas Autónomas	3
7. Tipo de Curso		☐ Obligatorio ☐ Optativo ☒ Electivo					
8. N° participantes para el desarrollo del curso		☒ 15 – 40 estudiantes ☐ 40 – 60 estudiantes ☐ más de 60 estudiantes					
9. Perfil de egreso Identidad		El egresado del programa de formación para la diversidad de la UC Temuco promueve prácticas inclusivas como resultado de su compromiso por el respeto a la diversidad individual, social, religiosa, de género, étnica y de capacidades puesto que enriquecen la convivencia posibilitando sociedades más justas, inclusivas, integradoras, respetuosas de la pluralidad. Este curso contribuye a ello mediante la reflexión interdisciplinar y la interacción entre estudiantes de distintas carreras.					
10. Descripción		Este curso es parte del <i>programa de formación para la diversidad</i> del itinerario de <i>Formación Humanista y Cristiana</i> de la Universidad Católica de Temuco. El curso proporciona conocimientos actualizados sobre la soberanía alimentaria y las tradiciones de la tierra, con base en la agroecología y la antropología y como estos dos campos de investigación han logrado grandes avances en el trabajo campesino, con especial atención a las tradiciones mapuches y el trabajo en relación a la tierra y la alimentación. Haciendo un breve recorrido internacional, nacional y por supuesto regional, aportando elementos de contexto para la comprensión del mismo, desde una perspectiva antropológica, socio-histórica y de derechos humanos. Por ello facilita el desarrollo de conocimientos, actitudes y desempeños asociados a la competencia <i>Respeto y valoración de la diversidad</i>¹, además de ayudarte a plantear respuestas a preguntas como: • ¿Cuál es la relación entre el humano, semillas, plantas, animales y comida y qué importancia tiene el campesinado y los pueblos indígenas en la sociedad de hoy? • ¿Qué nos plantea la FAO respecto a la alimentación y la conciencia de ésta, es posible una soberanía alimentaria en la sociedad moderna de hoy más allá del mundo campesino-indígena?					



	En ese sentido, el curso, está pensado como un espacio de debate y construcción de argumentos, desde la experiencia y a través de la búsqueda de fundamentos; así, la evaluación girará en torno a esto, es decir la demostración y uso de argumentos fundamentados que den cuenta del logro de los resultados de aprendizaje de este curso.
11. Requisitos	No aplica
12. Competencias Específicas y nivel de dominio	No aplica.
13. Competencias Genéricas y nivel de dominio	CG Valoración y respeto de la Diversidad Se reconoce y reconoce a los demás en sus diferencias humanas, sean éstas socioeconómicas, etnoculturales, político-ideológicas, religioso-espirituales, de edad, de género, afectivo-sexuales, de capacidades físico-cognitivas u otras, favoreciendo un diálogo intercultural humanizador y promotor de entornos sociales más justos e inclusivos. Nivel 2: Reconoce el valor y la legitimidad de la diversidad, propia y del otro, comprendiendo la riqueza de las diferencias, socioculturales y de capacidades incorporándolas en la interacción cotidiana de sus propias prácticas a fin de ir configurando su futuro desempeño profesional.
14. Resultados de Aprendizaje (RA)	RA1. Analiza los dilemas éticos en la producción de alimentos, integrando saberes y metodologías propias del Txafkintun y mizawun, con el fin de proponer alternativas alimentarias sostenibles desde una perspectiva intercultural socio- histórica y de derechos humanos. RA2. Argumenta, desde una perspectiva intercultural, la relevancia del trabajo campesino-mapuche en la construcción de soberanía alimentaria, considerando su cosmovisión y relación con la tierra y la alimentación
15. Contenidos asociados (conceptuales, procedimentales y actitudinales requeridos para el logro de cada RA)	CONCEPTUALES - Conceptos de: cosmovisión mapuche, soberanía alimentaria, agroecología, campesinado, campesinado mapuche, huertos, industria alimentaria. Declaraciones y tratados PROCEDIMENTALES - Evaluación del impacto socioambiental en los sistemas alimentarios actuales. - Estudio de caso grupal con revisión bibliográfica. - Análisis audiovisual sobre suelo y cultivo. - Técnicas de análisis ético sobre la producción de alimentos - Organización y participación de mizawun y txafkintun. ACTITUDINALES - Valoración del trabajo mapuche-campesino y su rol en la alimentación sustentable - Compromiso ético frente a la influencia de la industria en la alimentación. - Fomento de prácticas interculturales en torno a la alimentación. - Respeto a la diversidad humana en contextos campesinos-indígenas - Postura crítica frente a modelos alimentarios hegemónicos.
16. Estrategias de Enseñanza-Aprendizaje	Estudio de casos - El/la estudiante, selecciona un caso de estudio y realiza una indagación bibliográfica, artículos de prensa, estadísticas u otro para caracterizar el grupo de estudio e identificar una problemática social en el marco de la situación alimentaria desde el enfoque de lo tradicional y Derechos Humanos, a escala regional, nacional o internacional. Análisis documental - El/la estudiante, realizará ejercicios de análisis de un documental específico en materia de suelo y cultivo de alimentos. - Investigación a nivel grupal con un tema a elección respecto los conceptos ejes del curso. Para terminar, definiendo un punto de vista interdisciplinar a modo de exposición en el curso Autoevaluación - El/la estudiante realizará una autoevaluación respecto a los puntos primordiales del curso, en una rubrica de valuación con nota de 1 a 7. Txafkintun y mizawun

	Los estudiantes organizan y participan en Txafkintun y mizawun donde se espera que puedan internalizar y aplicar estas nuevas metodologías de la enseñanza de forma empírica a través del relato y experiencias compartidas.
17. Estrategias de evaluación	La evaluación se realizará particularmente en las actividades de aprendizaje siguientes: - Exposición y debate con apoyo audiovisual. - Talleres de aplicación de conceptos. - Cuestionarios grupales en clases con enfoque interdisciplinar, esperando que los estudiantes puedan intercambiar enfoques desde las perspectivas que les entregan sus carreras. - Análisis argumentativos de los textos especializados. - Investigación bibliográfica y empírica con informe final. - Participación y organización de mizawun y txafkintun. - Autoevaluación final.
8. Recursos de Aprendizaje	Recursos bibliográficos - Cisneros, C. (2009). <i>Monsanto y los transgénicos: Una muerte silenciosa</i>. Rebelión. Recuperado de https://rebellion.org/docs/131099.pdf - FAO (2004). Directrices Voluntarias en apoyo de la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria nacional. (pp.4-13) Septiembre, 2004 (GTIG RTFG 5/REP 1). Recuperado de https://openknowledge.fao.org/home - Ibarra, J. Caviedades, J. Barreu, A. Pessa, N. (2019) Huertas familiares y comunitarias: cultivando soberanía alimentaria. (pp. 18-25) Santiago, Chile. Recuperado de https://bibliotecadigital.fia.cl/entities/libro/6eebf6c2-dbef-43cd-9bb1-efdf498b02 - Montecino, S. (2005). La olla deleitosa, cocinas mestizas de Chile. (pp. 19-38) Santiago, Chile. Recuperado de https://museo.precolombino.cl/wp-content/uploads/2020/09/Cocinas-mestizas-de-Chile.pdf - Pardo, O. Pizarro, J (2013) "Chile: plantas alimentarias prehispánicas" (pp. 15-38) Santiago, Chile. Recuperado de https://bibliotecadigital.infor.cl/handle/20.500.12220/20725 - Sepúlveda, J. (2005). Principios de alimentación mapuche como un aporte a la soberanía alimentaria. CETSUR, (5), 2-35. Recuperado de https://www.cetsur.org/wp-content/uploads/2017/01/Principios-de-La-Alimentacion-Mapuche.pdf Recursos informáticos - Documental: "besa el suelo" Joshua Tickell, Rebecca Harrell Tickell. Año: 2020.