

Fecha inicio:
06 de Septiembre

Fechas:

Del 06 de Septiembre al 25 de Octubre de 2022

Modalidad:

Online - clases en vivo*

*Revisa en la Metodología del programa, el detalle de las plataformas que serán utilizadas, y las condiciones asociadas a la realización de actividades.

Tipo:

Curso

Valor:

\$ 382.000

Horario

18:00 a 21:00 h.

Duración

24 horas cronológicas.

Lugar de realización

E-Learning

Facultad

Centro de Patrimonio Cultural

Contacto

Karen Soledad Golle
Córdova
ksgolle@uc.cl
223545553

Consulta pagos & matrículas

Stephanie Nicole Larghi Vidal
stephanie.larghi@uc.cl
223549491

Descuentos

[Consulte por empresas en convenio](#)

15% Ex alumnos UC (Pregrado - Postgrados - Diplomados y Cursos Educación Continua), funcionarios UC, profesionales de servicios públicos. Membresía Ediciones ARQ, afiliados a Caja de Compensación Los

Patrimonio Alimentario y desarrollo local - Online - clases en vivo*

El curso está dirigido a profesionales y técnicos del ámbito del patrimonio, turismo, gastronomía y la gestión del territorio. Ofrece estrategias y modelos para lograr el desarrollo económico y cultural sostenible de las comunidades incorporando activamente el patrimonio alimentario de Chile, Perú y Bolivia.

Descripción

El Centro del Patrimonio UC y Fundación Rondó proponen este curso de actualización profesional para promover el patrimonio gastronómico como eje del desarrollo local sostenible e identidad alimentaria.

El rol de la Fundación Rondó en este curso es articular con actores socios en Perú y Bolivia, como también con cultores, cocineros y emprendedores a lo largo de Chile, para la generación de valor social, económico y patrimonial incorporando la cultura y cocina local.

En este curso el estudiante aprenderá los principales aspectos teóricos y prácticos de la cadena de suministro para el patrimonio alimentario, que vinculan su valor socioeconómico y políticas públicas para la seguridad alimentaria.

Se analizarán, mediante el estudio de casos nacionales e internacionales, los sistemas de suministro y desarrollo local, su regulación y certificación como herramientas para la gestión competitiva y valorización del patrimonio local. Cada participante levantará casos de estudio para que los mismos sean objeto de análisis y trabajo al interior del curso.

Dirigido a

El curso está dirigido a profesionales y líderes territoriales, que tengan como objetivo generar desarrollo local a partir de productos alimenticios patrimoniales. Ejemplo: ingenieros agrónomos, técnicos agrícolas, arquitectos, profesores, sociólogos, ingenieros, gestores culturales, cultores, operadores turísticos, profesional de la gastronomía, o profesiones áreas afines a proyectos de patrimonio y alimentación, o que puedan demostrar experiencia en este campo.

Prerrequisitos

- Licenciatura o Título profesional universitario o técnico.
- Experiencia y/o manifiesto interés en el área del patrimonio, con participación en a lo menos un proyecto patrimonial y/o alimentario.
- Manejo a nivel usuario de programas computacionales en ambiente operativo Windows y navegación por internet, manejo intermedio de presentación PowerPoint.
- Capacidad para trabajar en equipo.
- Es aconsejable poseer al menos 2 años de experiencia laboral

Objetivo de aprendizaje

1. Distinguir el concepto carifilel de desarrollo local aplicado al contexto del patrimonio alimentario.
2. Analizar la importancia del patrimonio en el desarrollo económico y social de los territorios.
3. Distinguir los principales modelos de negocios en el ámbito del desarrollo del patrimonio alimentario.

Andes.
10% Grupo de tres o más personas de una misma institución, funcionarios empresas en convenio, ex alumnos-alumnos DUOC UC, socios AOA, funcionarios Centro Cultural Palacio La Moneda.
5% Estudiantes de postgrado otras universidades.

Descuentos no acumulables, y válidos sólo al momento de la matrícula

Formas de pago

Pago Chilenos

- Web pay: Tarjeta de crédito (hasta 3 cuotas sin interés para cursos y hasta 12 cuotas sin interés para diplomados *), y Tarjeta de débito-redcompra
- Transferencia electrónica: Banco Santander
Cuenta Corriente:
801041908
RUT: 81.698.900-0
Mail:
stephanie.larghi@uc.cl

Pagos de extranjeros

- Tarjeta de crédito a través de webpay, consulte además por opción de pago a través de Paypal o transferencia internacional.

Pago empresa

- Con ficha de inscripción y Orden de compra
- [Ver aquí detalle de formas de pago y ubicación de cajas](#)
- *A las personas matriculadas que se*

Desglose de cursos

DESGLOSE DEL CURSO

Horas directas: 24 hrs.
Horas pedagógicas: 32 hrs.
Créditos: 5

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Distinguir el concepto de desarrollo local y su relación con el fomento y progreso de los productos alimenticios patrimoniales.
2. Identificar los posibles modelos de negocios vinculados a los productos patrimoniales y vincularlos con las realidades productivas locales.
3. Evaluar el diseño de iniciativas públicas y privadas que sean capaces de impulsar los sistemas productivos locales y generar desarrollo.

Contenidos:

Introducción al desarrollo económico rural y local

- 1.1. Conceptos básicos del desarrollo de los países y de los territorios
- 1.2. Ruralidad y población
- 1.3. Rol de la innovación y tecnología en el proceso de desarrollo

Patrimonio alimentario y sostenibilidad

- 2.1. Concepto de patrimonio y su relevancia en el desarrollo local
- 2.2. Conceptos de sostenibilidad, sustentabilidad y economía circular
- 2.3. Sistemas alimentarios

Modelos de negocios

- 3.1. Competitividad de las empresas y territorios
- 3.2. Comportamiento del consumidor
- 3.3. Fundamentos de marketing
- 3.4. Diseño de propuestas de valor
- 3.5. Diseño de modelos de negocios

Sellos de origen como herramientas de marketing

- 4.1. Círculo virtuoso de la calidad
- 4.2. Tipos de sellos de origen, requerimientos y beneficios

Organización de la gobernanza local

- 5.1. Liderazgo y territorio
- 5.2. Metodologías de trabajo comunitario
- 5.3. Organización y dirección

retiren de la actividad antes de la fecha de inicio, se les devolverá el total pagado menos el 10% del total del arancel.

- * Pago en cuotas sin interés aplica para pagos realizados vía webpay, con tarjetas emitidas en Chile de cualquier banco. Aplican condiciones en algunos programas.

Consultas sobre pagos y matriculas :

Stephanie Nicole Larghi Vidal

stephanie.larghi@uc.cl

223549491

- "Este Programa podría experimentar cambios en su programación, cuerpo docente y lugar de realización, por contingencias de distinta índole. Adicionalmente, podría ser relocalizado en otras instalaciones o incluir clases en formato online en caso de ser necesario. Este Programa requiere un número mínimo de matriculados para dictarse."

Equipo docente

JEFE DE PROGRAMA

Luis Gustavo Díaz R.

Ingeniero Agrónomo de la UC, MBA de la UAI. Profesor Adjunto del Departamento de Economía Agraria de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la UC. Director del Magíster en Gestión de Empresas Agroalimentarias (MAGEA) y del Diplomado en Gestión de Tecnología Agrícola (Techgrónomo). Director de la empresa Laboring Consultores Ltda. y de Agroanálisis UC. Secretario ejecutivo del Comité de Administración de la Denominación de Origen del Aceite de Oliva del Valle del Huasco.

EQUIPO DOCENTE

Luis Gustavo Díaz R.

Ingeniero Agrónomo de la UC, MBA de la UAI. Profesor Adjunto del Departamento de Economía Agraria de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la UC. Director del Magíster en Gestión de Empresas Agroalimentarias (MAGEA) y del Diplomado en Gestión de Tecnología Agrícola (Techgrónomo). Director de la empresa Laboring Consultores Ltda. y de Agroanálisis UC. Secretario ejecutivo del Comité de Administración de la Denominación de Origen del Aceite de Oliva del Valle del Huasco.

Javier Salazar Carvajal

Ingeniero industrial de la Universidad de Chile, MBA de la University of Tulane (USA) y profesor de marketing del MAGEA UC. Socio fundador de la empresa Asecor S.A., empresa dedicada a la comercialización y marketing de productos agroalimentarios.

Gustavo Anríquez

Profesor del Departamento de Economía Agraria de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la UC. Director del Magíster en Economía Agraria y Ambiental.

Metodología

El curso tendrá una metodología mixta, en la cual se unirá el trabajo autónomo del alumno y las exposiciones de teoría y casos reales por parte de los profesores (sincrónico). Esto será complementado con la invitación a expertos, discusión de textos, debates, y otros, favoreciendo el intercambio y colaboración entre los participantes del curso. En su modalidad online, este curso se impartirá por medio de una plataforma e-learning, con clases a través de la plataforma Zoom y complementadas con la Intranet del curso donde estarán disponibles las lecturas, presentaciones PowerPoint y material complementario.

Evaluación

- Participación en debate en clases: 50% (individual).
- Trabajo de Taller: análisis de caso en desarrollo o de interés del estudiante 50% (grupal).

Requisitos de aprobación

Los estudiantes deberán obtener una calificación mínima de 4,0 y con los requisitos establecidos para cada programa. Los alumnos que aprueben las exigencias del programa recibirán un **certificado de aprobación digital** otorgado por la Pontificia Universidad Católica de Chile.

**** Los alumnos que no cumplan con la calificación mínima y requisitos establecidos, reprobarán automáticamente el curso.**

Bibliografía

1. Aguilera Bornand, M. (2019). *Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: La antigüedad como patrimonio mapuche*. Sophia Austral, (23), 107-128.
<https://dx.doi.org/10.4067/S0719-56052019000100107>
2. Boza, S. et al. (2020). Characteristics and attitudes of small-scale vegetable farmers in Chile. *Ciência Rural*, 50(10), e20191025. Epub August 28,

2020.<https://doi.org/10.1590/0103-8478cr20191025>

3. Boza, S. et al. (2013). *Participatory Guarantee Systems in promoting local markets for organic products*. Polis. 12(34), 15-29. Recuperado de: <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-65682013000100002>
4. Cortés, M. & Boza, S. (2017). *Patrimonio agroalimentario en el sur de Chile: un elemento para el desarrollo territorial*. Santiago, Chile. Universidad de Chile. Recuperado de: <http://repositorio.uchile.cl/handle/2250/145528>
5. Cortés, M. et al. (2015). *Informe final Estudio Estratégico de la Cadena Apícola de Chile*. Santiago, Chile. Universidad de Chile. Recuperado de: <http://repositorio.uchile.cl/handle/2250/147374>
6. Nordenflycht, J. (2012). *The "Heritage Turn": Local communities in global contexts*. Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/286926025_The_Heritage_Turn_Local_communities_in_global_contexts
7. Espinoza Romero, M. (2016). Estudio de la Ley 20.606 "Sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad" de Chile. Disponible en <http://repositorio.uchile.cl/handle/2250/150791>
8. Vandecandelaere, E. et al. (2010). *Uniendo personas, territorios y productos: Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles*. FAO. Recuperado de: <https://www.fao.org/sustainable-food-value-chains/library/detalles/es/c/278466/>
9. Neven, D. (2015). *Desarrollo de cadenas de valor alimentarias sostenibles: Principios rectores*. Roma, Italia. FAO. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/a-i3953s.pdf>
10. Kuhnlein, H. (2013). *Indigenous peoples food systems & well-being: interventions & policies for healthy communities*. Roma, Italia. FAO, CINE. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/i3144e/i3144e.pdf>
11. OMPI. Las indicaciones geográficas. (14 de marzo de 2022). Recuperado de: https://www.wipo.int/geo_indications/es/
12. Osterwalder, A. & Pigneur, Y. (2013). *Generación de Modelos de Negocio*. España. Deusto.
13. Organización Mundial del Turismo y Basque Culinary Center. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Madrid, España. DOI. Recuperado de: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420995>

Proceso de Admisión

Las personas interesadas deberán completar la ficha de postulación que se encuentra en www.educacioncontinua.uc.cl y enviar los siguientes documentos a la Encargada de Extensión y Educación Continua Karen Golle al correo centropatrimonio@uc.cl:

- Currículum vitae actualizado y/o certificado de experiencia emitido por organización indígena competente).
- Fotocopia simple del carnet de identidad por ambos lados.

De ser necesario será contactado para una entrevista telefónica. Las postulaciones son desde hasta una semana antes de comenzar las clases o hasta completar las vacantes.

VACANTES: 25

No se reservan cupos, el pago completo del valor del programa es requisito para gestionar la matrícula.

Importante- Sobre retiros y cancelaciones

- La coordinación del programa se reserva el derecho a suspender o reprogramar la realización de la actividad si no cuenta con el mínimo de alumnos requeridos para dictarse o por motivos de fuerza mayor. En tal caso se devuelve a los alumnos matriculados la totalidad del dinero a la brevedad posible con un máximo de 15 días hábiles. La devolución se efectuará con depósito en la cuenta (corriente o vista) que indique el alumno o a través de un vale vista que deberá ser retirado en cualquier sucursal del Banco Santander.
- A las personas matriculadas que se **retiren de la actividad** antes de la fecha de inicio, se les devolverá el total pagado menos el 10% del valor del programa.* A las personas que se retiren una vez iniciada la actividad, se les cobrará las horas o clases cursadas o asistidas y materiales entregados a la fecha de la entrega de solicitud formal de retiro más el 10% del valor del programa* La solicitud de retiro debe realizarse a la coordinación a cargo y hasta antes de que el 50% de la actividad se haya desarrollado (Reglamento de alumno de Educación Continua). En ambos casos la devolución, demorará como máximo 15 días hábiles y se efectuará con depósito en la cuenta (corriente o vista) que indique el alumno o a través de un vale vista que deberá ser retirado en cualquier sucursal del Banco Santander. *El 10% corresponde al uso de vacante y se calcula en base al precio publicado, no el valor final pagado.