

REPÚBLICA DE CHILE
UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE
INSTITUTO DE ESTUDIOS AVANZADOS

CREA DIPLOMADO EN:
CULTURA INMATERIAL. PATRIMONIO
GASTRONÓMICO Y ARTESANAL DE CHILE

SANTIAGO, 004936 - 27.07.17.

VISTOS: El DFL N° 149 de 1981 del Ministerio de Educación, la Resolución N° 841 de 1988, la Resolución 1025 de 2006, y la Resolución N°1600 de 2008 de la Contraloría General de la República.

RESUELVO:

1. CRÉASE en el Instituto de Estudios Avanzados, el **“Diplomado en Cultura Inmaterial. Patrimonio Gastronómico y Artesanal de Chile”**, bajo la tuición del Instituto de Estudios Avanzados, designándose un Director de Programa, quien resuelve temas académicos, previo estudio Comité.

2.- **El objetivo de este Programa** es conocer, indagar y valorar el patrimonio alimentario y artesanal del país y entregar a los participantes herramientas para lograr la patrimonialización de productos típicos y lograr vías de desarrollo para los mismos, en busca de transformarlos en un anclaje necesario para el desarrollo económico.

3.- **El Perfil del Participante** está dirigido a: Profesionales y técnicos de universidades y otras instituciones de Educación Superior que se desempeñan en funciones específicas de gestión cultural, gastronomía, hotelería y turismo como aquellos que, sin serlo, asumen dichas funciones en municipios, centros de producción, institutos o escuelas a la cuales pertenecen (formados asistemáticamente en el oficio y que demuestren experiencia laboral en el área).

4. **El plan de estudios Presencial** para el Diplomado en Cultura Inmaterial. Patrimonio Gastronómico y Artesanal de Chile, comprende un total de 130 horas cronológicas, y consta de las siguientes asignaturas:

Módulo	Asignatura	Distribución Horas Cronológicas
Módulo I	Productos Típicos en América Latina y Chile: moda, economía y política.	12 Hrs.
Módulo II	Productos Típicos con Rutas Patrimoniales: identidad, territorio, turismo y desarrollo.	12 Hrs.
Módulo III	Patrimonialización del paisaje cultural y los productos típicos I	12 Hrs.
Módulo IV	Patrimonialización del paisaje cultural y los productos típicos. II	12 Hrs.
Módulo V	Historia y cultura de los Productos chilenos I	12 Hrs.
Módulo VI	Historia y cultura de los Productos chilenos II	12 Hrs.
Módulo VII	Elaboración tesina, trabajo escrito	48 Hrs.
Total Horas Cronológicas: 120		120 hrs

5. Los interesados en postular al Diplomado, deben acreditar: Ser profesionales con título afín; no profesionales que acrediten experiencia en el área, técnicos y académicos, que se desempeñen en labores gestión cultural, gastronomía, hotelería y turismo en cualquiera de sus niveles y al menos un año de experiencia acreditable.

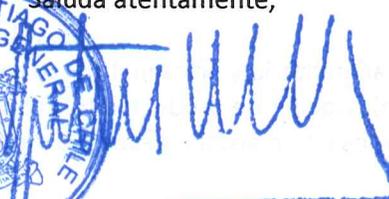
6.- Los alumnos que hayan aprobado los requisitos mínimos establecidos en función del total de horas pedagógicas u/o cronológicas, cumpliendo además con un 80% de asistencia y contando con nota igual o superior a 4,0 (de una escala de 1 a 7) recibirán la certificación respectiva a través de un diploma y una constancia de aprobación del "Diplomado en Cultura Inmaterial. Patrimonio Gastronómico y Artesanal de Chile" de la Universidad de Santiago de Chile, sin embargo los estudiantes que no logren la nota mínima, solo recibirán una constancia de asistencia con las asignaturas cursadas, no pudiendo optar a la certificación del Diplomado, en conformidad con las normas vigentes en la Universidad de Santiago de Chile, al momento que corresponda entregarlos.

ANÓTESE Y COMUNÍQUESE,

FERNANDO ESTENSSORO SAAVEDRA, Director del Instituto de Estudios Avanzados

Lo que transcribo a usted para su conocimiento

Saluda atentamente,




GUSTAVO ROBLES LABARCA
Secretario General

FES/dmm

Distribución:

- 1 Instituto de Estudios Avanzados
- 1 Departamento de Educación Continua-VIME
- 2 Oficina de Partes
- 1 Archivo Central
- 1 Registro Curricular