

## **Cartografías de la alimentación**

Sistema alimentario y ciudad

### **I. INFORMACIÓN GENERAL**

Curso	: TEMAS DE URBANISMO 5	Código	: IARC26
Ciclo	: 8	Semestre	: 2024-I
Profesor	: Mag. Arq. Carolina Zegarra MPP. Gabriela Rengifo	Horario	: Martes 9am-11am Sábado 9am - 11am
Créditos	: 3	N° de horas teóricas	: 2 horas a la semana
		N° de horas prácticas	: 2 horas a la semana
Área curricular	: Urbanismo	Requisitos	: TALLER DE URBANISMO 2

### **II. DESCRIPCIÓN DEL CURSO**

¿De dónde vienen nuestros alimentos? ¿Es Lima una ciudad sostenible alimentariamente? ¿Qué zonas son las más vulnerables? ¿De qué manera se relacionan el territorio y el sistema alimentario? ¿Cómo y por qué la alimentación debe incorporarse a la planificación y gobernanza urbana?

La vulnerabilidad alimentaria en la ciudad quedó claramente retratada durante la pandemia de la COVID-19. La paralización de las actividades económicas, principalmente en el mercado informal de trabajo, sumada a la cuarentena, afectó principalmente a los hogares de economía frágil que dependían de ingresos diarios, generando una emergencia alimentaria donde las personas no contaban con ingresos suficientes para adquirir alimentos. El deterioro del contexto político y económico, nacional e internacional, han agudizado la crisis alimentaria, lo que ha derivado en que el Perú se convierta en el segundo país con mayor cantidad de personas en situación de inseguridad alimentaria de Sudamérica según el Estado de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo (FAO, 2022).

Entre las respuestas más evidentes a la crisis, están las ollas comunes que proliferaron como estrategias colectivas de soporte en barrios periféricos y urbanizaciones desreguladas. En este tipo de actores alimentarios se intersectan vulnerabilidades de género, económicas y de desigualdad urbana y también, se consolidan nuevas dinámicas sociales y espaciales que impactan en la creación de política pública. Del mismo modo, existen otros actores, individuales y colectivos, que están generando dinámicas de producción y circulación de alimentos en zonas urbanas y cuyas dinámicas, tensiones y potencialidades se deberían tomar en cuenta en la planificación y diseño de las ciudades.

La gravedad de la crisis alimentaria, y la emergencia y persistencia de estos actores alimentarios, nos convoca a reflexionar sobre las nuevas necesidades de planificación urbana, sobre todo en barrios vulnerables, integrando la alimentación como proceso central. En ese sentido, el curso propone comprender cómo funciona nuestro sistema alimentario y cuáles son sus vulnerabilidades,

particularmente en las zonas no planificadas de nuestra ciudad. Partiendo de la definición de la alimentación como un proceso social, el objetivo principal del curso es entender y explorar la relación entre el sistema urbano y el sistema alimentario a partir de una revisión de enfoques conceptuales y teóricos a fin de proponer alternativas proyectuales para su fortalecimiento. En ese sentido, el curso apuesta por la elaboración de cartografías como método para estudiar los actores, dinámicas e infraestructuras urbanas que impactan en la producción, almacenamiento y distribución de los alimentos en el territorio, y como método para proyectar la planificación y el diseño urbano a partir de las sinergias sociales y urbanas encontradas.

En el curso se revisarán las nociones de planeamiento urbano, diseño del espacio público, infraestructura verde y alternativas colectivas de alimentación, así como recursos para elaborar cartografías y mapeos. De este modo, se busca brindar herramientas a las y los estudiantes para diseñar propuestas de mejora orientadas a la sostenibilidad alimentaria en entornos de autoproducción urbana o en proceso de consolidación.

El curso busca generar evidencias y aprendizajes a partir de una aproximación empírica y proyectual al espacio y a la ciudad, por lo que el desarrollo del curso demanda visitas de campo y la elaboración de avances continuos. También se busca promover la curiosidad de indagación, la disposición a explorar fuentes de información creativas y recoger datos primarios a partir de la observación directa.

### **III. CONTENIDOS**

El curso tiene como eje el estudio del sistema alimentario de Lima y su relación con el territorio e infraestructura de la ciudad. Por ello, el curso busca brindar herramientas para entender, reflexionar y planificar en torno a las dinámicas, condicionantes y actores que interactúan en el sistema alimentario de la ciudad de Lima desde una escala macro a una escala local. El contenido del curso se dividirá en tres unidades. En cada una se revisarán conceptos, enfoques, herramientas proyectuales y de planificación para comprender el sistema alimentario en interacción con el territorio a tres diferentes escalas: macro territorial, metropolitana y local.

Los ejercicios del curso están orientados a recoger datos sobre los componentes del sistema alimentario de Lima a diferentes escalas y se exploran soluciones urbanas desde todas las integrando criterios sociológicos, urbanos y paisajísticos. El curso incitará a repensar cómo planeamos y diseñamos las ciudades desde las necesidades alimentarias y todos los procesos sociales involucrados en la alimentación.

#### **Unidad 01.** El territorio y las cadenas de suministro de alimentos (4 semanas)

La unidad se centrará en comprender el concepto de sistema alimentario y sus principales componentes. Se centrará en dos procesos claves: producción y circulación de alimentos. Asimismo, se revisará de manera general el paisaje alimentario de Lima.

El ejercicio práctico de esta unidad consiste en el rastreo del circuito que sigue un alimento desde su producción hasta su consumo en la ciudad. El objetivo es comprender cómo llegan los alimentos a la ciudad, entre qué puntos circulan y qué dinámicas de cambios de uso de suelo o cambios ecológicos se relacionan a su producción.

#### **Unidad 02.** Las vulnerabilidades metropolitanas (6 semanas)

Esta unidad abordará las problemáticas de acceso a los alimentos empleando los conceptos de inseguridad alimentaria, pobreza alimentaria urbana y desiertos alimentarios y entendiendo cómo se presentan en la ciudad. Asimismo, revisamos enfoques sobre las potencialidades para la planificación de espacios productivos y una revisión sobre los actores e instituciones que componen la gobernanza alimentaria en la ciudad. En esta escala de estudio, el ejercicio tendrá como tema central el mapeo de áreas productivas metropolitanas y las infraestructuras relacionadas al transporte, almacenamiento, venta y distribución de los alimentos y se explorará la integración de infraestructura verde productiva en la ciudad.

**Unidad 03.** Articulación local entre alimentación y planeamiento (6 semanas)

En esta unidad se abordan casos específicos de interacciones alimentarias en espacios acotados de barriadas o zonas autoconstruidas. Los enfoques conceptuales que se trabajan en esta unidad son la economía y urbanismo del cuidado y de género, revisión de literatura sobre ollas comunes y estrategias alimentarias colectivas, espacio público, agricultura urbana y aproximaciones participativas a los sistemas alimentarios.

El ejercicio práctico en esta unidad consiste en el mapeo de las interacciones alimentarias de un actor colectivo (olla común, mercado, bodega, comedor escolar, orfanato, huerto urbano, etc.) y elaborar una propuesta de mejora de alguno de sus elementos.

Unidad	Temas a abordar
<b>Unidad 01:</b> El territorio y las cadenas de suministro de alimentos	Teoría sobre sistemas alimentarios Paisaje alimentario de Lima Circuitos de producción y transporte de alimentos Infraestructuras alimentarias en la ciudad
<b>Unidad 02:</b> Las vulnerabilidades metropolitanas	Vulnerabilidades alimentarias: pobreza alimentaria urbana, inseguridad alimentaria. Desiertos alimentarios Circuitos alimentarios de cercanía y gestión de desperdicio Infraestructura verde y planificación de espacios productivos en la ciudad Gobernanza alimentaria: actores y regulaciones
<b>Unidad 03:</b> Articulación local entre alimentación y planeamiento	Economía del cuidado Urbanismo del cuidado Estrategias alimentarias colectivas Espacio público Agricultura urbana Metodologías participativas para mapeos alimentarios

**IV. METODOLOGÍA**

El curso se estructura a partir de módulos teóricos y conceptuales que darán herramientas para los ejercicios desarrollados en los módulos prácticos. Cada unidad iniciará con sesiones de teoría básica respecto al sistema alimentario y las dinámicas urbanas, presentación de referentes y estudios de casos así como discusión de la coyuntura actual alimentaria. Asimismo, algunas sesiones contarán con la participación de expositoras invitadas. Cada unidad tiene bibliografía sugerida y obligatoria.

Las sesiones prácticas consistirán en la revisión de las instrucciones para cada ejercicio y revisiones de avances de ejercicios. Cada unidad tiene un taller práctico orientado a que los estudiantes cuenten con las herramientas necesarias para recolectar y presentar los datos requeridos en cada ejercicio. Los ejercicios serán grupales y consistirán en la elaboración de mapeos a base de información bibliográfica, bases de datos, observación y entrevistas. Cada ejercicio tiene una o dos revisiones previas y una presentación final. El ejercicio final, además explorará una propuesta proyectual. Se reservarán dos sesiones prácticas para que los estudiantes realicen sus salidas de campo.

## V. EVALUACIÓN

### a. Sistema de evaluación

El sistema de evaluación del curso se define a partir de los siguientes resultados de aprendizaje:

Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales
<b>Unidad 1</b>		
1.1 Comprende los conceptos principales del sistema alimentario y su relación con el sistema urbano.	1.2 Identifica las relaciones territoriales que permiten el flujo de alimentos hacia la ciudad.  1.3 Plasma gráficamente relaciones territoriales.	1.4 Reconoce la dimensión territorial del sistema alimentario de la ciudad de Lima y sus condicionantes nacionales
<b>Unidad 2</b>		
2.1 Comprende las vulnerabilidades alimentarias presentes en un entorno urbano  2.2 Comprende los conceptos de infraestructura verde y ecología urbana.	2.3 Territorializa áreas productivas en la ciudad e infraestructuras relacionadas a la alimentación a partir de métodos diversos de recojo de información  2.4 Representa gráficamente los espacios e infraestructuras alimentarias empleando herramientas de georeferenciación	2.5 Emplea los conceptos para describir hallazgos de vulnerabilidad alimentarias.  2.6 Analiza la potencialidad de infraestructura verde como respuesta a las vulnerabilidades alimentarias.
<b>Unidad 3</b>		
3.1 Comprende nociones conceptuales sobre los principales enfoques que vinculan alimentación y planeamiento	3.2 Identifica las interacciones alimentarias de una unidad del sistema empleando métodos diversos de recolección de datos.  3.3 Representa gráficamente las interacciones identificadas  3.4 Explora soluciones espaciales que respondan a una necesidad identificada en la unidad analizada	3.5 Reflexiona sobre la relación entre la alimentación, la planificación urbana y la infraestructura.  3.6 Comprende los requerimientos espaciales de las dinámicas alimentarias y sociales a nivel local.

Facultad de Arquitectura y Urbanismo  
**Código – CARTOGRAFÍAS DE LA ALIMENTACIÓN**

Rubro de evaluación*	Peso sobre la nota final del curso	Descripción
Ejercicio 1 Resultados de aprendizaje: 1.1, 1.2, 1.3	30%	<b>Tipo:</b> Mapeo de la ruta que recorre un alimento. <b>Modalidad:</b> Ejercicio grupal, tendrá dos críticas y una entrega. <b>Producto:</b> Cartografía del circuito de un alimento + Exposición. Se espera que los estudiantes demuestren el empleo de fuentes de datos diversas y realicen una interpretación analítica de sus hallazgos empleando los conceptos trabajados en clases.
Ejercicio 2 Resultados de aprendizaje: 2.3, 2.4, 2.5, 2.6	30%	<b>Tipo:</b> Mapeo de áreas, actores y/o infraestructuras alimentarias a nivel metropolitano y análisis de potencialidades de integración de infraestructura verde productiva. <b>Modalidad:</b> Ejercicio grupal, tendrá dos críticas y una entrega. <b>Producto:</b> Cartografía de elementos + Cartografía potencialidades + Exposición. Se espera que los estudiantes identifiquen los elementos del sistema alimentario y sus relaciones existentes y potenciales, con el sistema urbano y la infraestructura verde. Se espera que mapeen y propongan en base a las vulnerabilidad alimentarias y potencialidades exploradas en clase.
Ejercicio 3 Resultados de aprendizaje: 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6	40%	<b>Tipo:</b> Mapeo de las interacciones alimentarias de un actor colectivo y una propuesta de mejora de alguno de sus elementos. <b>Modalidad:</b> Ejercicio grupal y tendrá tres críticas y una entrega. <b>Producto:</b> Cartografía de análisis + Entregables formato libre representando propuesta + Texto + Exposición Se espera que los estudiantes presenten de manera compleja las interacciones alimentarias del actor elegido, del mismo modo, plantear una intervención espacial y de gestión y argumenten su pertinencia empleando las nociones conceptuales y teóricas trabajadas en clase.

**b. Fórmula de evaluación**

La evaluación del curso se hará de forma permanente durante el desarrollo y entrega de los ejercicios grupales propuestos.

La fórmula de evaluación: E1 (0.30) + E2 (0.30) + E3 (0.40) = nota final

**c. Consideraciones**

El curso admitirá un máximo de 4 faltas. A partir de la 5ta falta se descontará 1 punto de la nota del ejercicio final por cada falta extra.

**VI. CRONOGRAMA**

Semana	Contenido temático	Actividades de evaluación
<b>Unidad 1: El territorio y las cadenas de suministro de alimentos</b>		
<b>1 Introducción: ciudad y alimentación</b>	Relación entre el sistema urbano y alimentario. Paisaje alimentario de Lima <i>Práctica: Taller sobre mapeo de alimentos, bases de datos y fuentes de información</i>	<b>Ejercicio 1</b> Indicaciones para ejercicio
<b>2</b>	<b>Feriado semana santa</b>	
<b>3 Sistema alimentario I</b>	Producción, disponibilidad, dinámicas territoriales, usos de suelo. <i>Práctica: Presentación referencias + Crítica</i>	<b>Ejercicio 1</b> Crítica 1er avance
<b>4 Sistema alimentario II</b>	Infraestructuras asociadas (transporte, almacenamiento, venta) <i>Práctica: Requerimientos para la infraestructura + Crítica</i>	<b>Ejercicio 1</b> Crítica 2do avance
<b>Unidad 2: Las vulnerabilidades metropolitanas</b>		
<b>5 Vulnerabilidades alimentarias</b>	Acceso a alimentos, pobreza alimentaria urbana e inseguridad alimentaria. <i>Práctica: Entrega de Ejercicio 1</i>	<b>Ejercicio 1</b> <b>Entrega y presentación</b>
<b>6 Desiertos alimentarios</b>	Definición de desiertos alimentarios, tipos, presentación de casos. <i>Práctica: Taller GIS con especialista.</i>	<b>Ejercicio 2</b> Indicaciones para ejercicio
<b>7 Otras vulnerabilidades</b>	Circuitos alimentarios de cercanías y gestión del desperdicio <i>Práctica: Visita de campo</i>	<b>Ejercicio 2</b> Visita de campo
<b>8 Infraestructura verde y productiva</b>	Infraestructura verde y planificación de espacios productivos en la ciudad <i>Práctica: crítica del primer avance</i>	<b>Ejercicio 2</b> Crítica 1er avance
<b>9</b>	<b>Exámenes parciales</b>	<b>Ejercicio 2</b> Crítica 2do avance
<b>10 Gobernanza alimentaria</b>	Actores, instituciones y regulaciones de la alimentación en la ciudad <i>Práctica: Entrega de Ejercicio 2</i>	<b>Ejercicio 2</b> <b>Entrega y presentación</b>
<b>Unidad 3: Articulación local entre alimentación y planeamiento</b>		
<b>11 Sistemas alimentarios a escala local</b>	Presentación Estudio de olla común en SJL. <i>Práctica: Taller sobre recolección de datos cualitativos, observación y mapeos</i>	<b>Ejercicio 3</b> Indicaciones para ejercicio
<b>12</b>	<b>Feriado</b>	

<b>13 Planeamiento participativo</b>	Modelos de planeamiento bottom to top <i>Práctica: Exposiciones de iniciativas y/o proyecto relacionados</i>	<b>Ejercicio 3</b> Crítica 1er avance
<b>14 Urbanismo del cuidado</b>	Urbanismo accesible, de género y del cuidado <i>Práctica: Visita de campo</i>	<b>Ejercicio 3</b> Visita de campo
<b>15 Ecología y agricultura urbana</b>	Huertos urbanos y gestión de residuos. Presentación de experiencias. <i>Práctica: crítica de tercer avance</i>	<b>Ejercicio 3</b> Crítica 2do avance
<b>16</b>	<b>Exámenes finales</b>	<b>Ejercicio 3</b> <b>Entrega y presentación</b>

## VII. REFERENCIAS

### a. Obligatorias

Alcázar, L. y Fort, R. (2022) Resiliencia en tiempos de pandemia: el caso de las ollas comunes en Lima, Perú. GRADE. (Avances de Investigación, 41).

Cabannes, Y., & Marocchino, C. (Eds.). (2018). Integrating Food into Urban Planning. UCL Press. <https://doi.org/10.2307/j.ctv513dvl>

Morgan, K. (2009) Feeding the City: The Challenge of Urban Food Planning, International Planning Studies, 14:4, 341-348, DOI: 10.1080/13563471003642852

Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura (2011) Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria. <https://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf>

Steel, C. (2013). Hungry City: How Food Shapes Our Lives. Random House.

Teigen De Master, K. y Daniels J. (2019) Desert wonderings: reimagining food access mapping. Agriculture and Human Values. <https://doi.org/10.1007/s10460-019-09914-5>

Zegarra, E. (2020) La pandemia del COVID-19 y la inseguridad alimentaria en el Perú. Grade. <https://www.grade.org.pe/novedades/la-pandemia-del-covid-19-y-la-inseguridad-alimentaria-en-el-peru-por-eduardo-zegarra/>

### b. Complementarias

Blondet, C. y Montero, C (1995) Hoy: menú popular: los comedores en Lima. IEP /UNICEF (Serie: Infancia y Sociedad, 3)

Brisotto, C., & De Oliveira, F. L. (2023). Re-Imagining resilient productive landscapes: Perspectives from Planning History. Springer.

Catacora, E. y Gutiérrez, G. (2023) Cartografía de la desigualdad alimentaria en Lima sur: Ollas comunes, Agencia femenina y Relaciones vecinales en tiempos de Covid-19. Mana 29 (2) <https://www.scielo.br/j/mana/a/Npd88nKPhXpHjMRfMDzsnB/?lang=es>

Fundación Rosa Luxemburgo. (2023) Cuadernillo de metodologías populares para pensar nuestros sistemas alimentarios. [https://rosalux-ba.org/2023/11/07/cuadernillo-de-metodologias-populares-para-pensar-nuestros-sistemas-alimentarios/?fbclid=IwAR12pE5UMle20tR-KiltrF-UESfuv0bprbaNi\\_ywwh78x75YMOAjahtDpFQ](https://rosalux-ba.org/2023/11/07/cuadernillo-de-metodologias-populares-para-pensar-nuestros-sistemas-alimentarios/?fbclid=IwAR12pE5UMle20tR-KiltrF-UESfuv0bprbaNi_ywwh78x75YMOAjahtDpFQ)

Glennon S., Hand M., Kaiser M., Clark, J., Rogers C., and Spees, C. (2015) The State of Food Mapping: Academic Literature Since 2008 and Review of Online GIS-based Food

HLPE. 2017. La nutrición y los sistemas alimentarios. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial.

Komisar, J., Nasr, J. Urban design for food systems. Urban Des Int 24, 77–79 (2019). <https://doi.org/10.1057/s41289-019-00096-4>

Mapping Resources. Journal of Planning Literature 1-97

Moreno, L. (2020, 8 de octubre) El auxilio de las ollas comunitarias: La lucha de cientos de mujeres contra el hambre en la pandemia. Salud con Lupa. <https://saludconlupa.com/noticias/el-auxilio-de-las-ollas-comunitarias-la-lucha-de-cientos-de-mujeres-contra-el-hambre-en-la-pandemia/>

Programa Mundial de Alimentos (2023) Country Brief Perú. August 2023

Ramos, G. (2020) Dinámicas de abastecimiento alimentario en las zonas rurales españolas: resolviendo la comida diaria cuando faltan las tiendas. Panorama Social. Número 31. Primer semestre. 2020

Siebert A. (2019) Transforming urban food systems in South Africa: unfolding food sovereignty in the city, The Journal of Peasant Studies, DOI: 10.1080/03066150.2018.1543275

Trivelli, C. (2022, 21 de julio) El alcance de la crisis alimentaria. Crítica y Debate. Instituto de



Estudios Peruanos. [https://iep.org.pe/noticias/critica-y-debates-el-alcance-de-la-crisis-alimentaria-por-carolina-trivelli/#\\_ftn2](https://iep.org.pe/noticias/critica-y-debates-el-alcance-de-la-crisis-alimentaria-por-carolina-trivelli/#_ftn2)

Trivelli, C. (2023, 24 de abril). La Mirada: Hambre. El Comercio. <https://elcomercio.pe/economia/opinion/la-mirada-hambre-carolina-trivelli-reduccion-de-consumo-de-alimentos-pobreza-extrema-inei-fao-desnutricion-en-peru-noticia/>

Waldheim, C. (2016). Landscape as Urbanism: A General Theory. Princeton University Press. <https://doi.org/10.2307/j.ctvcvcszn2>

### **c. Recursos complementarios**

La Revista Agraria. <https://cepes.org.pe/category/autores/>

<https://www.africancentreforcities.net/programme/planning-for-food-secure-african-cities-podcast/>

<https://sustainableurbandelta.com/6-inspiring-podcasts-celebrating-sustainable-urban-food-systems/>

<https://soundcloud.com/world-resources-institute/wri-podcast-32-creating-a-sustainable-food-future>

<https://soundcloud.com/world-resources-institute/big-ideas-into-action-13-how-and-why-to-tackle-food-waste>

<https://ruralcat.gencat.cat/documents/20181/7280382/DT100+Baixa.pdf/1fb201bc-2dbd-43a0-9e05-008db567d82c>

<https://youtu.be/pCGpGy2ZyE0?si=4sWDFr5tVwJyfsf>

[https://youtu.be/f9uJ\\_cBXEKQ?si=vdRp0hnz17S4p8Gb](https://youtu.be/f9uJ_cBXEKQ?si=vdRp0hnz17S4p8Gb)

<https://youtu.be/L3uDIRakK0w?si=3b4U5Zxej8f7Dm1S>

[https://www.sustainablefoodplaces.org/resources/files/SFP\\_Toolkit/Food\\_System\\_Mapping.pdf](https://www.sustainablefoodplaces.org/resources/files/SFP_Toolkit/Food_System_Mapping.pdf)

## VIII. POLÍTICAS SOBRE EL PLAGIO

Para la corrección y evaluación de todos los trabajos del curso se va a tomar en cuenta el debido respeto a los derechos de autor, castigando cualquier indicio de plagio con nota CERO (00). Estas medidas serán independientes del proceso administrativo de sanción que la facultad estime conveniente de acuerdo a cada caso en particular. La información está disponible en las siguientes direcciones electrónicas:

- ✓ <http://guiastematicas.biblioteca.pucp.edu.pe/normasapa>
- ✓ <http://files.pucp.edu.pe/homepucp/uploads/2016/04/29104934/06- Porque-debemos-combatir-el-plagio I.pdf>

## IX. ANEXOS DE DECLARACIÓN JURADA DE TRABAJOS GRUPALES (DE LAS DIRECTIVAS Y NORMAS APROBADAS EN CONSEJO UNIVERSITARIO DEL 7 DE ABRIL DEL 2010)

### DIRECTIVA Y NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE TRABAJOS GRUPALES (Aprobado en sesión de Consejo Universitario del 7 de abril del 2010)

#### Sobre el trabajo grupal, conceptos previos

Se entiende por trabajo grupal<sup>1</sup> aquella estrategia de enseñanza-aprendizaje diseñada para que una tarea planteada sea emprendida por dos o más alumnos. El objetivo buscado con la tarea puede ser alcanzado de una manera más eficiente y enriquecedora gracias a la colaboración y el aporte de los distintos integrantes del grupo. En estos casos, se entiende que no es posible cumplir con el objetivo pedagógico propuesto recurriendo al trabajo de una sola persona o a la simple sumatoria de trabajos individuales.

Los objetivos que se busca alcanzar al plantear una tarea a ser resuelta por un equipo pueden diferir si los alumnos están o no preparados para trabajar en grupo. Cuando los integrantes del equipo tienen experiencia trabajando en grupo, los objetivos de aprendizaje están centrados, primero, en enriquecer el análisis del problema con las opiniones de los miembros del equipo y, en segundo lugar, en poder emprender una tarea cuya complejidad y estructura hacen muy difícil que pueda ser concluido de manera individual, en forma satisfactoria y en el tiempo designado. Es decir, con personas preparadas para trabajar en equipo, el trabajo grupal es una condición de la tarea y no un objetivo en sí mismo.

Por otro lado, cuando los alumnos no están habituados a trabajar en grupo, el objetivo del trabajo grupal será prepararlos para trabajar en equipo y desarrollar en ellos capacidades como la de planificar y diseñar estrategias en consenso, dividir el trabajo de forma adecuada, elaborar cronogramas específicos, intercambiar ideas e integrarlas en un trabajo final, entre otras. Además, permite reforzar actitudes de responsabilidad, empatía, puntualidad, respeto, solidaridad, ejercicio del pensamiento crítico, entre otros. Este objetivo es también muy importante debido a que la práctica de trabajar en grupo en la Universidad prepara a los alumnos para cuando tengan que desempeñarse en el mundo laboral colaborando con otros profesionales o en equipos.

Como puede verse, si los alumnos no tienen la preparación debida para trabajar en equipo y además el curso no está diseñado para formarlos para este tipo de encargo, el trabajo grupal pierde mucha de su potencialidad. En tal sentido, con alumnos no preparados o muy poco preparados, se debe considerar como objetivo del curso, en un primer momento, que ellos

alcancen las habilidades para el trabajo en grupo. Una vez que este sea alcanzado, se puede plantear como objetivo subsiguiente la riqueza del análisis grupal y, además, el poder realizar tareas complejas de un trabajo que, en principio, no puede ser desarrollado de manera individual.

En el sentido de lo señalado, la inclusión de un trabajo grupal en un curso, cualquiera sea su denominación o nivel, debe obedecer a objetivos claramente establecidos en el sílabo y debe ser diseñado cuidadosamente atendiendo a los criterios pedagógicos arriba expuestos. De este modo, se evitarán casos, lamentablemente constatados, de trabajos grupales injustificados y carentes de seguimiento por parte del docente.

Por lo expuesto, el trabajo grupal debe ser promovido cuando permite obtener resultados superiores a los que serían alcanzados en un trabajo individual dada la naturaleza del curso y los plazos, las condiciones y las facilidades establecidas para este.

1 Nota: El término “trabajo grupal” se entiende equivalente a “trabajo en equipo y a cualquier otra forma de trabajo colaborativo entre estudiantes.

## **TRABAJOS ESCRITOS GRUPALES**

La presente directiva se aplica a la elaboración de trabajos escritos grupales de pregrado, posgrado y diplomaturas, que son desarrollados dentro o fuera del aula y que, eventualmente, podrían ser expuestos. Ello, sin perjuicio de que se entienda que los trabajos grupales son dinámicas colectivas que pueden tener una expresión oral, escrita o visual.

Para que un trabajo grupal sea eficaz debe estar diseñado apropiadamente, tarea que recae en el profesor del curso. En tal sentido, las unidades que impartan asignaturas en pregrado, posgrado y diplomaturas cuidarán de que se cumplan las siguientes normas:

1. La inclusión de uno o más trabajos escritos grupales como parte de un curso debe contar con la aprobación de la autoridad académica de la unidad a la que pertenece el curso o de quien éste designe antes del inicio del semestre académico o del Ciclo de Verano, según corresponda.
2. El diseño del trabajo grupal debe asegurar la participación de todos los integrantes del grupo, de forma tal que se garantice que, si uno o más de sus miembros no cumple con el trabajo asignado, entonces todo el equipo se verá afectado.
3. El producto de un trabajo colaborativo supone los aportes de cada uno de los integrantes, pero implica más que una simple yuxtaposición de partes elaboradas individualmente, pues requiere de una reflexión de conjunto que evite la construcción desarticulada de los diversos aportes individuales.
4. El profesor deberá contar con mecanismos que le permitan evaluar tanto el esfuerzo del equipo como la participación de cada integrante en la elaboración del trabajo grupal. Uno de estos mecanismos puede incluir la entrega de un documento escrito donde los integrantes del grupo especifiquen las funciones y la dedicación de cada uno de ellos, los detalles de la organización del proceso y la metodología de trabajo seguida por el grupo. La presente directiva incluye una propuesta de "Declaración de Trabajo Grupal".
5. Los trabajos grupales deben tener evaluaciones intermedias, previas a la entrega final, en las que se constate el trabajo de todos y cada uno de los miembros del grupo.
6. La ponderación que se asignará para la calificación final al aporte individual y al esfuerzo grupal debe responder a las características y al objetivo de este.
7. El profesor deberá indicar de manera explícita en el sílabo del curso si este tiene uno o más trabajos escritos grupales y el peso que tiene cada uno de estos trabajos en la nota final del curso, cuidando que no exceda de la ponderación de la evaluación individual.
8. En caso el curso cuente con uno o más trabajos escritos grupales, el profesor entregará dos documentos anexos al sílabo. En el primero de ellos constará el texto íntegro de la presente directiva. En el segundo, se señalará de forma explícita las características del trabajo o los trabajos escritos grupales a ser desarrollados durante el periodo académico. En este documento se deberá indicar:
  - a. la metodología involucrada en cada trabajo grupal.
  - b. el número de integrantes y se recomienda no más de cuatro.
  - c. los productos a entregar.
  - d. los cronogramas y plazos de las entregas parciales y del trabajo escrito final.
  - e. los criterios de evaluación, así como el peso relativo de las entregas parciales en la calificación del trabajo grupal.
  - f. el tipo de evaluación del trabajo grupal y, de ser el caso, el peso relativo del aporte individual y del esfuerzo grupal en la calificación final del trabajo.
  - g. el cronograma de asesorías, de ser el caso.
9. Como todo trabajo grupal implica un proceso colectivo de elaboración e intercambio intelectual, en caso de plagio o cualquier otra falta dirigida a distorsionar la objetividad de la evaluación académica, se establece que todos y cada uno de los integrantes del grupo asumen la responsabilidad sobre el íntegro de los avances y del trabajo final que serán presentados y, por tanto, tienen el mismo grado de responsabilidad.

10. En aquellos casos en los que se juzgue pertinente, se podrá designar a un alumno como coordinador del grupo. El coordinador es el vocero del grupo y nexa con el profesor del curso.
11. La autoridad a la que hace mención el punto 1 de las presentes normas podrá dictar disposiciones especiales u otorgar excepciones cuando la naturaleza de la carrera o de la asignatura así lo exija.

ANEXO

**Declaración de Trabajo Grupal**

<i>Unidad académica:</i>	<b>Facultad de Arquitectura</b>	Semestre:	
<i>Nombre del Curso:</i>		Clave/Horario:	
<i>Nombre del profesor:</i>			

<i>Título del trabajo:</i>	
<i>Diseño/planificación del trabajo grupal (definir cronograma de trabajo, etc.)</i>	
<b>Funciones (compromiso) de cada integrante</b>	<b>Nombre, firma y fecha</b>
<i>Firma del profesor</i>	Fecha: ____/____/____

Facultad de Arquitectura y Urbanismo  
Código – **CARTOGRAFÍAS DE LA ALIMENTACIÓN**

ANEXO

Los miembros del curso tenemos conocimiento del reglamento disciplinario aplicable a los alumnos ordinarios de la Universidad, en particular; de las disposiciones contenidas en él sobre el plagio, y otras formas de distorsión de la objetividad de la evaluación académica. En tal sentido, asumimos todos y cada uno de nosotros la responsabilidad sobre el integro de los avances y el trabajo final que serán presentados.

<b>Ejecución del trabajo (definir aportes de cada Integrante)</b>	
<b>Labor realizada por cada integrante</b>	<b>Nombre, firma y fecha</b>

Facultad de Arquitectura y Urbanismo  
Código – **CARTOGRAFÍAS DE LA ALIMENTACIÓN**

--	--