

CARTOGRAFÍAS DE LA ALIMENTACIÓN. Sistema alimentario y ciudad

ARQUITECTURA PUCP

1. INFORMACIÓN GENERAL

CURSO	Temas de Urbanismo 5
CÓDIGO	1ARC26
CICLO	
SEMESTRE	2026-2
DOCENTE(S)	Mag. Arq. Carolina Zegarra MPP. Gabriela Rengifo
HORARIO	Martes 7:00 a 9:00 (clase) Sábado 11:30 am a 1:30 pm (práctica)
CRÉDITOS	3
HORAS TEÓRICAS	2
HORAS PRÁCTICAS	2
LÍNEA CURRICULAR	Electivos
REQUISITOS	Taller De Urbanismo 2

2. DESCRIPCIÓN DEL CURSO

¿De dónde vienen nuestros alimentos? ¿Es Lima una ciudad sostenible alimentariamente? ¿Cómo se relacionan el territorio y el sistema alimentario? ¿Cómo y por qué la alimentación debe incorporarse a la planificación y gobernanza urbana? Partiendo de la definición de la alimentación como un proceso social, este curso explorará estas preguntas a partir de la comprensión de la relación entre el sistema urbano y el sistema alimentario. El curso revisa conceptos y teorías para comprender el sistema alimentario y cómo este se materializa en las dinámicas del entorno urbano. Emplearemos las cartografías como método para aproximarnos a los actores, las 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 los mapeos.

Estas cuestiones adquieren especial relevancia en el actual contexto de vulnerabilidad alimentaria en la ciudad de Lima y en el Perú. Según datos del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), en 2025 el 30 % de la población peruana se encontraba en situación de inseguridad alimentaria, una problemática que se hizo particularmente visible años antes durante la pandemia de la COVID-19. La paralización de las actividades económicas —especialmente en el mercado laboral informal—, sumada a las restricciones de movilidad impuestas por la cuarentena, afectó con mayor intensidad a los hogares en situación de mayor fragilidad económica, cuya subsistencia dependía de ingresos diarios. Esto desencadenó una emergencia alimentaria, en la que numerosas familias vieron comprometida su capacidad de acceder a alimentos suficientes. En este contexto, cobraron fuerza diversas estrategias colectivas de soporte alimentario en barrios periféricos, principalmente las ollas comunes.

En la actualidad, seguimos observando la importancia de estas estrategias colectivas de alimentación, así como otros actores, individuales y colectivos, que participan en la producción y circulación de alimentos en zonas urbanas, y cuyas dinámicas, tensiones y potencialidades deben incluirse en la planificación y diseño de las ciudades. En ese sentido, la gravedad de la crisis alimentaria, 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 el curso se revisarán las nociones de planeamiento urbano, infraestructura verde y alternativas colectivas de alimentación, así como recursos para elaborar cartografías y mapeos. De este modo, se busca brindar herramientas para diseñar propuestas de mejora orientadas a la sostenibilidad alimentaria en entornos de autoproducción urbana o en proceso de consolidación.

Como objetivos de aprendizaje, el curso busca que las y los estudiantes identifiquen los actores y dinámicas que componen los sistemas alimentarios. En segundo lugar, se busca que identifiquen y comprendan las dinámicas de un entorno alimentario urbano realizando cartografías de los paisajes alimentarios. Por último, el curso busca que las y los estudiantes elaboren una propuesta de mejora de una infraestructura urbana a partir de las interacciones alimentarias relevantes para los actores de una comunidad, empleando métodos diversos de recolección de datos, incluyendo métodos participativos y devolviendo los hallazgos a los actores.

3. COMPETENCIAS (CG y CE)

- **CE1: INTERPRETACIÓN CRÍTICA DE LA REALIDAD**
 - **CE2: DISEÑO Y REPRESENTACIÓN DE PROYECTOS**
 - **CG4: ÉTICA, CIUDADANÍA Y CONCIENCIA AMBIENTAL**
-

4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RA)

- **RA1:** Conoce conceptos y aproximaciones teóricas para interpretar sistemas alimentarios y su relación con la ciudad
- **RA2:** **Identifica espacialmente** vulnerabilidades alimentarias y paisajes alimentarios urbanos **a partir del análisis espacial de barrios y entornos alimentarios específicos.**
- **RA3:** Realiza una propuesta de mejora de una infraestructura urbana a partir de las interacciones alimentarias relevantes para los actores de una comunidad urbana, empleando métodos diversos de recolección de datos, incluyendo métodos participativos

5. CONTENIDOS

UNIDAD	TEMAS PARA ABORDAR
El territorio y los sistemas alimentarios (4 semanas)	Teoría y conceptos sobre sistemas alimentarios y cadenas de suministro Paisaje y entorno alimentario de Lima Lógicas territoriales: Circuitos de producción y transporte de alimentos Infraestructuras alimentarias en la ciudad
Las vulnerabilidades metropolitanas y los paisajes alimentarios	Vulnerabilidades alimentarias, inseguridad alimentaria. Paisajes alimentarios Desiertos alimentarios Infraestructura verde y planificación de espacios productivos en la ciudad Organización social y alimentación, actores y regulaciones
Barrio y diseño de infraestructuras alimentarias locales	Economía del cuidado Urbanismo del cuidado Espacio público local Agricultura urbana Metodologías participativas

6. METODOLOGÍA

El curso se estructura en 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 alimentaria actual. Cada unidad tiene bibliografía sugerida y obligatoria. El curso se llevará a cabo a través de la plataforma PAIDEIA.

Las sesiones prácticas consistirán en ejercicios cortos exploratorios, revisión de las instrucciones para cada ejercicio y revisiones de avances. Los ejercicios calificados serán grupales y consistirán en la elaboración de mapeos a base de información bibliográfica, bases de datos, observación y entrevistas. Cada ejercicio tiene entre dos y cinco revisiones previas y una presentación final. El ejercicio final, además, explorará una propuesta proyectual que será presentada a los actores del territorio de estudio. Para las exploraciones en territorio, el curso plantea la posibilidad de trabajar de la mano con las y los líderes y socios de la Red de Ollas Comunes de Pachacamac (REDOPA). Para ello, las docentes coordinarán las visitas de campo que serán de carácter obligatorio.

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 capacidad de indagación, la disposición a explorar fuentes de información creativas y recoger datos primarios a partir de la observación directa. Asimismo, el curso aspira a trabajar de manera conjunta con actores del

territorio, además de fomentar la reflexión ética sobre la alimentación en la ciudad a partir de las salidas de campo que realizaremos.

7. EVALUACIÓN

A. Sistema de evaluación

Rubro de evaluación	Abreviatura de rubro	Peso sobre nota final	Descripción
Ejercicio 1 Resultados de aprendizaje:	Ejercicio 1	15%	Tipo: Mapeo de la ruta que recorre un alimento. Modalidad: Ejercicio grupal, tendrá una revisión crítica y una entrega. Producto: Infografía de relaciones alimentarias de un actor local y 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:	Ejercicio 2	35%	Tipo: Mapeo de paisajes alimentarios barriales y análisis de potencialidades de integración de infraestructura verde productiva. Modalidad: Ejercicio grupal, tendrá cuatro revisiones críticas y una entrega. Producto: Mapeo y análisis de dinámicas + Propuesta de infraestructura verde productiva+ Exposición Se espera que los estudiantes identifiquen los actores, lugares y dinámicas alimentarias en el entorno de un actor alimentario

			determinado. Se espera que registren visualmente la complejidad de los entornos alimentarios y propongan ideas de transformación en base a las vulnerabilidades alimentarias y potencialidades exploradas en clase. Se espera que los estudiantes presenten de manera compleja las interacciones alimentarias del actor elegido.
Ejercicio 3 Resultados de aprendizaje:	Ejercicio 3	50%	Tipo: Mapeo de las interacciones alimentarias de un actor colectivo y una propuesta de mejora de alguno de sus elementos. Modalidad: Ejercicio grupal, tendrá cinco revisiones críticas y una entrega. Producto: Cartografía de análisis + Entregables en formato libre representando propuesta + Instructivo de construcción + Exposición Los grupos de trabajo deben plantear una intervención espacial y de gestión, y argumentar su pertinencia empleando las nociones conceptuales y teóricas trabajadas en clase. Asimismo, deben elaborar un instructivo de construcción de algún elemento de la propuesta que pueda ser empleado por los actores del territorio.

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: $E1 (0.15) + E2 (0.35) + E3 (0.50) = \text{nota final}$

C. Tipo de evaluación

#	Evaluación final	Tipo	Formato
1	Ejercicio	Grupal	Escrito + oral
2	Ejercicio	Grupal	Escrito + oral
3	Ejercicio	Grupal	Escrito + oral

D. Consideraciones

- Para aprobar el curso, es requisito asistir al menos al **80% de las clases**. En caso de que un alumno tenga más inasistencias que el número máximo permitido, **no podrá dar la evaluación final** y su calificación del curso será nota 00 (cero).
- Las **inasistencias** deberán ser **debidamente justificadas** mediante la presentación de documentación sustentatoria durante la misma semana en que se produzca la falta. En el caso de inasistencias por motivos de salud, los documentos deberán ser presentados a través de la **Mesa de Partes de la Facultad**.
- Cualquier trabajo que presente plagio, sea parcial o total, será calificado con nota 00 (cero).
- Para este curso, el uso de toda forma de **Inteligencia Artificial Generativa** será **limitado, complementario o no permitido**, según lo establecido por el o la docente de acuerdo con la naturaleza de los trabajos y evaluaciones solicitadas en el horario:
 - o **Uso limitado** (para la elaboración de trabajos) y **complementario** (para la revisión de trabajos ya elaborados): El uso de herramientas de Inteligencia Artificial Generativa deberá ser declarado y citado en las actividades o trabajos que el o la docente indique, conforme a las normas correspondientes, y debidamente justificado. De ser necesario, el o la docente podrá solicitar el reporte de los prompts utilizados, los cuales deberán adjuntarse como anexo al trabajo. En caso contrario, se considerará como una falta a la ética académica y el docente procederá de acuerdo con los lineamientos institucionales existentes para estos casos. De ser necesario cada docente indicará si el estudiante deberá reportar los prompts utilizados, de acuerdo con el objetivo de la actividad y presentarlo como anexo en el documento del trabajo fundamentando las razones de su empleo.
 - o **Uso no permitido**: Se prohíbe el uso de toda forma de Inteligencia Artificial Generativa en las actividades o trabajos que el o la docente determine, debido a la naturaleza de las competencias que se busca desarrollar. Su uso será considerado una falta a la ética académica y se procederá conforme a los lineamientos institucionales existentes para estos casos (Fuente: Adaptación de un curso de la carrera de Psicología).

8. CRONOGRAMA

Semana	Contenido temático		Actividades de evaluación
Unidad 1			
1	18/08 Introducción: ciudad y alimentación	22/08 Práctica Bases de datos y fuentes de	Ejercicio de clase

	Relación entre el sistema urbano y alimentario. Entorno alimentario a nivel metropolitano en Lima	información. Técnicas de entrevistas etnográficas y criterios para el trabajo participativo	
2	25/09 Sistema alimentario I Producción, disponibilidad, dinámicas territoriales, usos de suelo.	29/08 Práctica Visita de campo	Observaciones de campo
3	01/09 Sistema alimentario II Procesamiento y distribución: Infraestructuras asociadas (transporte, almacenamiento, venta)	05/09 Práctica Ejercicio de rutas alimentarias	Ejercicio 1
4	08/09 Sistema alimentario II Consumo de alimentos. Tendencias y condicionantes urbanas asociadas	12/09 Práctica Indicaciones para Ejercicio 2+ entrega de Ejercicio 1	Entrega de Ejercicio 1
Unidad 2			
5	15/09 Vulnerabilidades alimentarias Acceso a alimentos, pobreza urbana, inseguridad alimentaria, desiertos alimentarios.	19/09 Práctica Crítica 1er avance + ejercicio exploratorio de paisajes	Crítica del 1er avance de ejercicio 2
6	06/10 Paisajes alimentarios e infraestructura verde y productiva Paisajes alimentarios, teoría y casos. Infraestructura verde y planificación de espacios productivos en la ciudad.	26/09 Práctica Crítica 2do avance + ejercicio analítico	Crítica del 2do avance de ejercicio 2
7	29/09 Sistemas alimentarios y organización social Organizaciones sociales, tejido social y	03/10 Práctica Visita de campo	Observación de campo

	alimentación: Ollas y comunes y caso REDOPA		
8	22/09 Sistemas alimentarios y organización social II Reflexión sobre la visita. Análisis de vulnerabilidades y ejercicio de mapeo.	10/10 Práctica Crítica del 3er avance	Crítica del 3er avance de ejercicio 2
Unidad 3			
9	PARCIALES Entrega de Ejercicio 2 17/10		
10	20/10 Metodologías participativas Metodologías participativas de diseño y mapeos	24/10 Práctica <i>Indicaciones de ejercicio 3+ reuniones con actores sociales para diseño</i>	Diseño participativo
11	27/10 Urbanismo del cuidado I Reflexión sobre la reunión de diseño participativo. Urbanismo accesible y criterios de sostenibilidad	31/10 Práctica Crítica del 1er avance del ejercicio 3	Crítica del 1er avance de ejercicio 3
12	03/11 Urbanismo del cuidado II Urbanismo de cuidados y de género	07/11 Práctica Crítica 2do avance del ejercicio 3+ ejercicio exploratorio	Crítica del 2do avance de ejercicio 3
13	10/11 Ecología y agricultura urbana Agricultura urbana. Presentación de experiencias a cargo de experta invitada	14/11 Práctica Reunión de diseño participativo	Reunión de diseño participativo
14	17/11 Gobernanza alimentaria Actores, instituciones y regulaciones de la alimentación en la ciudad. Incidencia política de los actores alimentarios.	21/11 Práctica Crítica 4to avance del ejercicio 3	Crítica del 4to avance de ejercicio 3
15	24/11	28/11	Crítica del 5to avance de

	Planificación de la devolución de saberes Herramientas para la devolución	Práctica Retroalimentación y reflexiones sobre el proceso. Elaboración de mockup para documento de devolución	ejercicio 3
16	FINALES		
	La evaluación final será programada y comunicada oportunamente por la Facultad durante el semestre.		

9. 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.ctv513dv1>

Garcés, A.; Grisales, C., Aguilar, D., Molano, G., Mazorco, J. (2004) Cartografía social: minga de saberes y metodologías. Ibagué: Universidad Autónoma Latinoamericana, Universidad de Ibagué, 2024

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>

ONU Mujeres y UNOPS (2024). La perspectiva de género en las infraestructuras de cuidado en América Latina y el Caribe.

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

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/Npd88nKPhXpHjMRfMDzsxnB/?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

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/>

Pintado, M. (2022) Agricultura familiar y seguridad alimentaria en el Perú. Centro Peruano de Estudios Sociales. <https://cepes.org.pe/wp-content/uploads/2022/12/MPintado-AF-2022.pdf>

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

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>

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

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.ctvcszzn2>

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/>

POLÍTICAS DE PLAGIO

Para la corrección y evaluación de todos los trabajos del curso se tomará en cuenta el debido respeto a los derechos de autor, castigando cualquier indicio de plagio con nota CERO (00) a Anulado (N). Lo mismo puede ocurrir con cualquier otra falta de probidad o práctica deshonestas, como la contratación de terceras personas o la utilización de inteligencia artificial, predictores de texto o algún otro sistema (como ChatGPT, Gemini u otros) para que elaboren una parte o la totalidad de alguna tarea sin haber sido autorizado por los docentes del curso. Estas medidas serán independientes al proceso disciplinario que estará a cargo de la Secretaría Técnica conforme al Reglamento Unificado de Procedimientos Disciplinarios de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

Para más información, visitar:

- <http://guiastematicas.biblioteca.pucp.edu.pe/normasapa>
 - <http://files.pucp.edu.pe/homepucp/uploads/2016/04/29104934/06- Porque-debemos-combatir-el-plagio1.pdf>
-

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 (1) 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) *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 entiende 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 consta 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 nexo 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

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 íntegro de los avances y el trabajo final que serán presentados.

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