

REPÚBLICA DE CHILE  
 UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE  
 VICERRECTORÍA DE VINCULACIÓN CON EL MEDIO  
 VICERRECTORÍA ACADÉMICA

**CREA DIPLOMADO EN:  
 PATRIMONIO AGROALIMENTARIO Y DESARROLLO  
 TERRITORIAL: GESTIÓN Y PUESTA EN VALOR**

**SANTIAGO, 007686 . 05.12.18.**

**VISTOS:** El DFL N° 149 de 1981 del Ministerio de Educación, la Resolución N° 841 de 1988, la Resolución N° 5175 de 2018, y la Resolución N°1600 de 2008 de la Contraloría General de la República.

**RESUELVO:**

1.- Autorícese por la Vicerrectoría de Vinculación con el Medio, la creación del **Patrimonio Agroalimentario y Desarrollo Territorial: Gestión y puesta en valor**, bajo la supervisión y control del Instituto de Estudios Avanzados, y nombrase Director de Programa, quien resuelve temas académicos.

2.- **El objetivo general de este Programa:** es capacitar para la gestión y puesta en valor del patrimonio agroalimentario como herramienta de desarrollo social y económico de los territorios.

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 las cuales pertenecen (formados asistemáticamente en el oficio y que demuestren experiencia en el área.

4.- **El plan de estudios es de modalidad presencial** para el Diplomado en Patrimonio Agroalimentario y Desarrollo Territorial: Gestión y Puesta en Valor, comprende un total de 180 horas cronológicas (90 de docencia directa y 90 de trabajo autónomo), y consta de los siguientes módulos:

| N°                                      | Nombre módulo  | N° de horas de docencia directa | N° de horas de trabajo autónomo |
|---|--|---------------------------------|---------------------------------|
| Módulo I                                | Patrimonio Agroalimentario como Herramienta de Desarrollo Territorial. Concepto. Aspecto Legales | 15                              | 15                              |
| Módulo II                               | Fiestas y Espectáculos Antropológicos.   | 5                               | 5                               |
| Módulo III                              | Vinos y Bebidas patrimoniales  | 20                              | 20                              |
| Módulo IV                               | Alimentos patrimoniales:   | 20                              | 20                              |
| Módulo V                                | Patrimonio de los pueblos originarios  | 15                              | 15                              |
| Modulo VI                               | Patrimonio artesanal   | 15                              | 15                              |
| <b>Total horas cronológicas</b>         |  | 180                             |                                 |
| <b>Total Horas Equivalencia en SCT:</b> |  | 6                               |                                 |

5. Las personas interesadas en postular al Programa, deben acreditar ser profesional o técnico con título afín, a través de una fotocopia simple

de su título. Podrán además acreditar a través de un certificado emitido por una institución de educación superior su calidad de egresado o estudiantes de últimos años de carrera. En el caso de no contar con título profesional/técnico podrá acreditar experiencia en el área (al menos un año).

6.- Para aprobar este Programa académico se debe cumplir con una asistencia mínima del 75% y una nota igual o superior a 4.0 (de una escala de 1 a 7) en las evaluaciones acumulativas realizadas por módulo.

7.- Los y las estudiantes que aprueben el programa recibirán la certificación respectiva del Diplomado en **Patrimonio Agroalimentario y desarrollo territorial: gestión y puesta en valor** por la **Oficina de Títulos y Grados** de la Universidad de Santiago de Chile.

8.- Quienes en su condición de estudiantes no aprueben el Programa de educación continua, solo tendrán derecho a la emisión de constancias de participación, que serán otorgadas por el director o la directora del programa, si y solo si, tienen un porcentaje de asistencia superior al 75% de participación en las actividades formativas del programa.

#### ANÓTESE Y COMUNÍQUESE,

Karina Arias Yurisch, Vicerrectora de Vinculación con el Medio.

Lo que transcribo a usted para su conocimiento

Saluda atentamente,



**GUSTAVO ROBLES LABARCA**  
Secretario General

Distribución:

KAY/GRL/dmm anexo 81369

DISTRIBUCIÓN:

- 1 Instituto de Estudios Avanzados
- 1 Departamento de Educación Continua VIME
- 1 Registro Académico
- 1 Capacitación Usach
- 1 Registro Curricular FAHU
- 2 Oficina de Partes
- 1. Archivo Central