

Diplomado

Estudios Culturales

*un acercamiento etnográfico
desde la moda y la gastronomía.*

Desde el **6 de mayo**
hasta el **17 de julio.**

Coordinadora:
Josly Medina Guerrero.



Próposito de la academia	01
Objetivo del diplomado	02
Pilares	03-07
Módulos	08
Programación	11
Espacios	12
Fechas, Costo y Cronograma	13
Red de organizadores, aliados, y facilitadores.	14



01.

Próposito de la academia

Somos pioneros de una academia de moda creada en un campus universitario en Venezuela.

Apasionados por la moda con un enfoque moderno, crítico y creativo

Sobre todos los territorios en los cuales se experimenta la industria de la moda, nuestra búsqueda es hacia la innovación, la trascendencia y la interdisciplinariedad como un reflejo de expresión del contexto social, político y económico. Formar individuos capaces de elaborar proyectos con valor social es nuestra meta, promoviendo una comprensión crítica sobre el vínculo existente entre cultura, artesanía y diseño como expresiones de identidad.



02.

Objetivo del diplomado

El objetivo principal de este diplomado es:

Ofrecer un acercamiento interdisciplinario a la producción cultural y artística, integrando los métodos de la antropología. Al estrechar los lazos entre educación y diseño.

Esta experiencia, está pensada para explorar las comunidades de:

Quíbor, Tintorero y Sanare, en colaboración con sus creadores, cultores, investigadores, artesanos y artistas. Lo cual favorece la adquisición de herramientas prácticas que enriquecen los proyectos creativos mediante un profundo enlace comunitario.

Formar individuos capaces de elaborar proyectos con valor social es nuestra meta, promoviendo una comprensión crítica sobre el vínculo existente entre cultura, artesanía y diseño como expresiones de identidad.



03. Pilares

IDENTIDAD

Exploramos la identidad cultural como un espacio de diálogo marcado por las necesidades del mercado y la forma de producción de saberes, promoviendo un entendimiento profundo de cómo la creación artesanal puede integrarse éticamente en distintas dinámicas sociales y económicas.

COMUNIDAD

Valoramos las referencias locales aplicadas responsablemente, al reconocer su valor identitario y su potencial para generar impacto en contextos globales. A partir de un proceso colaborativo, desde artesanos hasta investigadores, tendremos la oportunidad de vivenciar esta interacción de manera directa.

INVESTIGACIÓN

Apreciamos la Etnografía como una herramienta metodológica que provee una comprensión renovada de los contextos propios, reflexionando sobre historias y prácticas para transformarlas en narrativas que integren tradición e innovación.



Etnografía

Discursos

Saberes



Patrimonio

Módulos

Alimentación

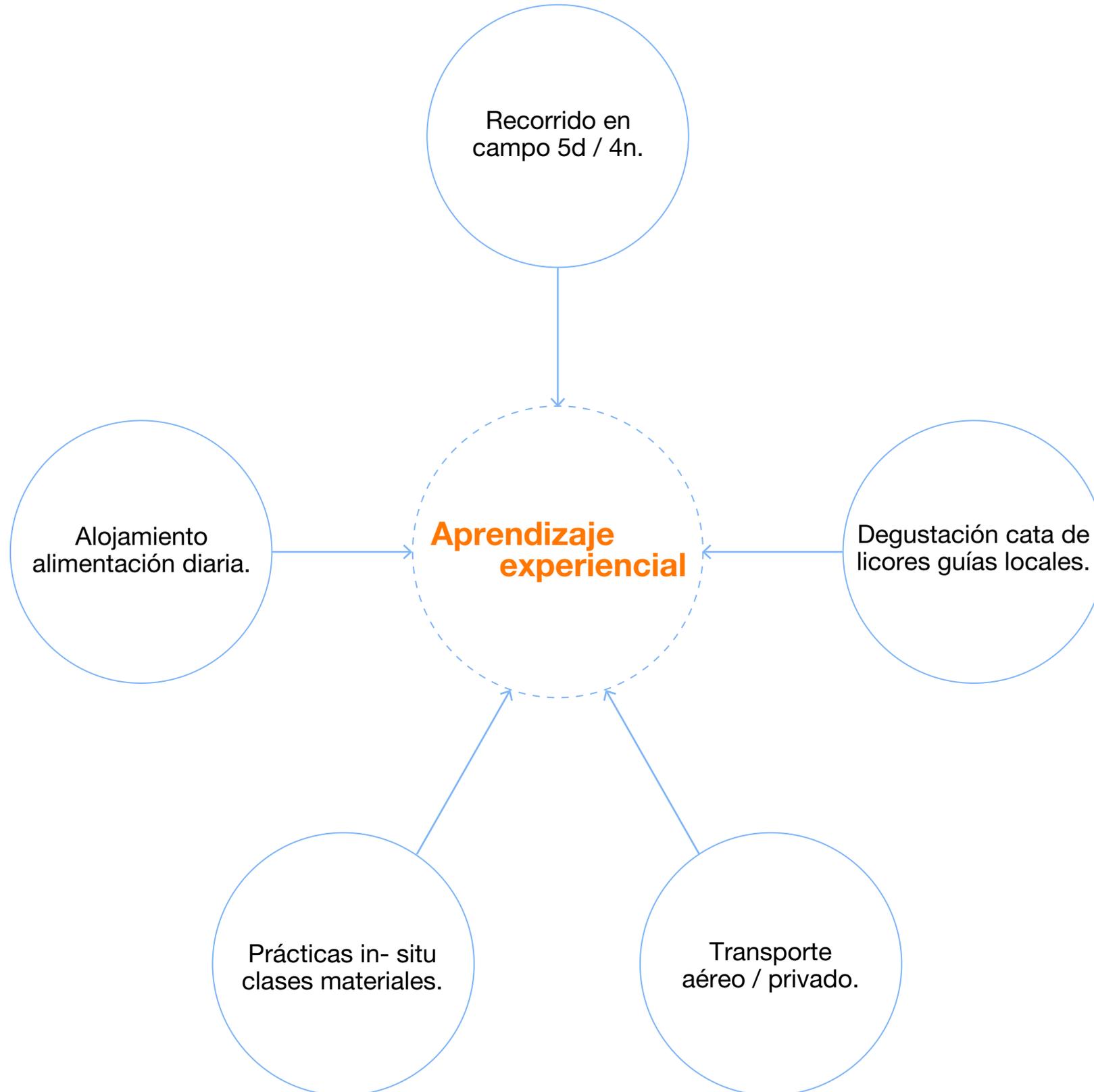


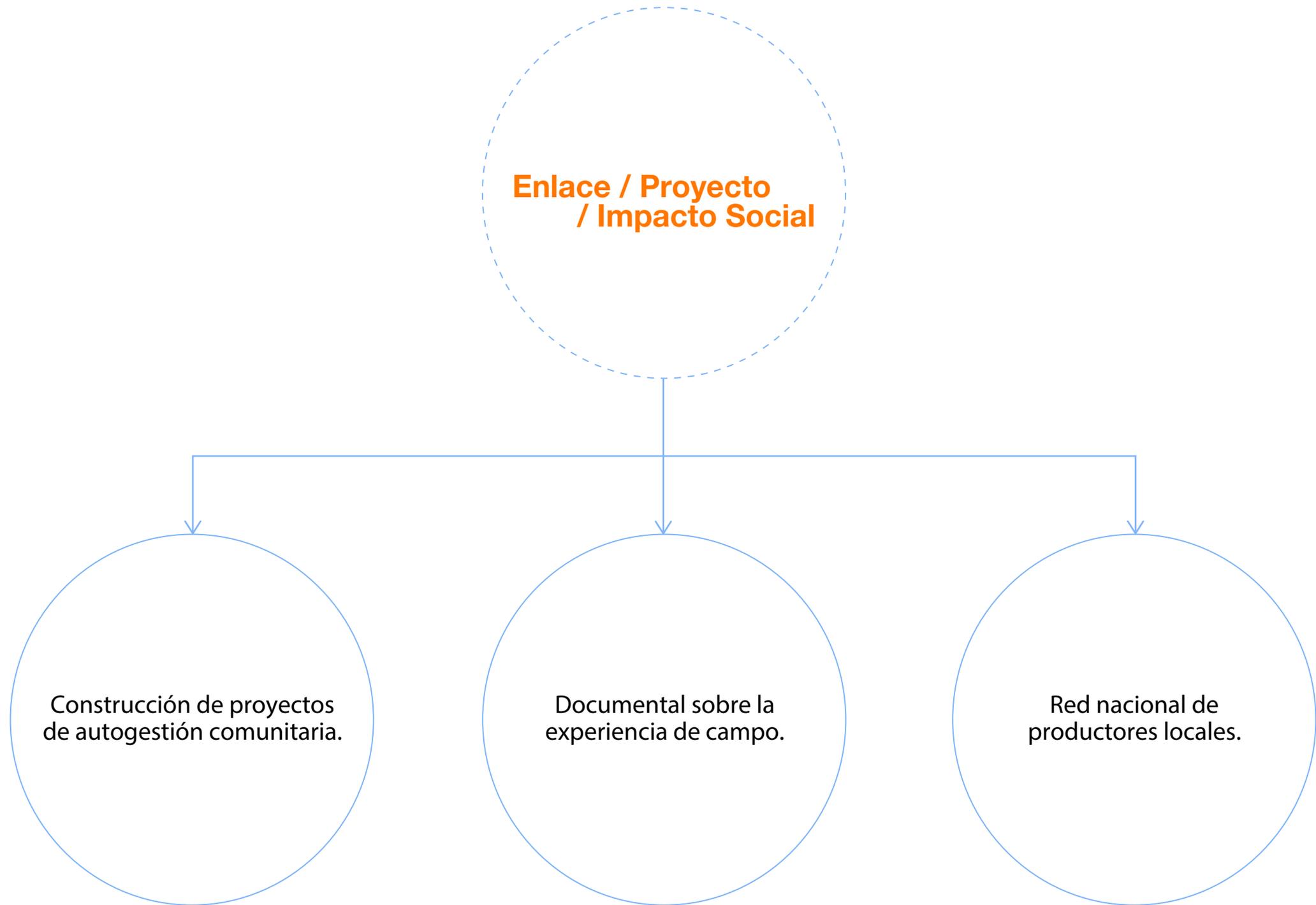
Procesos

Producción



Historia









Competencias

- Construir propuestas colaborativas en diseño, gastronomía y artesanía que se adapten a expresiones culturales presentes en diversos contextos.
- Capacidad de desarrollar una autoetnografía. Esta auto-reflexión crítica les capacitará para diseñar iniciativas más relevantes, auténticas y efectivas, proporcionando así una comprensión más profunda de nuestra diversidad cultural, para ampliar la manera en que producimos colectivamente.

Estrategias didácticas

- Clases presenciales
- Masterclass
- Casos de estudio
- Revisión bibliográfica
- Vídeos y ejemplos

Evaluación del aprendizaje

Entrega de un proyecto final individual que consiste en la realización de una autoetnografía bajo un formato que será acordado en colectivo al inicio del programa, este proyecto de reflexión deberá contemplar las herramientas teóricas y metodológicas revisadas durante el transcurso del programa. Al final de cada módulo se abrirá un espacio para discutir los avances de la autoetnografía, y el resultado final será expuesto en un centro cultural o galería de arte en una presentación abierta al público.

● PROGRAMA DE ESTUDIOS

MÓDULO 1

Hablemos de la Antropología Cultural

1. Introducción al programa y objetivos.
2. Exploración de intereses de los participantes.
3. Surgimiento de las ciencias sociales como campos del conocimiento que dan respuestas a los cambios sociales, económicos e históricos producidos a partir de la Revolución Industrial.
 - Analizar la tríada: Historia, Sociología y Antropología.
 - Caso de estudio de la moda como industria.
4. Una ciencia para estudiar a los "otros".
 - Cultura, la piedra angular de la Antropología.
 - Los campos de estudio: ¿Por qué antropología cultural?
 - Cultura, identidad/alteridad y lenguaje.
 - La naturaleza multidisciplinaria de la Antropología.
 - Ejemplos de aplicación en diferentes áreas.
 - La antropología como crítica cultural.
5. Moda como expresión cultural.
 - El sistema de la moda, principios teóricos para la reflexión crítica.
 - Estudios Culturales y su intersección con la moda.

MÓDULO 2

Microcápsulas: moda, artesanía contemporánea y gastronomía.

1. Antropología del diseño: Análisis de casos de marcas
 - María Elisa Carmona
 - Costaiia: fusionando moda y artesanía para crear una identidad de marca
 - Historia del proyecto: encontrando un propósito para iniciar una marca.
 - Construyendo un proyecto a partir de procesos artesanales.
 - Slow fashion, la línea de producción de una marca.
2. Textiles artesanales a 2 voces: Estudio de casos, conversando con su protagonistas.
 - VERDI: Diseño orgánico como legado familiar.
 - Morera Textiles: De la producción de seda al arte textil.
3. Artesanía contemporánea:
 - Procesos de construcción en la artesanía.
 - Ejercicio a través de la vitrofusión.

● PROGRAMA DE ESTUDIOS

MÓDULO 2

Microcápsulas: moda, artesanía contemporánea y gastronomía.

4. Gastronomía, un concepto a discutir:
 - Comprender cuál es la relación entre los sistemas alimentarios y las relaciones de poder.
 - ¿Cómo la modernidad ha influido en la forma en que producimos, consumimos y percibimos los alimentos?
 - Impacto en los sistemas alimentarios tradicionales.
 - Turismo gastronómico.
 - Promover un consumo responsable y relaciones comerciales más equitativas en la industria alimentaria.
5. Industria alimentaria y cocinas tradicionales:
 - Saberes ancestrales: cocinas tradicionales y gastronomía local
 - La “esencia” de la gastronomía regional venezolana: explorar las influencias detrás de los platos principales de Venezuela.
 - Ejercicio de autoetnografía culinaria.

MÓDULO 3

El ejercicio etnográfico.

1. Construir la mirada etnográfica
 - Principios teóricos y metodológicos aplicados por la etnografía.
 - Relaciones de poder: productores de etnografías, etnografiados y consumidores del texto etnográfico.
 - La relación entre la percepción que tenemos de los otros y la realidad de los otros.
2. Nosotros y los otros
 - Identidad/alteridad; la relación entre lo propio y lo alterno.
 - ¿Desde dónde construimos nuestro sujeto de estudio?
 - Categorías identitarias y cómo reflexionar sobre ellas:
 - Perspectiva de género
 - Racialización
 - Orientalismo
 - Decolonización

● PROGRAMA DE ESTUDIOS

MÓDULO 3

El ejercicio etnográfico.

3. Narrativas visuales, sensoriales y digitales
 - Nuevas enfoques y metodologías: medios alternativos para acercarnos a la etnografía
 - Revisión de referentes de distintas prácticas artísticas, artesanales y académicas.
 - Herramientas para fusionar medios, generar piezas audiovisuales, obras en proceso, entre otros formatos.
4. Entender el contexto
 - La importancia de la reciprocidad de saberes e intercambios en las relaciones humanas.
 - Consentimiento y participación comunitaria.
 - Recuento de la experiencia de campo e historias de vida de cultores, artesanos/artesanas, talladores y artistas que guiarán los recorridos.

MÓDULO 4

¿Cómo hablar de diseño y producción local en un mundo globalizado?

1. Una estética de "lo étnico y lo popular" en el discurso de moda:
 - Masterclass con Cesar Escalona.
2. ¿Cómo hablar de diseño y producción local en un mundo globalizado?
 - Memoria cultural, patrimonio inmaterial y saberes comunitarios.
 - Exploración de la alteridad y la otredad como recurso discursivo.
 - Utilizar expresiones culturales como elementos referenciales

● PROGRAMA DE ESTUDIOS

MÓDULO 5

Producir de manera ética.

1. Ética y moral, o del cómo abordar ciertas prácticas económicas desde la responsabilidad para producir localmente: Santiago Méndez Arvelaez (4 horas académicas)
 - Derechos de autor y propiedad intelectual: la delgada línea entre apreciación y apropiación cultural.
 - Tradiciones y técnicas artesanales en la era de la producción en masa.
2. Sostenibilidad vs. Sustentabilidad:
 - Reflexionar sobre las maneras que consumimos.
 - Análisis de caso.
 - Debate grupal, ejercicio colectivo.

MÓDULO 6

Microhistorias, construcción de relatos autoetnográficos.

- Orientación sobre cómo estructurar estas autoetnografías para maximizar su impacto y coherencia narrativa.
- Sesiones de asesoramiento.
- Proyección o galería del proyecto final.



12. Espacios



LOCALIDADES:

ACADEMIA DE MODA UCAB - ACADEMIA DE GASTRONOMÍA

SANARE - TINTORERO - QUIBOR - MUSEO ANTROPOLÓGICO DE QUIBOR.



13. Fechas, Costo y Cronograma.

6 de mayo al 17 de julio 2025

Martes y Jueves

2:00 pm a 5:00 pm

\$960 USD, financiado en 3 cuotas de \$320 USD.

incluye formación, materiales y experiencia de viaje.

13 - 17 JUN

DÍA 1

- **Volaremos con Avior Airlines a Barquisimeto**
- **Degustación de la gastronomía local** en el casco histórico de Sanare.
- **Taller de elaboración de máscaras** con la Escuela Infantil de Zaragoza "Celestino Brito", "¡Ay, Zaragoza!" tertulia dirigida por la cultora Miriam Brito.

DÍA 2

- **Visita al Museo Antropológico de Quíbor** "Francisco Tamayo Yepez", guiada por artistas e investigadores locales.
- **Recorrido por taller de cerámica**, Cerámicas Millán.
- **"Acercamiento a la alfarería mediante la cerámica"**, taller dictado por Víctor Millán.

DÍA 3

- **Visita a la Textilera Sixtatex.**
- **"El legado de Sixto Sarmiento"**, charla dirigida por el Maestro David Sarmiento.
- **Cata de cocuy** y visita a destilería.
- **Taller de elaboración de plato local.**

DÍA 4

- **Recorrido** por la Casa Colonial La Siempreviva, Quíbor.
- **Visita a los talleres** de los Maestros Eladio Morales y Manuel Regino Silva.
- **Elaboración de Hervido** de Chivo en La Siempreviva.
- **Tertulia** con la cultora Coromoto Moreno.

DÍA 5

- **Volamos con Avior Airlines de vuelta a Caracas.**



Presentación Final

En esta primera edición tendremos un espacio expositivo para plasmar las propuestas finales:

- **Curadorías audiovisuales:** Fotografía, videoarte y documental.
- **Experiencias gastronómicas:** Recetarios, platos y autoetnografías culinarias.
- **Proyectos de diseño:** Colecciones, producción artesanal y proyección de prototipos.



14.

RED DE ORGANIZADORES, ALIADOS, Y FACILITADORES.

ACADEMIA DE
MODA UCAB

Vanessa Farina
Ana Lugo
Josly Medina Guerrero



Vanessa Farina

Directora de Academia de MODA UCAB. Diseñadora “Vanessa Farina”, Master en Diseño de Moda.



Ana Lugo

Coordinadora de Academia de MODA UCAB. Psicóloga y Directora Creativa.



Josly Medina Guerrero

Coordinadora del Diplomado de Estudios Culturales: un acercamiento etnográfico desde la moda y la gastronomía.



César Escalona
(Etnógrafo - Francia).

Etnógrafo e investigador.
Dirige la plataforma ojos antropológicos.



Santiago Méndez
(Artista visual - Caracas)

Artista visual y creativo. Co-fundador del Centro de Investigación de Sabere Ancestrales.



Oriana Ochoa
(Bióloga - Caracas)

Bióloga egresada de la UCV.
co-fundadora de firma de artesanos pori-pori.



Luis Porras
(Arquitecto - Caracas)

Arquitecto egresado de la UCV.
co-fundador de firma de artesanos pori-pori.



Ghalib Acosta
(Antropólogo - Caracas)

Investigador y cocinero. Ganador de la Beca de la Fundación Fogones y Bandera (2017-2018).



Betnaly González
(Antropóloga - Caracas)

Fundadora de Aketrapos. Antropóloga y productora de la experiencia de campo.



María Elisa Carmona
(Diseñadora - Caracas)

Diseñadora de accesorios.
Directora creativa de Color MEC.



Patricia Pietri
(Directora creativa - CDMX)

Directora creativa de la marca Costaiia, fundada en la Ciudad de México.



Coromoto Moreno
(Cultora - Quíbor)

Cultora quiboreña. Fue declarada Portadora de Cultura de la nación en 2023.

Eladio Morales
(Ceramista - Quíbor)

Maestro ceramista. Declarado Portador de Cultura de la nación en 2009.



Víctor Millán
(Ceramista - Quíbor)

Maestro ceramista. Fundador de Cerámicas Millán.



Manuel Regino Silva
(Tallador - Quíbor)

Tallador de madera quiboreño. Reconocido con El premio a la excelencia UNESCO para la artesanía Región Andina 2014.



Laura Sarmiento
(Tejedores - Tintorero)

Artesana tintoreña. Fundadora y directora de Textilera Sixtatex.



David Sarmiento
(Tejedores - Tintorero)

Maestro tejedor. Salvaguarda del legado de Sixto Sarmiento.



Miriam Brito
(Cultora - Sanare)

Cultora sanareña. Directora de la Escuela Infantil de Zaragoza "Celestino Brito".



mi!
academia
de moda
ucab

LOGGI
academia de gastronomía
UCAB - PLAZA'S



**MUSEO
ANTROPOLÓGICO
DE QUIBOR
FRANCISCO
TAMAYO**

**CENTRO NACIONAL
DE ESTUDIOS
HISTÓRICOS**
★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Avior Airlines

HUMANITAS
Administradora de Riesgos, S.A.