**UNIVERSIDAD NACIONAL**

**JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN**

**VICERRECTORADO ACADÉMICO**

**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**MODALIDAD NO PRESENCIAL**

**SÍLABO POR COMPETENCIAS**

**CURSO:**

**INTRODUCCIÓN A LA CIENCIA DE LOS**

**ALIMENTOS Y NUTRICIÓN**

1. **DATOS GENERALES:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Línea de Carrera**  | GERENCIA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN  |
| **Semestre Académico**  | 2020 - I  |
| **Código del Curso** | 103  |
| **Créditos**  | 3  |
| **Horas Semanales**  | Hrs. Totales: 03 Teóricas \_03  |
| Ciclo  | I  |
| Sección | A |
| **Apellidos y Nombres de los Docentes** | Dra. Aranda Bazalar, Carmen Rosa M(o).Carreño Mundo, Humberto |
| **Correo Institucional** | hcarreno@unjfsc.edu.pe – Carreño Mundo, Humbertocaranda@unjfsc.edu.pe - Aranda Bazalar, Carmen Rosa |
| **N° de Celular** | 989344824 – Carreño Mundo, Humberto980868080 – Aranda Bazalar, Carmen Rosa |

1. **SUMILLA.**

La asignatura de naturaleza teórica, que tiene como propósito ubicar al estudiante en el contexto de la realidad local, nacional y mundial de su profesión. El contenido temático comprende la historia de la ciencia de los alimentos y la nutrición humana, relación con otras ciencias y campo de acción del bromatólogo nutricionista.

1. **CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA**  | **NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA**  | **SEMANAS**  |
| **UNIDAD I** | Soluciona problemas de determinación de cantidad de nutrientes en los alimentos empleando la tabla de composición química de alimentos.  | Historia de la ciencia de los alimentos, análisis bromatológicos y tabla de composición química de alimentos.  | 4  |
| **UNIDAD II** | Determina el estado nutricional tomando en cuenta diversos métodos de valoración y analiza el diagnóstico de las ciencias de la bromatología y nutrición local, nacional e internacional. | Historia de la nutrición humana, estado nutricional y métodos de valoración y analiza el diagnóstico de las ciencias de la bromatología y nutrición local, nacional e internacional. | 4  |
| **UNIDAD** **III** | Brinda sugerencias para una alimentación saludable teniendo en cuenta las leyes de la Nutrición.  | Leyes de la nutrición y relación de la bromatología y nutrición con otras ciencias*.*  | 4  |
| **UNIDAD IV** | Plantea estrategias para el éxito de las organizaciones locales y regionales encargadas de la alimentación y nutrición teniendo en cuenta sus capacidades.  | Organizaciones encargadas de la alimentación y nutrición y campo de acción del bromatólogo y nutricionista.  | 4  |

1. **INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO:**

|  |  |
| --- | --- |
| **NÚMERO**  | **INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO**  |
| 01  | Explica la historia de la ciencia de los alimentos teniendo en cuenta bibliografía de la especialidad.  |
| 02  | Distingue Alimentos. Definición, componentes, nutrientes y clasificación de los alimentos teniendo en cuenta bibliografía de la especialidad.  |
| 03  | Distingue los diversos métodos de análisis bromatológicos según su naturaleza, teniendo en cuenta Normas Técnicas Nacionales, Internacionales y bibliografía de la especialidad.  |
|  04  | Soluciona problemas de determinación de nutrientes en alimentos empleando las tablas peruanas de composición de alimentos.  |
| 05  | Explica e investiga la historia de la nutrición humana y analiza el diagnóstico de las ciencias de la bromatología y nutrición local, nacional e internacional. |
| 06  | Distingue las diversas enfermedades de malnutrición por déficit y exceso, teniendo en cuenta bibliografía especializada de nutrición.  |
| 07  | Determina el estado nutricional empleando el índice de masa corporal, según bibliografía especializada de nutrición.  |
| 08  | Valora el estado nutricional empleando diversos métodos, teniendo en cuenta bibliografía especializada de nutrición.  |
| 09  | Explica las leyes de la nutrición y su importancia, teniendo en cuenta bibliografías de la especialidad.  |
| 10  | Relaciona a la Bromatología y Nutrición con otras ciencias, teniendo en cuenta sus afinidades.  |
| 11  | Relaciona a la Bromatología y Nutrición con otras ciencias, teniendo en cuenta sus fines.  |
| 12  | Proporciona sugerencias para cumplir con las leyes de la nutrición.  |
|  13  | Distingue y valora las organizaciones internacionales encargadas de la alimentación y nutrición, de acuerdo a sus capacidades.  |
| 14  | Distingue y valora las organizaciones nacionales y locales encargadas de la alimentación y nutrición. |
| 15  | Explica y valora el campo de acción del Bromatólogo nutricionista según el perfil profesional.  |
| 16  | Formula estrategias para el cumplimiento de los objetivos de las organizaciones locales y regionales encargadas de la alimentación y nutrición. |

1. **DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS:**

|  |  |
| --- | --- |
| ***UNIDAD DIDÁ******CTICA I******:*****HISTORIA DE LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS****, ANÁLISIS** **BROMATOLÓGICOS Y TABLA DE COMPOSICIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS.** | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I:*** Soluciona problemas de determinación de cantidad de nutrientes en los alimentos empleando la tabla de composición química de alimentos.  |
| ***SEMANA***  | ***CONTENIDOS***  | ***ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL***  | ***INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD***  |
| ***CONCEPTUAL***  | ***PROCEDIMENTAL***  | ***ACTITUDINAL***  |
| ***1***  | La ciencia de los alimentos: Concepto de bromatología, Desarrollo histórico de la ciencia bromatológica.  |  Explica el desarrollo histórico de la ciencia bromatológica.  |  Trabajo en equipo para resumir la historia de la ciencia de los alimentos.  | **Expositiva (Docente/Alumno)*** Uso del Google Meet

**Debate dirigido (Discusiones)*** Foros, Chat

**Lecturas*** Uso de repositorios digitales

**Lluvia de ideas (Saberes previos)*** Foros, Chat
 |  Explica el desarrollo histórico de la ciencia bromatológica.     |
|   ***2***  | Alimentos. Definición, componentes, nutrientes y clasificación de los alimentos. | Explica la definición, componentes, nutrientes y clasificación de alimentos.  |  Trabajo en equipo para distinguir el concepto de diversas ciencias.  |  Explica la definición, componentes, nutrientes y clasificación de alimentos.   |
|   ***3***   |  Análisis Bromatológicos.  | Distingue los diversos métodos de análisis bromatológicos.  |  Trabajo en equipo para distinguir los diversos métodos de análisis bromatológicos.   |  Distingue los diversos métodos de análisis bromatológicos según su naturaleza.    |
|   ***4***    |  Tabla de composición química de alimentos.  |  Soluciona problemas de determinación de nutrientes en los alimentos.   |  Trabajo en equipo para determinar la cantidad de nutrientes en los alimentos.  |  Soluciona problemas de determinación de nutrientes en alimentos empleando la tabla de composición química de alimentos.   |
|  | **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA**  |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS**  | **EVIDENCIA DE PRODUCTO**  | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO**  |
| * Estudios de Casos
* Cuestionarios
 | * Trabajos individuales y/o grupales
* Soluciones a Ejercicios propuestos
 | * Comportamiento en clase virtual y chat

  |

|  |  |
| --- | --- |
| UNIDAD DIDÁCTICA II: HISTORIA DE LA NUTRICIÓN HUMANA, ESTADO NUTRICIONAL, METODOS DE VALORACIÓN EN BASE AL DIAGNÓSTICO BROMATÓLOGICO Y NUTRICIONAL LOCAL Y NACIONAL E INTERNACIONAL. | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II:*** Determina el estado nutricional tomando en cuenta diversos métodos de valoración y analiza el diagnóstico de las ciencias de la bromatología y nutrición a nivel local, nacional e internacional. |
| ***SEMANA***  | ***CONTENIDOS***  | ***ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL***  | ***INDICADORES DE*** ***LOGRO DE LA*** ***CAPACIDAD***  |
| ***CONCEPTUAL***  | ***PROCEDIMENTAL***  | ***ACTITUDINAL***  |
|   ***5***   |  La ciencia de la Nutrición concepto de la Nutrición humana y realizar el diagnóstico de la bromatología y nutrición  |  Explica la historia de la nutrición humana y analiza las ciencias de la bromatología y nutrición a nivel local, nacional e internacional. |  Trabajo en equipo para resumir la historia de la nutrición humana y realizar investigación bibliográfica.  | **Expositiva y análisis (Docente/Alumno)*** Uso del Google Meet
* Investigación bibliográfica.

**Debate dirigido (Discusiones)*** Foros, Chat, Video conferencia.
* Google meet

**Taller** * Uso de repositorios digitales.
* Google meet

. Taller.* Foros, Chat
* Google meet
 |  Explica e investiga la historia de la nutrición humana y la bromatología local, nacional e internacional. |
|   ***6***   |  Nutrición, salud, prevención y enfermedades provocadas por una mala alimentación.   |  Distingue salud de enfermedades de malnutrición y mencionar las medidas preventivas.  |  Valora la buena nutrición como pilar para el buen estado de salud.   |  Distingue las diversas enfermedades de malnutrición por déficit y exceso.  |
|  7 |  Estado nutricional según el índice de masa corporal utilizando bibliografía especializada en nutrición. |  Determina el estado nutricional hallando el índice de masa corporal. |  Trabajo en equipo para desarrollo de talleres grupales.   | Determina el estado nutricional empleando el índice de masa corporal.  |
|   ***8***  |  Valoración del Estado nutricional.  |  Realiza la valoración del estado nutricional.  |  Trabajo en equipo para desarrollo de talleres grupales.  |  Realiza la Valoración del estado nutricional empleando diversos métodos.  |
|     | **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA**  |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS**   | **EVIDENCIA DE PRODUCTO**  | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO**  |
| * Conceptualiza términos relacionados con la nutrición humana y menciona como nos encontramos a nivel de las ciencias de la bromatología y nutrición.
* Cuestionarios
 | * Trabajos individuales y/o grupales
* Entrega de trabajos de investigación bibliográfica.
 | * Comportamiento en clase virtual y chat con respecto al estado nutricional

e investigación bibliográfica.  |

|  |  |
| --- | --- |
| UNIDAD III: LEYES DE LA NUTRICIÓN Y RELACIÓN DE LA BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN CON OTRAS CIENCIAS. | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III:*** BRINDA SUGERENCIAS PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE TENIENDO EN CUENTA LAS LEYES DE LA NUTRICIÓN.  |
| ***SEMANA***  | ***CONTENIDOS***  | ***ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL***  | ***INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD***  |
| ***CONCEPTUAL***  | ***PROCEDIMENTAL***  | ***ACTITUDINAL***  |
|   ***9***   |  Leyes de la Nutrición.  |  Explica las leyes de la nutrición.  | Valorar la importancia del cumplimiento de las leyes de la nutrición.  | **Expositiva (Docente/Alumno)*** Uso del Google Meet

Expositiva**Debate dirigido (Discusiones)*** Foros, Chat.
* Uso del google meet.

Expositiva**Lecturas*** Uso de repositorios digitales
* Google meet

Expositiva.**Lluvia de ideas (Saberes previos)*** Foros, Chat
* Google meet.
 |  Explica las leyes de la nutrición y su importancia.  |
|   ***10***    | Relación de la bromatología con otras ciencias auxiliares teniendo en cuenta sus afinidades.  |  Relaciona la Bromatología con otras ciencias auxiliares.  |  Trabajar en equipo para desarrollo de debate grupal.   |  Relaciona la Bromatología con otras ciencias teniendo en cuenta sus afinidades y fines.   |
|    ***11***    | Relación de la Nutrición con otras ciencias.  | Relaciona a la Nutrición con otras ciencias.  |  Trabajar en equipo para desarrollo de debate grupal.  |  Relaciona la Nutrición con otras ciencias teniendo en cuenta sus afinidades y fines.   |
|   ***12***    |  Importancia de la Bromatología y Nutrición.  | Relaciona a la Bromatología con la Nutrición.  |  Trabajar en equipo para relacionar la Bromatología con la Nutrición.  |  Relaciona la Bromatología con la Nutrición teniendo en cuenta sus fines.  |
|   | **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA**  |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS**  | **EVIDENCIA DE PRODUCTO**  | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO**  |
| * Explica la relación existente entre la bromatología y nutrición.
 | * Trabajos individuales y/o grupales
* Soluciones a Ejercicios propuestos
 | * Comportamiento en clase virtual, chat y menciona como cumple las leyes de la nutrición.

  |

|  |  |
| --- | --- |
| ***UNIDAD DIDÁ******CTICA IV******:*****ORGANIZACIONES ENCARGADAS DE LA ALIMENTACIÓN Y** **NUTRICIÓN Y CAMPO DE ACCIÓN DEL****BROMATÓLOGO Y NUTRICIONISTA.** | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV:*** PLANTEA ESTRATEGIAS PARA EL ÉXITO DE LAS ORGANIZACIONES LOCALES Y REGIONALES ENCARGADAS DE LA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN TENIENDO EN CUENTA SUS OBJETIVOS.  |
| ***SEMANA***  | ***CONTENIDOS***  | ***ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL***  | ***INDICADORES DE*** ***LOGRO DE LA*** ***CAPACIDAD***  |
| ***CONCEPTUAL***  | ***PROCEDIMENTAL***  | ***ACTITUDINAL***  |
|   13  |  Organizaciones internacionales encargadas de la alimentación y nutrición.  |  Distingue las organizaciones internacionales encargadas de la alimentación y nutrición.  | Valora la importancia de las organizaciones internacionales encargadas de la alimentación y nutrición.  | **Expositiva (Docente/Alumno)*** Uso del Google Meet
* Google meet

**Expositiva****Debate dirigido (Discusiones)*** Foros, Chat
* Google meet

Expositiva.**Lecturas*** Uso de repositorios digitales
* Google meet

Investigación Bibliográfica.**Lluvia de ideas (Saberes previos)*** Foros, Chat
* Google meet.
 |  Distingue y valora las organizaciones internacionales encargadas de la alimentación y nutrición de acuerdo a sus capacidades.  |
|   ***14***   |  Organizaciones nacionales y locales encargados de la alimentación y nutrición.  |  Distingue las organizaciones nacionales y locales encargadas de la alimentación y nutrición.  | Valora la importancia de las organizaciones nacionales y locales encargados de la alimentación y nutrición.  |  Distingue y valora las organizaciones nacionales y locales encargadas de la alimentación y nutrición.  |
|    **15**  |  Campo de acción del Bromatólogo nutricionista.  |  Explica y distinguir el campo de acción del Bromatólogo nutricionista.  | Valora el rol del Bromatólogo nutricionista en la sociedad.   | * Explica y valora el campo de acción del

Bromatólogo nutricionista en la sociedad.  |
|   ***16***  |  Estrategias para el éxito de las organizaciones locales y regionales encargadas de la alimentación y nutrición.  |  Plantea estrategias de acuerdo a los objetivos de las organizaciones locales y regionales que tienen que ver con la alimentación y nutrición. | Valora el rol del Bromatólogo Nutricionista en la sociedad.    | * Distingue y valora las organizaciones regionales y locales encargadas de la alimentación y nutrición de acuerdo a sus objetivos.
 |
|  | **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA**  |
| **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS**  |  **EVIDENCIA DE PRODUCTO**  | **EVIDENCIA DE** **DESEMPEÑO**  |
| * Menciona las diversa organizaciones locales, nacionales e internacionales encargadas de la alimentación y nutrición.
* Cuestionarios
 | * Trabajos individuales y/o grupales
* Soluciones a Ejercicios propuestos
 | * Comportamiento en clase virtual y chat con respecto al tema tratado.

  |

1. **MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS:**
	1. **MEDIOS ESCRITOS:**

Libros, compendios, tesis, revistas, separatas, periódicos, tabla de composición química de alimentos, artículos científicos, guías de trabajos grupales.

* 1. **MEDIOS Y PLATAFORMA VIRTUALES.**

Casos prácticos. Pizarra interactiva, Google Meet, repositorio de datos.

* 1. **MEDIOS INFORMÁTICOS:**

Computadora, Tablet, Celulares, Internet.

1. **EVALUACIÓN:**
2. **EVALUACIÓN:**

La Evaluación es inherente al proceso de enseñanza aprendizaje y será continua y permanente. Los criterios de evaluación son de conocimiento, de desempeño y de producto.

1. **Evidencias de Conocimiento.**

La Evaluación será a través de pruebas escritas y orales para el análisis y autoevaluación. En cuanto al primer caso, medir la competencia a nivel interpretativo, argumentativo y propositivo, para ello debemos ver como identifica (describe, ejemplifica, relaciona, reconoce, explica, etc.); y la forma en que argumenta (plantea una afirmación, describe las refutaciones en contra de dicha afirmación, expone sus argumentos contra las refutaciones y llega a conclusiones) y la forma en que propone a través de establecer estrategias, valoraciones, generalizaciones, formulación de hipótesis, respuesta a situaciones, etc.

En cuanto a la autoevaluación permite que el estudiante reconozca sus debilidades y fortalezas para corregir o mejorar.

Las evaluaciones de este nivel serán de respuestas simples y otras con preguntas abiertas para su argumentación.

1. **Evidencia de Desempeño.**

Esta evidencia pone en acción recursos cognitivos, recursos procedimentales y recursos afectivos; todo ello en una integración que evidencia un saber hacer reflexivo; en tanto, se puede verbalizar lo que se hace, fundamentar teóricamente la práctica y evidenciar un pensamiento estratégico, dado en la observación en torno a cómo se actúa en situaciones impredecibles.

La evaluación de desempeño se evalúa ponderando como el estudiante se hace investigador aplicando los procedimientos y técnicas en el desarrollo de las clases a través de su asistencia y participación asertiva.

1. **Evidencia de Producto.**

Están implicadas en las finalidades de la competencia, por tanto, no es simplemente la entrega del producto, sino que tiene que ver con el campo de acción y los requerimientos del contexto de aplicación.

La evaluación de producto de evidencia en la entrega oportuna de sus trabajos parciales y el trabajo final.

Además, se tendrá en cuenta la asistencia como componente del desempeño, el 30% de inasistencia inhabilita el derecho a la evaluación.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VARIABLES** | **PONDERACIONES** | **UNIDADES DIDÁCTICAS DENOMINADAS MÓDULOS** |
| Evaluación de Conocimiento | **30 %** | El ciclo académico comprende 4 |
| Evaluación de Producto | **35%** |
| Evaluación de Desempeño | **35 %** |

Siendo el promedio final (PF), el promedio simple de los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4)

$$PF= \frac{PM1+PM2+PM3+PM4}{4}$$

1. **BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIAS WEB:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UNIDAD DIDÁCTICA I**  |  | **HISTORIA DE LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS, ANÁLISIS BROMATOLÓGICOS Y TABLA DE COMPOSICIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS.**  |
| **BIBLIOGRAFÍA** |  |  Gutierrez, J.B, (2000). Ciencia Bromatológica. Edit. Díaz de Santos, S.A. Madrid España. file:///C:/Users/caroa/Downloads/ciencia\_bromatologica\_principios\_generales\_de\_los\_alimentos\_medilibros.com%20(1).pdf |
|  Kuklinski, C. (2003). Nutrición y Bromatología. Editorial Omega. Barcelona EspañaEspaña. https://www.academia.edu/33045256/CLAUDIA\_KUKLINSKI |
| **REFERENCIAS WEB** |  | * http://bromatologiavidal.blogspot.pe/2008/06/historia-de-la-bromatologia.html
* <http://www.lavet.com.mx/analizando-alimentos-analisis-bromatologicos/>
* http://www.ins.gob.pe/insvirtual/images/otrpubs/pdf/Tabla%20de%20Alimentos.pdf
 |
| **UNIDAD DIDÁCTICA II** |  | **HISTORIA DE LA NUTRICIÓN HUMANA, ESTADO NUTRICIONAL Y MÉTODOS DE VALORACIÓN.**  |
| **BIBLIOGRAFÍA** |  |  ARANDA BAZALAR, CARMEN (2008). Texto de Bromatología. Edit. Universitaria. UNJFSC. Huacho. Perú.  |
| HERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, M.; SASTRE GALLEGO, A. (1999). Tratado de Nutrición. Díaz de Santos. Madrid.<https://books.google.es/books?id=SQLNJOsZCIwC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false> |
|  SALINAS, R.D. (2000). Alimentos y Nutrición: Introducción a la Bromatología.  |
| **REFERENCIAS WEB** |  | * https://www.um.es/adyv/diversidad/salud/nutricion/breve.php
* http://www.alimentacionynutricion.org/es/index.php?mod=content\_detail&id=114
* http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\_arttext&pid=S0212-16112010000900009
* **Vega L. Iñarritu M (2018) fundamentos de nutrición y dietética.**

[file:///C:/Users/caroa/Downloads/Fundamentos%20de%20Nutricion%20y%20Dietoterapia%20-%20Vega%20Franco.pdf](file:///C%3A/Users/caroa/Downloads/Fundamentos%20de%20Nutricion%20y%20Dietoterapia%20-%20Vega%20Franco.pdf) |
| **UNIDAD****DIDÁCTICA III** |  | **LEYES DE LA NUTRICIÓN Y RELACIÓN DE LA BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN CON OTRAS CIENCIAS*.***  |
| **BIBLIOGRAFÍA** |  |  VACLAVIK, V.A. (2002). Fundamentos de Ciencia de los Alimentos.  |
|  MATAIX, J. (2009). Nutrición y alimentación humana. Vol. I y II. 2ª ed. Ed. Ergon, Madrid.  |
| **REFERENCIAS WEB** |  | * https://nutricionalesmedicinales.wordpress.com/2012/06/17/las-4-leyes-de-la-alimentacion/
* https://es.slideshare.net/lenymo/tema-1-bromatologia

 |
| **UNIDAD****DIDÁCTICA IV** |  | * **ORGANIZACIONES ENCARGADAS DE LA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN Y CAMPO DE ACCIÓN DEL BROMATÓLOGO Y NUTRICIONISTA.**
* **Esquivel L, Martínez S, Martínez J, (2014) Nutrición y Salud.** [file:///C:/Users/caroa/Downloads/nutrici\_\_n\_y\_salud\_esquivel\_3ed\_medilibros.com.pdf](file:///C%3A/Users/caroa/Downloads/nutrici__n_y_salud_esquivel_3ed_medilibros.com.pdf)
 |
| **BIBLIOGRAFÍA** |  |  LLOYD, L.E.; McDONALD, R.E; CRAMPTON, E.W. (1982). Fundamentos de Nutrición. Acribia. Zaragoza  |
|  |  SALINAS, R.D. (2000). Alimentos y nutrición: introducción a la Bromatología. Lluis L, Bermejo M, et,al (2008) Genética, nutrición y enfermedad. España[file:///C:/Users/caroa/Downloads/Genetica.Nutricion.y.Enfermedad.pdf](file:///C%3A%5CUsers%5Ccaroa%5CDownloads%5CGenetica.Nutricion.y.Enfermedad.pdf) |
| **REFERENCIAS WEB** | * https://www.ucm.es/innovadieta/organismos
* <https://orientacion.universia.net.co/carreras_universitarias-> 17/campo-de-accion---nutricion-y-dietetica-14.html
* http://fcai.uncuyo.edu.ar/bromatologia
 |

 Huacho, agosto del 2020



Dra. Carmen Rosa Aranda Bazalar Mg. Humberto Carreño Mundo. DOCENTE DE LA ASIGNATURA DOCENTE DE LA ASIGNATURA.

DNE 104 DNB 301