**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](mailto:hcarreno@unjfsc.edu.pe) – Carreño Mundo, Humberto  [caranda@unjfsc.edu.pe](mailto:caranda@unjfsc.edu.pe) - Aranda Bazalar, Carmen Rosa |
| **N° de Celular** | 989344824 – Carreño Mundo, Humberto  980868080 – 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.

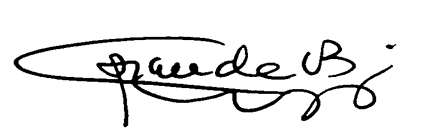
|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VARIABLES** | **PONDERACIONES** | **UNIDADES DIDÁCTICAS DENOMINADAS MÓDULOS** |
| Evaluación de Conocimiento | **30 %** | El ciclo académico comprende 4 |
| Evaluación de Producto | **35%** |
| Evaluación de Desempeño | **35 %** |

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

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> |
| **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> |
| **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:\Users\caroa\Downloads\Genetica.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