



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:**

**Antropología de la Alimentación y Nutrición**

**I. DATOS GENERALES**

Línea de Carrera	Formación Básica
Semestre Académico	2020 - I
Código del Curso	1214151
Créditos	03
Horas Semanales	Hrs. Totales: 3, Teóricas: 3
Ciclo	II
Sección	"A"
Apellidos y Nombres del Docente	León Manrique, Brunilda Edith
Correo Institucional	bleon@unjfsc.edu.pe
N° de Celular	956583148

**II. SUMILLA**

Asignatura de formación básica, de naturaleza teórica. Trata de historia, costumbres ancestrales y recuperables. Modificaciones tras la transculturización. Estado nutricional en el pasado y desarrollo actual. Cronología de los alimentos en el tiempo

**III. CAPACIDADES PARA FINALIZAR EL CURSO**

	<b>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</b>	<b>NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</b>	<b>SEMANAS</b>
<b>I. UNIDAD</b>	Describe los conceptos antropológicos y explica la evolución de la historia del Hombre, la cultura alimentaria y nutricional.	Historia de la antropología y evolución del hombre y su medio ambiente.	<b>1 - 4</b>
<b>II. UNIDAD</b>	Identifica la evolución de la alimentación y nutrición, factores que influyen en la alimentación de grupos étnicos de nuestro país.	Componentes culturales y sociales de las realidades alimenticias y nutricionales del Perú.	<b>5 - 8</b>
<b>III. UNIDAD</b>	Analiza sobre la desnutrición y los programas sociales en el Perú	Problemas nutricionales y estrategia alimentaria de los sectores populares en momentos de crisis.	<b>9 - 12</b>
<b>IV. UNIDAD</b>	Analiza e identifica los problemas alimentarios y nutricionales de las sociedades e investigaciones en la actualidad.	Problemas alimentarios y nutricionales de las sociedades modernas, cuanto han variado los alimentos en el tiempo.	<b>13 - 16</b>

**IV. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO**

<b>N°</b>	<b>INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO</b>
1	Explica la importancia de la antropología en la carrera de Bromatología y Nutrición.
2	Describe la evolución del Homo sapiens hasta la actualidad
3	Describe la alimentación y nutrición en el tiempo
4	Describe las cultura alimentaria y nutricional de acuerdo a la sociedad y religión..
5	Reconoce e interpreta los componentes culturales y sociales de las realidades alimenticias en el mundo
6	Describe los factores que influyen en la alimentación y nutrición de los grupos étnicos a nivel nacional
7	Explica la biodiversidad y el sistema alimentario y nutricional de los peruanos, que caracterizar su alimentación.
8	Identifica la riqueza de la cocina peruana de acuerdo a nuestra cultura
9	Identifica los problemas nutricionales y la estrategia alimentaria y nutricional de los sectores populares en momentos de crisis.
10	Describe los casos de desnutrición en las zonas andinas
11	Apoya la creación de los comedores populares para solucionar los problemas alimentarios



12	Diferencia las metodologías e instrumentos utilizados por la antropometría en el estudio alimentario-nutricional
13	Analiza los problemas alimentarios y nutricionales de las sociedades modernas
14	Identifica las propiedades de los alimentos transgénicos que consumimos actualmente
15	Distingue la globalización de la cocina peruana en el mundo.
16	Reconoce la importancia de la seguridad alimentaria en la alimentación y nutrición

V. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS I

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I: <b>Describe los conceptos antropológicos, explica la evolución de la historia del Hombre y la cultura alimentaria y nutricional.</b>						
UNIDAD DIDÁCTICO I:	VI.					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
		CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
	1	Analizan la importancia de las antropológica en el desarrollo de la ciencia	Historia y teorías de la Antropología.	Revisa referencias bibliográficas para complementar lo explicado en clases.	Clase expositiva, lectura, video. Uso del Google meet, debate dirigido, chat	Explica la importancia de la antropología en la carrera de Bromatología y Nutrición.
	2	Explica el desarrollo histórico y evolutivo del hombre, hasta la actualidad.	Evolución, Historia del Homo sapiens	Diseña la evolución histórica del hombre hasta la actualidad.		Describe la evolución del Homo sapiens hasta la actualidad
	3	Asocia la evolución del hombre con los alimentos con la sociedad.	La alimentación y nutrición en el tiempo	Clasifica sus experiencias y necesidades de alimento con los factores implicados en la selección de alimentos.		Describe la alimentación y nutrición en el tiempo
	4	Asocia los términos de Cultura alimentaria y los patrones de la sociedad basadas en símbolos, salud, creencias, hábitos, tabúes y prejuicios.	Cultura nutricional y alimentaria, patrones en la sociedad	Valora los factores implicados en la cultura alimentaria y nutricional de la sociedad hasta la actualidad		Describe las cultura alimentaria y nutricional de acuerdo a la sociedad y religión
	<b>EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</b>					
	<b>EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS</b>		<b>EVIDENCIA DE PRODUCTO</b>		<b>EVIDENCIA DE DESEMPEÑO</b>	
	Cuestionario Evaluación del examen escrito y orales		Trabajos y exposición (foros)de temas individuales y grupales.		Comportamiento en clase virtual y chat.	

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II: Identifica las etapas de la alimentación y nutrición del Homo sapiens en su evolución y asocia los factores que influyen en la alimentación de grupos étnicos.						
SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS DE LA CAPACIDAD	
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL			
UNIDAD DIDÁCTICO II:	1	Describe la historia de la alimentación y nutrición en las diversas etapas de la evolución del Homo sapiens	Diferencia entre la alimentación y nutrición de las diversas etapas de la evolución del hombre.	Mejora su percepción sobre los alimentos y nutrición que consumieron los hombre.	Clases expositiva, lecturas, videos Uso del Google meet, foros y chat.	Reconoce e interpreta los componentes culturales y sociales de las realidades alimenticias en el mundo
	2	Describe los factores que influyen en la alimentación y nutrición de grupos étnicos.	Explica los factores que influyen en la alimentación y nutrición de los grupos étnicos a nivel mundial	Discute las diferencias de los factores que influyen en la alimentación de grupos étnicos del Perú.		Describe los factores que influyen en la alimentación y nutrición de los grupos étnicos a nivel mundial y nacional
	3	Describe la biodiversidad y el sistema alimentario y nutricional de los peruanos, para caracterizar su alimentación.	Describe la biodiversidad y el sistema de alimentación y nutrición de los peruanos	Reconoce la biodiversidad y sistema alimentario de grupos de peruanos.		Explica la biodiversidad y el sistema alimentario y nutricional de los peruanos, que caracterizar su alimentación.
	4	Investigación formativa de nuestros componentes culturales y sociales de la alimentación en las etapa de nuestro Perú y nuestra región.	Utiliza la información de los componentes culturales y sociales de la alimentación del Perú,	Aumenta la capacidad de captar información relevante.		Identifica la riqueza de la cocina peruana de acuerdo a nuestra cultura
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA						
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO			EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
Cuestionario Evaluación de exámenes escrito y orales			Trabajos y exposición (foros) de temas individuales y grupales.		Comportamiento en clase virtual y chat.	

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III: Analiza sobre la desnutrición y los programas sociales en el Perú					
SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA CONCEPTUAL	INDICADORES DE LOGROS DE LA CAPACIDAD PROCEDIMENTAL
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
1	Describe los problemas alimentarios y nutricionales de los sectores populares	Estudia casos sobre desnutrición en el Perú- en la zona andina	Discute acerca de los casos de desnutrición en el Perú.	Clases expositiva, lecturas, videos Uso del Google meet, foros y chat.	Identifica los problemas nutricionales y la estrategia alimentaria y nutricional de los sectores populares en momentos de crisis.
2	Explica las causas de la desnutrición en los sectores populares	Describe las causas de la desnutrición	Discute las causas de la desnutrición.		Describe los casos de desnutrición en las zonas andinas
3	Distingue los factores que dieron origen a los comedores populares	Investiga los factores que dieron origen a los comedores populares.	Reconoce los factores que dieron origen a los comedores populares.		Apoya la creación de los comedores populares para solucionar los problemas alimentarios
4	Muestra los métodos utilizados por la antropología alimentaria	Identifica los métodos utilizados por la antropología alimentaria.	Elige algunos métodos de la antropología alimentaria		Diferencia las metodologías e instrumentos utilizados por la antropometría en el estudio alimentario-nutricional
<b>EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</b>					
<b>EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO</b>			<b>EVIDENCIA DE PRODUCTO</b>		<b>EVIDENCIA DE DESEMPEÑO</b>
Cuestionario Evaluación de exámenes escrito y orales			Trabajos y exposición(foros) de temas individuales y grupales		Comportamiento en clase virtual y chat.

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV: Analiza e identifica los problemas alimentarios y nutricionales de las sociedades modernas y explica la cronología de los alimentos en el tiempo					
SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
1	Identifica los problemas alimentarios y nutricionales de las sociedades modernas	Obesidad, Anorexia y bulimia	Discute acerca de los problemas alimentarios y nutricionales de las sociedades modernas.	Clase expositiva, lectura, video, fórum. Uso del Google meet, chat	Analiza los problemas alimentarios y nutricionales de las sociedades modernas
2	Explica sobre alimentos transgénicos	Alimentos transgénicos	Selecciona los alimentos transgénicos		Identifica las propiedades de los alimentos transgénicos que consumimos actualmente.
3	Describe la globalización de la cocina peruana e la actualidad	Investiga sobre el crecimiento de la globalización de la cocina peruana.	Reconoce la globalización de la cocina peruana.		Distingue la globalización de la cocina peruana en el mundo.
4	Determina la importancia de la Seguridad alimentaria en la alimentación y nutrición	Investiga sobre los factores de la seguridad alimentaria	Comparte la higiene y saneamiento en la alimentación y nutrición.		Reconoce la importancia de la seguridad alimentaria en la alimentación y nutrición
<b>EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</b>					
<b>EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS</b>			<b>EVIDENCIA DE PRODUCTO</b>		<b>EVIDENCIA DE DESEMPEÑO</b>
Cuestionario Evaluación de exámenes escrito y orales			Trabajos y exposición (foros) de temas individuales y grupales.		Comportamiento en clase virtual y chat.

## VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS

### MATERIAL EDUCATIVO

#### 1. Medios y plataformas virtuales

- Pizarra interactiva.
- Google meet
- Repositorios de datos.

#### 2. Medios Informáticos

- Laptop
- Tablet
- Celular
- INTERNET

## VII. EVALUACIÓN:

La evaluación es inherente al proceso de enseñanza aprendizaje, será continua y permanente. Los criterios de evaluación son de conocimiento, desempeño y 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 propósito, para ello debemos ver como identifica (describe, ejemplifica, relaciona, reconoce y explica, etc), 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, respuestas 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 de preguntas abiertas para su argumentación.

### 2. Evidencia de Desempeño

Esta evidencia pone en acción recursos cognitivos, recursos procedimentales, y recursos afectivos, todo en una integración que evidencia un saber hacer reflexivo en tanto se pueda 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

### 3. Evidencias 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 del conocimiento	30 %	El ciclo académico Comprende 4
Evaluación del producto	35 %	
Evaluación del desempeño	35 %	

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

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

## VIII. BIBLIOGRAFÍAS

### 8.1. Fuentes Documentales

- Estado nutricional en una población pediátrica. Enlace <http://www.scielo.org.pe/pdf/rmh/v29n3/a12v29n3.pdf>.
- Desarrollo de la Antropología de la Alimentación en América Latina: Hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. Enlace [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572007000200003](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572007000200003)
- Combate a la desnutrición en Perú – Banco mundial. Enlace <https://www.bancomundial.org/es/results/2018/04/18/fighting-malnutrition-in-peru>.
- Alimentos Transgénicos: Incertidumbre y Riesgos. Enlace [https://www.researchgate.net/publication/237264024\\_Alimentos\\_transgenicos\\_incertidumbres\\_y\\_riesgos\\_basados\\_en\\_evidencias](https://www.researchgate.net/publication/237264024_Alimentos_transgenicos_incertidumbres_y_riesgos_basados_en_evidencias).
- Eras geológicas- Información, historia, periodos y conceptos. Enlace <https://concepto.de/eras-geologicas/>
- Alimentación y hábitos alimentarios de la población en la Zona 1 del Ecuador: aportaciones a la identidad cultural andina y de América Latina.
- Alimentación y Religión. Enlace. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6709490#:~:text=Todas%20las%20religiones%20rigen%20la,permanentemente%20o%20en%20determinadas%20ocasiones.>
- CULTURA ALIMENTARIA: CLAVE PARA EL DISEÑO DE ESTRATEGIAS DE MEJORAMIENTO NUTRICIONAL DE POBLACIONES RURALES
- Prescripciones y tabúes alimentarios: el papel de las religiones
- Prehistoria: Artes, símbolos y creencias
- Alimentos: Historia, presente y futuro
- Centro Nacional de Alimentación y Nutrición.

## 8.2. Fuentes Bibliográficas

- ANTÚNEZ DE MAYOLO R. S.E. 1981. La nutrición en el Antiguo Perú. Lima: Ed. Banco Central de Reserva del Perú. Lima – Perú.
- BERTRAN, Miriam, ARROYO, P. 2006. Antropología y Nutrición. DR Fundación Mexicana para la Salud. México.
- BLANCO DE ALVARADO, Teresa.2011. Alimentación y Nutrición fundamentos y nuevos criterios. Editorial Universidad peruana de Ciencias Aplicadas S.A.C. Lima – Perú.
- BURGA, M.D. Prácticas alimentarias durante un contexto de cambio estacional: El caso de la comunidad altiplánica de Tantamaco, Puno Tesis para optar el Título de Licenciada en Antropología. Facultad de Ciencias Sociales. Pontificia Universidad Católica del Perú, 2009.
- CARRASCO, Haydeé, Tejada, S. 2008. Soberanía Alimentaria La libertad de elegir para asegurar nuestra alimentación. Lima – Perú. Enlace <http://www.oda-alc.org/documentos/1371488879.pdf>
- CONTRERAS H, J. 2005.La obesidad: una perspectiva sociocultural (Obesity: a socio-cultural perspective). ). Zainak. 27, 31-52
- GARINE, I. 2016. Antropología de la Alimentación. Universidad de Guadalajara. México. Enlace [http://data.over-blog-kiwi.com/1/38/03/91/20160420/ob\\_8a7307\\_antropologia-de-la-alimentacion-ent.pdf](http://data.over-blog-kiwi.com/1/38/03/91/20160420/ob_8a7307_antropologia-de-la-alimentacion-ent.pdf).
- HARRIS, M.2010. Bueno para Comer, Enigmas de Alimentación y Cultura. Alianza editorial S.A.
- HARRIS,M. Antropología cultural, enlace. <https://teoriasantropologicasucr.files.wordpress.com/2011/04/harris-https://concepto.de/eras-geologicas/1983-antropologia-cultural.pdf>.
- LAZARO, M., DOMINGUEZ, C. 2019. Guías Alimentarias para la Población Peruana. Ministerio de Salud. Lima – Perú. Enlace <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/4832.pdf>
- MADRIGAL,L y GONZALES,J. 2016. Introducción a la Antropología biológica. Asociación Latinoamericana de Antropología biológica .ISBN:978-987-33-9562-8. enlace [https://www.researchgate.net/publication/303525126\\_Introduccion\\_a\\_la\\_Antropologia\\_Biologica](https://www.researchgate.net/publication/303525126_Introduccion_a_la_Antropologia_Biologica).
- MEAD, Margaret. 2000. Antropología, la Ciencia del Hombre. Ed. elaleph.com.
- Alimentación y cultura – Uco. Enlace. <http://www.uco.es/ayc/introduccion.pdf>
- VILCHEZ, Lucero. 2017. “LOS ALIMENTOS TRANSGÉNICOS: EL ETIQUETADO Y SU FALTA DE REGLAMENTACIÓN EN EL PERÚ”. Tesis. Universidad Ricardo Palma. Pregrado. Lima – Perú. Enlace. <http://www.saber.es/web/biblioteca/libros/los-alimentos-transgenicos/los-alimentos-transgenicos.pdf>  
Alimentación y Nutrición. Universidad del Atlántico. Colombia. Enlace. [https://www.msrebs.gob.es/organizacion/sns/planCalidadSNS/pdf/equidad/10modulo\\_09.pdf](https://www.msrebs.gob.es/organizacion/sns/planCalidadSNS/pdf/equidad/10modulo_09.pdf).

### 8.3. Fuentes Hemerográficas.

- ¿Qué es la Antropología? ¿Cuál es su objeto de estudio? Enlace [http://www.bantaba.ehu.es/ext/SES\\_2\\_CONTENTIDOS\\_2.2\\_La\\_mirada\\_de\\_la\\_Antropologia.pdf](http://www.bantaba.ehu.es/ext/SES_2_CONTENTIDOS_2.2_La_mirada_de_la_Antropologia.pdf).
- Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe. 2018. Enlace. <http://www.fao.org/3/CA2127ES/ca2127es.pdf>.
- Globalización, soberanía y patrimonio alimentario

### 8.4. Fuentes Electrónicas

- Antropología de la Alimentación. Enlace
- Video Antropología es la ciencia que estudia al ser humano. Enlace. <https://www.youtube.com/watch?v=3mrslqi684A>
- Eras geológicas. Enlace <https://www.youtube.com/watch?v=31GmbWac1q4>.
- Video: ERAS GEOLÓGICAS - EL RESUMEN (Estudios421) youtube National geographic channel. <https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.youtube.com%2Fwatch%3Fv%3D31GmbWac1q4&psig=AOvVaw0gqZB8dXx9ZLx0nT-yEkaZ&ust=1594431688341000&source=images&cd=vfe&ved=2ahUKEwj4t76Ex8HqAhUEHbkGHVaACqsQr4kDegUIARCPAQ>
- La odisea de la especie. Los pre humanos. Los orígenes de la humanidad 1/5. Enlace <https://www.youtube.com/watch?v=IsCm9M53LMU>
- La odisea de la especie Homo erectus. Enlace <https://www.youtube.com/watch?v=cAHJC73vazw>
- El paleolítico inferior- La primera dieta de la humanidad. Enlace. <https://sites.google.com/site/historiaalimentacion/la-alimentacion-en-el-paleolitico/el-paleolitico-inferior>
- Pre historia, arte Prehistoria. Arte, símbolo y creencias .pdf. <https://uez.unizar.es/sites/uez.unizar.es/files/users/pjulian/TrabajosTaller/PowerPoints/prehisArte,simbolos>.
- Video: Habitantes del Amazonas (Tribus de la selva) - Parte 3 y 4 <https://www.youtube.com/watch?v=AFxxUjJHZwQ>
- Video Nuestro cerebro Es lo que comemos. Enlace. <https://www.youtube.com/watch?v=vCAzzhOg-xk>
- Tribus Nómades del Sahara documental completo. Enlace [https://www.youtube.com/watch?v=6T-la0hrrSUAntropologia de la alimentación.m4v](https://www.youtube.com/watch?v=6T-la0hrrSUAntropologia%20de%20la%20alimentaci%C3%B3n.m4v)
- Evolución por Alimentación. Discovery 1 de 5. Enlace <https://www.youtube.com/watch?v=4RcL1wejwAo>  
Historia de la alimentación, parte 1 al 4. Enlace <https://www.youtube.com/watch?v=4RcL1wejwAo>

- Evolución por Alimentación. Discovery channel 2 de 5. Enlace <https://www.youtube.com/watch?v=wH-n5iPDJ6I>
- La dieta Paleolítica. Todo lo que necesitas saber y nadie te cuenta. Enlace <https://www.youtube.com/watch?v=bhTW3nYsCF4>
- Evolución por la alimentación Discovery parte 5 de 5. Enlace <https://www.youtube.com/watch?v=jK1-pHoKaBw>
- Que comían los egipcios- Verduras. Enlace. <https://www.youtube.com/watch?v=Gk-kVFDdFls>
- Documental la alimentación del futuro II parte 1. Enlace <https://www.youtube.com/watch?v=rpSTukOW-So>
- Hace casi 80 años Comedores populares alimentan a los más necesitados. Enlace. <https://www.youtube.com/watch?v=pX0dvi2Xe5U>
- Perú dedicado a la cocina - © National Geographic Channel. Enlace. <https://www.youtube.com/watch?v=FndFflWMA2c>
- La clonación humana. Enlace. [https://dalessio.pearsonperu.pe/el\\_proceso\\_estrategico\\_2/recursos/3\\_gastronom%C3%ADa\\_saludable\\_peruana.pdf](https://dalessio.pearsonperu.pe/el_proceso_estrategico_2/recursos/3_gastronom%C3%ADa_saludable_peruana.pdf).
- LOS FACTORES DETERMINANTES DE LA ELECCIÓN DE ALIMENTOS. Enlace. <http://www.edu.xunta.gal/centros/ieschapela/system/files/LOS%20FACTORES%20DETERMINANTES%20DE%20LA%20ELECCI%C3%93N%20DE%20ALIMENTOS.pdf>
- La transición nutricional en el Perú Inei. Enlace [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib0700/Libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib0700/Libro.pdf).
- Algunas reflexiones sobre los programas alimentarios. Enlace. [https://www.grade.org.pe/wp-content/uploads/programasalimentarios\\_LA\\_35.pdf](https://www.grade.org.pe/wp-content/uploads/programasalimentarios_LA_35.pdf)
- La estrategia sanitaria de seguridad. Enlace. <https://www.mimp.gob.pe/webs/mimp/sispod/pdf/66.pdf>
- Nutrición saludable y prevención de los. Enlace. [http://www.aeesme.org/wp-content/uploads/docs/guia\\_nutricion\\_saludable.pdf](http://www.aeesme.org/wp-content/uploads/docs/guia_nutricion_saludable.pdf).
- Una pirámide muy sana ¿Cómo es la alimentación actualmente?. Enlace <https://www.elmundo.es/elmundosalud/2008/02/27/nutricion/1204132799.html>.

Huacho, junio del 2020

.....  
M(o). Brunilda Edith León Manrique  
Docente de la Facultad de Bromatología y Nutrición