



UNIVERSIDAD NACIONAL
JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN
VICERRECTORADO ACADÉMICO
FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN
ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

MODALIDAD PRESENCIAL

SÍLABO POR COMPETENCIAS

CURSO:

**INTRODUCCIÓN A LA CIENCIA DE LOS
ALIMENTOS Y NUTRICIÓN**

I. DATOS GENERALES:

Línea de Carrera	GERENCIA EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
Semestre Académico	2026-I
Código del Curso	103
Créditos	3
Horas Semanales	Hrs. Totales: 03 Teóricas _03
Ciclo	I
Sección	A
Apellidos y Nombres del Docente.	Dra. Aranda Bazalar, Carmen Rosa
Correo Institucional	caranda@unjfsc.edu.pe - Aranda Bazalar, Carmen Rosa
N° de Celular	980868080 – Aranda Bazalar, Carmen Rosa

II. SUMILLA.

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.

III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO:

	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	SEMANAS
UNIDAD I	Soluciona problemas de determinación de la cantidad de nutrientes en los alimentos empleando la tabla de composición química de alimentos. Investiga en bromatología y nutrición con inteligencia artificial.	Historia de la ciencia de los alimentos, análisis bromatológicos y tabla de composición química de alimentos. Investiga en bromatología y en nutrición con inteligencia artificial.	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. Avance de la investigación con IA.	Historia de la nutrición humana, estado nutricional y métodos de valoración y análisis del diagnóstico de las ciencias de la bromatología y nutrición local, nacional e internacional. Avance de la investigación con IA.	4
UNIDAD III	Brinda sugerencias para una alimentación saludable teniendo en cuenta las leyes de la nutrición. Avance de la investigación.	Leyes de la nutrición y relación de la bromatología y nutrición con otras ciencias. Avance de la investigación.	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. Presentación de la investigación en bromatología y nutrición.	Organizaciones encargadas de la alimentación y nutrición y campo de acción del bromatólogo y nutricionista. Investigación en Bromatología y Nutrición.	4

IV. 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 la bibliografía de la especialidad.
02	Distingue Alimentos. Definición, componentes, nutrientes y clasificación de los alimentos teniendo en cuenta la 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. Investiga en bromatología y nutrición.
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 la bromatología y la nutrición con otras ciencias, teniendo en cuenta sus afinidades.
11	Relaciona la bromatología y la 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 con 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.

V. DESARROLLO DE LAS UNIDADES

DIDÁCTICAS:

SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA PRESENCIAL	INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
<p>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.</p>					
1	<p>➤ La ciencia de los alimentos: concepto de bromatología, desarrollo histórico de la ciencia bromatológica.</p>	<p>➤ Explica el desarrollo histórico de la ciencia bromatológica.</p>	<p>➤ Trabajo en equipo para resumir la historia de la ciencia de los alimentos.</p>	<p>Expositiva (Docente/Alumno)</p> <p>Debate dirigido (Discusiones) Foros, Chat</p> <p>Lecturas Uso de repositorios Digitales</p> <p>Lluvia de ideas (Saberes previos) Foros, Chat</p> <p>Investigación descriptiva. (acuerdo a los temas)</p>	<p>➤ Explica el desarrollo histórico de la ciencia bromatológica.</p>
2	<p>➤ Alimentos. Definición, componentes, nutrientes y clasificación de los alimentos.</p>	<p>➤ Explica la definición, componentes, nutrientes y clasificación de alimentos.</p>	<p>➤ Trabajo en equipo para distinguir el concepto de diversas ciencias.</p>		<p>➤ Explica la definición, componentes, nutrientes y clasificación de alimentos.</p>
3	<p>➤ Análisis Bromatológicos.</p>	<p>➤ Distingue los diversos métodos de análisis bromatológicos.</p>	<p>➤ Trabajo en equipo para distinguir los diversos métodos de análisis bromatológicos.</p>		<p>➤ Distingue los diversos métodos de análisis bromatológicos según su naturaleza.</p>
4	<p>➤ Tabla de composición química de alimentos. Investiga en bromatología y nutrición.</p>	<p>➤ Soluciona problemas de determinación de nutrientes en los alimentos. Investiga en bromatología y nutrición</p>	<p>➤ Trabajo en equipo para determinar la cantidad de nutrientes en los alimentos.</p>		<p>➤ Soluciona problemas de determinación de nutrientes en alimentos empleando la tabla de composición química de alimentos.</p>
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA					
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS			EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
<ul style="list-style-type: none"> Estudios de Casos Investigación. 			<ul style="list-style-type: none"> Trabajos individuales y/o grupales Soluciones a ejercicios propuestos 		<ul style="list-style-type: none"> Comportamiento en clase.

UNIDAD DIDÁCTICA I: HISTORIA DE LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS, ANÁLISIS BROMATOLÓGICOS Y TABLA DE COMPOSICIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS.

UNIDAD DIDÁCTICA II: HISTORIA DE LA NUTRICIÓN HUMANA, ESTADO NUTRICIONAL, METODOS DE VALORACIÓN EN BASE AL DIAGNÓSTICO BROMATOLÓGICO 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): Investigación bibliográfica. Debate dirigido (Discusiones) Foros, chat, videoconferencia. Taller Uso de repositorios digitales. . Investigación descriptiva	➤ 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 inadecuada 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, perímetro abdominal y perímetro de cuello	➤ Trabajo en equipo para el desarrollo de talleres grupales.		➤ Determina el estado nutricional empleando el índice de masa corporal.
8	➤ Valoración del estado nutricional. Avanza el semillero de investigación en nutrición.	➤ Realiza la valoración del estado nutricional. Avanza el semillero de investigación en nutrición.	➤ Trabajo en equipo para el 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
<ul style="list-style-type: none"> • Conceptualiza términos relacionados con la nutrición humana y menciona cómo nos encontramos a nivel de Las ciencias de la bromatología y nutrición. 			<ul style="list-style-type: none"> • Trabajos individuales y/o grupales • Entrega de trabajos de investigación bibliográfica. 		. Comportamiento en clase con respecto al estado nutricional: investigación bibliográfica.

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) • Google Meet Expositiva Debate dirigido (Discusiones) • Foros, Chat. Expositiva Lecturas • Uso de repositorios digitales Investigación descriptiva	➤ 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 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 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	
<ul style="list-style-type: none"> • Explica la relación existente entre la Bromatología y nutrición. 		<ul style="list-style-type: none"> • Trabajos individuales y/o grupales • Soluciones a ejercicios propuestos 		<ul style="list-style-type: none"> • Comportamiento en clase y menciona cómo cumplen las leyes de la nutrición. 	

IV: ORGANIZACIONES ENCARGADAS DE LA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	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)	➤ Distingue y valora las organizaciones internacionales encargadas de la alimentación y nutrición de acuerdo con sus capacidades.
	14	➤ Organizaciones nacionales y locales encargadas de la alimentación y nutrición.	➤ Distingue las organizaciones nacionales y locales encargados de la alimentación y nutrición.	➤ Valora la importancia de las organizaciones nacionales y locales encargadas de la alimentación y nutrición.	Expositiva Debate dirigido (Discusiones) • Foros.	➤ Distingue y valora las organizaciones nacionales y locales encargadas de la alimentación y nutrición.
	15	➤ Campo de acción del bromatólogo nutricionista.	➤ Explica y distingue el campo de acción del bromatólogo nutricionista.	➤ Valora el rol del bromatólogo nutricionista en la sociedad.	Expositiva. Lecturas • Uso de repositorios digitales	➤ Explica y valora el 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 con 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.	Investigación Bibliográfica. Lluvia de ideas (Saberes previos)	➤ Distingue y valora las organizaciones regionales y locales encargadas de la alimentación y nutrición de acuerdo con sus objetivos.
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA						
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO		
Cuestionario, proyecto de investigación		Soluciones a ejercicios propuestos		Comportamiento en clase.		

VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS:

6.1. MEDIOS ESCRITOS:

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

6.2. MEDIOS Y PLATAFORMAS VIRTUALES.

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

6.3. MEDIOS INFORMÁTICOS:

Computadora, Tablet, Celulares, Internet.

VII. EVALUACIÓN:

I. 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 avance de una investigación o proyecto por mes, pruebas 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. Innovar, proyectarse, investigar y estar preparado para el cambio.

Las evaluaciones de este nivel serán de respuestas simples y otras con preguntas abiertas para su argumentación. Reemplazará esta evidencia por investigaciones descriptivas realizadas en cada lección.

2. 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 cómo el estudiante se hace investigador aplicando los procedimientos y técnicas en el desarrollo de las clases a través de su asistencia y participación activa.

3. 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 en cada lección y del trabajo de investigación 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)

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

VIII. BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIAS WEB:

UNIDAD DIDÁCTICA I	HISTORIA DE LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS, ANÁLISIS BROMATOLÓGICOS Y TABLA DE COMPOSICIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS.
BIBLIOGRAFÍA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gutiérrez, J.B, (2000). Ciencia Bromatológica. Edit. Díaz de Santos, S.A. Madrid, España. file:///C:/Users/caroa/Downloads/ciencia_bromatologica_principios_general_es_de_los_alimentos_medilibros.com%20(1).pdf
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Kuklinski, C. (2003). Nutrición y Bromatología. Editorial Omega. Barcelona, España. ➤ https://www.academia.edu/33045256/CLAUDIA_KUKLINSKI.
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aranda Bazalar, C. R., Infante Marchan, H., & Dorys Elena, G. R. (2022). Evaluación antropométrica y bioquímica de los estudiantes universitarios para la mejora preventiva de la COVID-19 de 2020. Big Bang Faustiano, 10(4). https://doi.org/10.51431/bbf.v10i4.715 ➤ Fox B, Cameron A.G. Ciencia de los alimentos, nutrición y salud. Nutrición 2008. 107.137 ➤ Badui Dergal S. La ciencia de los alimentos en la práctica. Nutrición 2012.876.1489.
REFERENCIAS WEB	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Alvarado Carlos, Ortiz Teresa Blanco. Alimentos. Segunda edic. www. Medilibros.com file:///C:/Users/caroa/Downloads/alimentos_bromatologia_medilibros.com[1]%20(6).pdf ➤ 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

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ https://www.youtube.com/watch?v=KzEeyEwf_CU (video) ➤ https://www.youtube.com/watch?v=5q7KJ2BnVjE&t=4s (video)
UNIDAD DIDÁCTICA II	HISTORIA DE LA NUTRICIÓN HUMANA, ESTADO NUTRICIONAL Y MÉTODOS DE VALORACIÓN.
BIBLIOGRAFÍA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aranda, Guerra, Infante (2020). Evaluación antropométrica y bioquímica de los estudiantes universitarios para la mejora preventiva COVID-19-2020. UNJFSC. Big Bang Faustiniiano, 10(4). https://doi.org/10.51431/bbf.v10i4.715 ➤ Aranda, Guerra, Montes, Muguruza, Infante (2021) Intervención nutricional en los estudiantes con delgadez, sobrepeso, obesidad en la UNJFSC frente al COVID-19- AÑO 2021. Huacho. https://doi.org/10.51431/bbf.v11i01.781 ➤ Hernández Rodríguez, M.; Sastre Gallego, A. (1999). Tratado de Nutrición. Díaz de Santos. Madrid. ➤ https://books.google.es/books?id=SQLNJOsZClwC&printsec=frontcover&hl=e_s#v=onepage&q&f=false
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ SALINAS, R.D. (2000). Alimentos y Nutrición: Introducción a la Bromatología.
REFERENCIAS WEB	<ul style="list-style-type: none"> ➤ https://www.um.es/advv/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.	
	➤ Aranda Bazalar, C. R. ., Infante Marchan, H., Montes Carrasco, L. ., Muguruza Crispin, N. ., & Guerra Resquejo de Herbozo, D. E. . (2022). Intervención nutricional en los estudiantes con delgadez, sobrepeso y obesidad en la UNJFSC frente al Covid-19 año 2021. Huacho. Big Bang Faustiniiano, 11(01). https://doi.org/10.51431/bbf.v11i01.781	➤
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 me dilibros.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	➤

REFERENCIAS WEB	<ul style="list-style-type: none">➤ file:///C:/Users/caroa/Downloads/nutrici_n_y_salud_esquivel_3ed_medilibros.com.pdf➤ https://www.ucm.es/innovadieta/organismos➤ file:///C:/Users/caroa/Downloads/Genetica.Nutricion.y.Enfermedad.pdf➤ https://orientacion.universia.net.co/carreras_universitarias_17/campo-de-acción---nutricion-y-dietetica-14.html➤ http://fcai.uncuyo.edu.ar/bromatologia
------------------------	---

Huacho, 30 de marzo de 2026



Dra. Carmen Rosa Aranda Bazalar,
DOCENTE DE LA ASIGNATURA.
DNE 104