



UNIVERSIDAD NACIONAL “JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”

VICERRECTORADO ACADÉMICO

FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGIA Y NUTRICIÓN

SÍLABO POR COMPETENCIAS

CURSO: FISIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN

I. DATOS GENERALES

Línea de Carrera	ESPECIALIZADA
Semestre Académico	2026-I
Código del Curso	1214353
Créditos	4
Horas Semanales	Hrs. Totales: 07 HT: 03 HP: 02 (02)
Ciclo	VI
Sección	A
Apellidos y Nombres del Docente	Girón Natividad, Carmen Rosa
Correo Institucional	cgiron@unjfsc.edu.pe
Nº de celular	995774073

II. SUMILLA

El curso estudia la interacción alimento-nutriente-organismo, funciones fisiológicas y sus interdependencias y efecto en el estado nutricional del ser humano. Los requerimientos y recomendaciones de nutrientes para las poblaciones normales y vulnerables y poder estimar sus necesidades. Aspectos modernos sobre fisiología celular y molecular

enfatisando sistemas de regulación. La estructura y función del cuerpo humano balance deficiencia y exceso de macro micronutrientes y otras sustancias bioactivas. Conceptos de RDA, AI y DRI. Requerimiento de nutrientes en el ciclo de vida, interacciones nutrición infección y nutrición-enfermedades crónicas.

III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

	CAPACIDAD DEL UNIDAD	NOMBRE DE LA UNIDAD	SEMANAS
UNIDAD I	<i>Teniendo en cuenta la información actualizada reconoce e interpreta con suficiencia cómo el organismo, para su normal funcionamiento, se provee de energía para lograr el balance energético. Cómo los hidratos de carbono se transforman para explicar su efecto en deficiencia o exceso de consumo</i>	Balance de energía, regulación. Macronutrientes energéticos: Carbohidratos	1- 4
UNIDAD II	<i>Teniendo en cuenta la información actualizada reconoce e interpreta con suficiencia la fisiología y regulación de los lípidos y proteínas consumidos para explicar la diferencia de su efecto en deficiencia o exceso.</i>	Regulación de lípidos y proteínas consumidos de la dieta	5 - 8
UNIDAD III	<i>Teniendo en cuenta la información actualizada identifica con objetividad la importancia de la calidad de la proteína alimentaria, el balance de agua, el balance ácido-base, y el de las vitaminas liposolubles en la salud del ser humano, para explicar su efecto en la nutrición.</i>	Balance hídrico, ácido-base y vitaminas liposolubles	9 - 12
UNIDAD IV	<i>Teniendo en cuenta la información actualizada reconoce e interpreta la fisiología de las vitaminas hidrosolubles, minerales y fitoquímicos alimentarios en la salud del ser humano, y las diferencias en las recomendaciones nutricionales de los grupos etáricos y fisiológicos de la población sana, para explicar sus diferencias.</i>	Fisiología de las vitaminas hidrosolubles, de los minerales alimentarios, fitoquímicos alimentarios y recomendaciones nutricionales de diferentes grupos etáricos y fisiológicos.	13 - 16

III. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

NÚMERO	INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO
1	Identifica las partes del organismos implicados en la utilización de los alimentos consumidos
2	Reconoce el efecto del balance de energía.
3	Distingue la fisiología de los hidratos de carbono consumidos
4	Explica la regulación de los hidratos de carbono.
5	Analiza la diferencia fisiológica de los lípidos alimentarios y su regulación.
6	Analiza el rol de los lípidos en la célula, y el efecto de su consumo deficiente y excesivo.
7	Analiza la diferencia fisiológica de las proteínas y su consumo deficiente y excesivo.
8	Identifica el efecto del consumo de alimentos de buena calidad proteica en la utilización de proteína del organismo.
9	Distingue los factores que intervienen en la regulación del balance hídrico.
10	Identifica los factores que intervienen en la composición de los flúidos del cuerpo.
11	Distingue los factores que intervienen en la regulación del balance ácido-base.
12	Identifica las funciones, el metabolismo y las consecuencias del consumo deficiente y excesivo de vitaminas liposolubles.
13	Identifica las funciones, recomendaciones y consecuencias del consumo deficiente y excesivo de vitaminas Hidrosolubles.
14	Identifica las funciones, recomendaciones y consecuencias del consumo deficiente y excesivo de macroelementos.
15	Identifica las funciones, recomendaciones y consecuencias del consumo deficiente y excesivo de oligoelementos.
16	Identifica las diferencias en las recomendaciones nutricionales de los grupos poblacionales vulnerables.

V.- DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

<p>CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I: <i>Teniendo en cuenta la información actualizada reconoce e interpreta con suficiencia cómo el organismo, para su normal funcionamiento, se provee de energía para lograr el balance energético. Cómo los hidratos de carbono se transforman para explicar la diferencia de su efecto en deficiencia o exceso.</i></p>						
SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGRO DE CAPACIDAD	
	CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL			
UNIDAD I: Balance de energía, regulación	1	Fisiología del tracto gastrointestinal y su referencia a nutrición. Regulación.	Reconoce las partes del tracto gastrointestinal y los factores que la regulan.	Disfruta en identificar, explicar y aumentar sus conocimientos sobre el tema.	Expositiva <ul style="list-style-type: none"> • Uso del pizarrón, data o Google Meet Debate dirigido <ul style="list-style-type: none"> • Seminario Lecturas <ul style="list-style-type: none"> • Uso de repositorios digitales Lluvia de ideas	Identifica las partes del organismo implicados en la utilización de los alimentos
	2	Ingesta de energía. Regulación. Hambre y apetito; Balance de energía. Regulación. Anorexia, bulimia, hiporexia	Explica el mecanismo de regulación de la ingesta y balance de energía.	Se interesa en los mecanismos que explican y regulan la ingesta y balance de energía		Reconoce el efecto del balance de energía y los factores que la regulan.
	3	Hidratos de carbono. Absorción. Transporte. Fibra Alimentaria y microbiota intestinal intestinal.	Identifica la fisiología de los hidratos de carbono en relación a la nutrición	Valora el efecto fisiológico de los hidratos de carbono consumidos.		Distingue la fisiología de los hidratos de carbono consumidos
	4	Regulación del nivel de glucosa en sangre. Curva de Tolerancia a la Glucosa. Intolerancia a la lactosa. Hemoglobina glicosilada. Deficiencia o exceso.	Compara el efecto de la ingesta de los hidratos de carbono en la concentración sanguínea y la interpreta.	Valora el consumo adecuado de carbohidratos en la salud.		Explica la regulación de los hidratos de carbono consumidos.
EVALUACIÓN DE LA UNIDAD						
	EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
	<ul style="list-style-type: none"> • Estudio de casos • Cuestionario <i>Sobre efecto de la energía e hidratos de carbono consumidos.</i>		<ul style="list-style-type: none"> • Trabajos individuales y/o grupales. • Soluciones a preguntas sobre balance de energía y de hidratos de carbono, discusión sobre resultados de gabinetes y talleres 		<ul style="list-style-type: none"> • Comportamiento en clase, entrega las tareas, ejercicios u actividad en el tiempo requerido, interacción con sus compañeros (as). 	

UNIDAD II: Regulación de lípidos y proteínas consumidos de la dieta	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II. <i>Teniendo en cuenta la información actualizada reconoce e interpreta con suficiencia la fisiología y regulación de los hidratos de carbono, lípidos y proteínas consumidos para explicar la diferencia de su efecto en deficiencia o exceso.</i>					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGRO DE CAPACIDAD
		CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
	5	Lípidos. Digestión, Absorción. Metabolismo de lipoproteínas. Regulación.	Identifica la fisiología de los lípidos consumidos, su regulación y la interpreta.	Debate entre la fisiología de los lípidos consumidos y las consecuencias de su consumo deficiente y excesivo.	Expositiva <ul style="list-style-type: none"> • Uso del pizarrón, data o Google Meet Debate dirigido <ul style="list-style-type: none"> • Seminario Lecturas	Analiza la diferencia fisiológica de los lípidos alimentarios y su regulación.
	6	Rol de los lípidos en la célula. Efecto de su deficiencia o exceso. Rol de los ácidos grasos esenciales en el sistema nervioso central y el sistema inmune	Identifica el rol de los lípidos en la célula, el efecto de su deficiencia o exceso y las interpreta.	Identifica la regulación de los lípidos, y su concentración sanguínea y la interpreta.		Analiza el rol de los lípidos en la célula, y el efecto de su consumo deficiente y excesivo.
	7	Proteína: digestión, absorción, distribución. Errores congénitos de la absorción de aminoácidos y péptidos. Efecto de su deficiencia o exceso.	Identifica la fisiología de las proteínas consumidas y el efecto de su consumo deficiente o excesivo.	Debate entre la fisiología de las proteínas consumidas y las consecuencias de su consumo deficiente y excesivo.	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de repositorios digitales Lluvia de ideas	Analiza la diferencia fisiológica de las proteínas y su consumo deficiente y excesivo.
	8	Recambio proteico. Factores que la afectan. Regulación. Evaluación de la calidad proteica	Identifica el significado de la calidad proteica del alimento en el recambio proteico	Valora la calidad proteica de los alimentos en la nutrición proteica del ser humano.		Identifica el efecto del consumo de alimentos de buena calidad proteica en la utilización de proteína del organismo.
	EVALUACIÓN DE LA UNIDAD					
		EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO	EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO	
		<ul style="list-style-type: none"> • Estudio de casos • Cuestionario <i>Sobre el efecto de lípidos y proteínas consumidos y su regulación</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajos individuales y/o grupales. • Soluciones a preguntas sobre curvas de tolerancia a la glucosa, discusión sobre resultados de gabinete y talleres sobre lípidos y proteínas consumidos 		<ul style="list-style-type: none"> • Comportamiento en clase, entrega las tareas, ejercicios u actividad en el tiempo requerido, interacción con sus compañeros (as). 	

UNIDAD III. Balance hídrico, ácido-base y vitaminas liposolubles	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III. <i>Teniendo en cuenta la información actualizada identifica con objetividad la importancia de la calidad de la proteína alimentaria, el balance de agua, el balance ácido-base, y el de las vitaminas liposolubles en la salud del ser humano, para explicar su efecto en la nutrición.</i>					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGRO DE CAPACIDAD
		CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
	9	Agua. Absorción: sistemas de transporte. Regulación de la ingesta.	Identifica el efecto de la ingesta de agua y la fisiología del cuerpo en el balance hídrico.	Discute los factores implicados en el balance hídrico.	Expositiva <ul style="list-style-type: none"> • Uso del pizarrón, data o Google Meet Debate dirigido <ul style="list-style-type: none"> • Seminario Lecturas <ul style="list-style-type: none"> • Uso de repositorios digitales Lluvia de ideas	Distingue los factores que intervienen en la regulación del balance hídrico.
	10	Composición de los fluidos del cuerpo. Regulación.	Fundamenta la importancia de la composición de los fluidos del cuerpo en la homeostásis.	Valora la composición de los fluidos del cuerpo.		Identifica los factores que intervienen en la composición de los fluidos del cuerpo.
	11	Balance ácido-base. Regulación. Influencia de la dieta y tracto gastrointestinal	Identifica el efecto de la ingesta de alimentos y la fisiología del cuerpo en el balance ácido-base	Discute los factores implicados en el balance ácido-base.		Distingue los factores que intervienen en la regulación del balance ácido-base.
	12	Vitaminas liposolubles Absorción, transporte, distribución, almacenamiento celular, excreción. Deficiencia y exceso.	Identifica la fisiología de las vitaminas liposolubles	Valora la importancia de las vitaminas liposolubles en la salud del ser humano		Identifica las funciones, el metabolismo y las consecuencias del consumo deficiente y excesivo de vitaminas liposolubles.
	EVALUACIÓN DE LA UNIDAD					
		EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
		<ul style="list-style-type: none"> • Estudio de casos • Cuestionario <i>Sobre balance hídrico, composición de los fluidos del cuerpo, balance ácido-base, y del efecto de las vitaminas liposolubles.</i>		<ul style="list-style-type: none"> • Trabajos individuales y/o grupales. <i>Soluciones a preguntas sobre recambio proteico, balance hídrico, balance ácido-base y vitaminas liposolubles de los diferentes laboratorios y talleres.</i>		<ul style="list-style-type: none"> • Comportamiento en clase, entrega las tareas, ejercicios u actividad en el tiempo requerido, interacción con sus compañeros (as).

UNIDAD IV: Fisiología de las vitaminas hidrosolubles, de los minerales alimentarios, y	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV: <i>Teniendo en cuenta la información actualizada reconoce e interpreta la fisiología de las vitaminas hidrosolubles, minerales y fitoquímicos alimentarios en la salud del ser humano, y las diferencias en las recomendaciones nutricionales de los grupos etáricos y fisiológicos de la población sana, para explicar sus diferencias.</i>					
	SEMANA	CONTENIDOS			ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGRO DE CAPACIDAD
		CONCEPTUAL	PROCEDIMENTAL	ACTITUDINAL		
	13	Vitaminas hidrosolubles: tiamina, riboflavina, niacina, piridoxina, folato, cobalamina, biotina, vitamina C. Absorción, distribución, almacenamiento, excreción. Deficiencia y exceso.	Explica la importancia del consumo alimentario de vitaminas hidrosolubles en el estado nutricional y salud del ser humano.	Valora el consumo de alimentos en su suministro de vitaminas hidrosolubles en el estado nutricional y salud del ser humano	Expositiva <ul style="list-style-type: none">• Uso del pizarrón, data o Google Meet Debate dirigido <ul style="list-style-type: none">• Seminario Lecturas <ul style="list-style-type: none">• Uso de repositorios digitales Lluvia de ideas	Identifica las funciones, recomendaciones y consecuencias del consumo deficiente y excesivo de vitaminas Hidrosolubles. I
	14	Calcio, fósforo y Flúor. Absorción, transporte, distribución, almacenamiento, excreción. Deficiencia y exceso.	Explica la importancia del consumo alimentario de macroelementos en el estado nutricional y salud del ser humano.	Valora el consumo de alimentos en su contenido de macroelementos en el estado nutricional y salud del ser humano.		Identifica las funciones, recomendaciones y consecuencias del consumo deficiente y excesivo de macroelementos.
	15	Hierro. Zinc, Yodo y Selenio Absorción, transporte, distribución, almacenamiento, excreción. Deficiencia y exceso. Fitoquímicos alimentarios de importancia en la salud.	Explica la importancia del consumo alimentario de oligoelementos y fitoquímicos en el estado nutricional y salud del ser humano.	Valora el consumo de alimentos en su contenido de oligoelementos en el estado nutricional y salud del ser humano.		Identifica las funciones, recomendaciones y consecuencias del consumo deficiente y excesivo de oligoelementos.
	16	Fundamentación de las recomendaciones nutricionales de las poblaciones vulnerables.	Identifica las recomendaciones de los nutrientes esenciales en las poblaciones vulnerables.	Valora las diferencias de las recomendaciones nutricionales de las poblaciones vulnerables.		Identifica las diferencias en las recomendaciones nutricionales de los grupos poblacionales vulnerables.
	EVALUACIÓN DE LA UNIDAD					
		EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO		EVIDENCIA DE PRODUCTO		EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
		<ul style="list-style-type: none">• Estudio de casos• Cuestionario <i>Sobre la fisiología de las vitaminas hidrosolubles y los macro y oligoelementos, y las recomendaciones.</i>		<ul style="list-style-type: none">• Trabajos individuales y/o grupales.• Soluciones a preguntas <i>inherentes al efecto del consumo de vitaminas hidrosolubles, minerales y fitoquímicos en la salud, y las diferencias en las recomendaciones nutritivas</i>		<ul style="list-style-type: none">• Comportamiento en clase, entrega las tareas, ejercicios u actividad en el tiempo requerido, interacción con sus compañeros (as).

I.- MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS

1. MEDIOS Y PLATAFORMAS

- Casos prácticos
- Pizarra interactiva
- Google Meet
- Repositorios de datos

2. MEDIOS INFORMÁTICOS

- * Laptop
- * Tablet
- * Celulares
- * Internet

VII.- EVALUACIÓN

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 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 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.

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 asertiva.

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 se 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.

EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LOS MÓDULOS

VARIABLE	PONDERACIÓN	MÓDULOS
<i>Evaluación de conocimiento</i>	30%	El ciclo académico comprende 4 módulos
<i>Evaluación de Producto</i>	35%	
<i>Evaluación de desempeño</i>	35%	

Siendo el promedio final (PF) el promedio simple de los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4); calculado de la siguiente manera:

$$\text{NOTA FINAL: } NF = \frac{PM1 + PM2 + PM3 + PM4}{4}$$

4

VIII. BIBLIOGRAFÍA

8.4 Fuentes

- Alberts, A., Moldoveanu, E. T., Niculescu, A. G., & Grumezescu, A. M. (2025). Vitamin C: A Comprehensive Review of Its Role in Health, Disease Prevention, and Therapeutic Potential. *Molecules (Basel, Switzerland)*, 30(3), 748. <https://doi.org/10.3390/molecules30030748>
- Bozaykut, P., Ozer, NK. Karademi, B. (2014). Regulation of protein turnover by heat shock proteins. *Free Radical Biology and Medicine* 77;195–209. In: <https://sci-hub.tw/10.1016/j.freeradbiomed.2014.08.012>
- Brunser, Ó. (2013). Estructura del intestino delgado. *Fisiología digestiva y nutrición*, 1-32. http://www.dinta.cl/wp-content/uploads/2018/11/libro_fisiologia_gastrointestinal.pdf
- Carreiro, A. L., Dhillon, J., Gordon, S., Higgins, K. A., Jacobs, A. G., McArthur, B. M., ... Mattes, R. D. (2016). *The Macronutrients, Appetite, and Energy Intake. Annual Review of Nutrition*, 36(1), 73–103. doi:10.1146/annurev-nutr-121415-112624 <https://sci-hub.tw/10.1146/annurev-nutr-121415-112624>
- Cieza, J. (2018). El medio interno. Editorial Universidad Peruana Cayetano Heredia, Lima, Perú.
- Combs, Jr. Gerald F. and McClung, James P. (2022) *The Vitamins Fundamental Aspects in Nutrition and Health*, Sixth Edition, Academic Press/Elsevier, San Diego, United States.
- Frayn KN. (2010). *Metabolic Regulation A Human Perspective Third Edition* . Wiley-Blackwell. https://books.google.com.pe/books?id=SdQ9NPIzMmsC&pg=PT103&source=gbs_selected_pages&cad=3#v=onepage&q&f=false

- Gelberg H. B. (2014). Comparative anatomy, physiology, and mechanisms of disease production of the esophagus, stomach, and small intestine. *Toxicologic pathology*, 42(1), 54–66. <https://doi.org/10.1177/0192623313518113>
- Hall, KD, Heymsfield, SB, Kemnitz, JW, et al. (2012). Energy balance and its components: implications for body weight Regulation. *Am J Clin Nutr*;95:989–94.: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3302369/pdf/ajcn9540989.pdf>
- Koepsell H. (2020). Glucose transporters in the small intestine in health and disease. *Pflugers Archiv : European journal of physiology*, 472(9), 1207–1248. <https://doi.org/10.1007/s00424-020-02439-5>
- Li, T., Zhao, M., Raza, A., Guo, J., He, T., Zou, T., & Song, H. (2020). *The effect of taste and taste perception on satiation/satiety: A review. Food & Function* doi:10.1039/c9fo02519g <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32195512/>
- Munteanu, C., & Schwartz, B. (2022). The relationship between nutrition and the immun system. *Frontiers in nutrition*, 9, 1082500. <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.1082500>
- Perler, B. K., Friedman, E. S., & Wu, G. D. (2023). The Role of the Gut Microbiota in the Relationship Between Diet and Human Health. *Annual review of physiology*, 85, 449–468. <https://doi.org/10.1146/annurev-physiol-031522-092054>
- Saini, R. K., & Keum, Y.-S. (2018). *Omega-3 and omega-6 polyunsaturated fatty acids: Dietary sources, metabolism, and significance — A review. Life Sciences*, 203, 255–267. doi:10.1016/j.lfs.2018.04.049 <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/29715470/>
- Shkembi, B., & Huppertz, T. (2021). Calcium Absorption from Food Products: Food Matrix Effects. *Nutrients*, 14(1), 180. <https://doi.org/10.3390/nu14010180>
- Tardy, A.-L., Pouteau, E., Marquez, D., Yilmaz, C., & Scholey, A. (2020). *Vitamins and Minerals for Energy, Fatigue and Cognition: A Narrative Review of the Biochemical and Clinical Evidence. Nutrients*, 12(1), 228. doi:10.3390/nu12010228 <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7019700/>

Huacho, marzo 2026



Universidad Nacional
"José Faustino Sánchez Carrión"

Norman R. Girón

.....
Girón Natividad, Carmen Rosa
DNB053