



Universidad Nacional Mayor de San Marcos
Universidad Del Perú. Decana de América
Facultad De Medicina



Escuela Profesional de Nutrición
Departamento Académico de Nutrición

Silabo de

Evaluación y análisis del consumo de alimentos

(Código N01814)

AÑO ACADÉMICO: 2020-II
PROMOCIÓN INGRESANTE: 2018

***“ADAPTADO A LA MODALIDAD NO PRESENCIAL (VIRTUAL)
en el marco de la emergencia sanitaria por el COVID-19”***

CONTENIDO

- I. DATOS GENERALES
- II. SUMILLA DE LA ASIGNATURA
- III. COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO RELACIONADOS CON LA ASIGNATURA
- IV. LOGRO DE LA ASIGNATURA
- V. RESULTADOS DE APRENDIZAJE POR UNIDADES
- VI. PERSONAL DOCENTE
- VII. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE
- VIII. PROCEDIMIENTOS DIDÁCTICOS
- IX. EVALUACIÓN
- X. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

2020

I. Datos Generales

a. Escuela Profesional	: Nutrición
b. Departamento académico	: Nutrición
c. Año académico	: 2020-II
d. Semestre	: VI
e. Asignatura	: Evaluación y análisis del consumo de alimentos
f. Código de la asignatura	: NO1814
g. Modalidad / Semestral (S), Anual (A), Otro (O)	: S (semestral)
h. Número de créditos	: 3 créditos
i. Pre-requisito	• Análisis y control de calidad de alimentos • Composición de alimentos y técnicas culinarias • Nutrición y alimentación II
j. Fecha de inicio	: 21 de octubre 2020
k. Fecha de término	: 03 de febrero 2021
l. Lugar	Teoría: Aula Moodle y Google Meet http://www.unmsm.online/nutricion/login/index.php Práctica: Aula Moodle y Google Meet Programado semanalmente
m. Número de estudiantes	Teoría: 60 Práctica: 8(8 grupos) dos grupos por profesor

Total de Horas Impartidas = 80 h	
Horas Teóricas	
Semanales	Semestrales

1 h	16 h
Horas Prácticas	
Semanales	Semestrales
4 h	64 h

(*) Indique los días y las horas ó N.A. si "No aplica"

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Teoría	Inicio			8:00		
	Fin			8:45		
Práctica	Inicio			9:00		
	Fin			12:00		

II. Sumilla de la Asignatura

Evaluación y análisis del consumo de alimentos, pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de carácter teórico y práctico. El propósito es aplicar herramientas para la interpretación de la información de encuestas de consumo alimentario a nivel individual y poblacional. Está organizado en unidades: I, Métodos y técnicas de consumo de alimentos, II Control de calidad del recojo de datos por encuestas, III Manejo de base de datos y análisis estadístico de encuestas de consumo.

III. Competencia del perfil de egreso relacionada con la asignatura

COMPETENCIA	CRITERIOS	NIVEL DE LOGRO
TERCERA COMPETENCIA GENERAL Investigación, pensamiento crítico y creativo	a. Identificación de problemas.	Demuestra Enuncia de manera clara y precisa el problema. Plantea la pregunta y variables de investigación. Diseña y aplica consentimiento informado
	b. Selección de información.	Demuestra Investigación para el grado de bachiller Elabora un plan de indagación y diseña estrategias para buscar información confiable. Selecciona aquella que le sea útil y pertinente en relación al problema en cuestión.
	c. Interpretación de resultados y comunicación	Demuestra Analiza los datos e información cuantitativa y cualitativa obtenida y los organiza de acuerdo a las variables identificadas. Contrasta los datos recolectados con las hipótesis planteadas.

QUINTA COMPETENCIA GENERAL Comunicación oral y escrita	a. Comunicación oral	Demuestra Propone ideas relevantes durante el desarrollo de sus actividades académicas; de manera clara, precisa y sustentada en información especializada.
	b. Comunicación escrita	Demuestra Redacta con claridad y precisión ensayos, monografías, entre otros; considerando las normas que rigen el uso adecuado del idioma castellano y citando fuentes apropiadamente.
	c. Herramientas digitales	Demuestra Utiliza herramientas digitales especializadas para elaborar sus trabajos y, preparar ayudas visuales para comunicar los mensajes con claridad de acuerdo a la audiencia y situación.
Décimo primera COMPETENCIA DE ESPECIALIDAD: Atención alimentaria nutricional	a. Diagnostica el estado nutricional	Demuestra • Aplica métodos e instrumentos de valoración nutricional de una persona y/o comunidad en prácticas tutoradas.

IV. Logro de la Asignatura

Al término de la asignatura el estudiante estará en la capacidad de evaluar correctamente el consumo de alimentos de personas y poblaciones mediante encuestas con la finalidad de saber sus implicancias en la salud.

V. Resultado de aprendizaje por Unidades

Unidad	Resultado de aprendizaje
I. Métodos y técnicas de consumo de alimentos.	Al término de la unidad el estudiante demuestra el uso adecuado de las herramientas de medición de consumo a partir de métodos para determinar nutrientes.
II Control de calidad del recojo de datos por encuestas	Al término de la unidad el estudiante realiza un control de calidad adecuado del recojo de datos por encuestas de acuerdo a parámetros o criterios establecidos en estudios anteriores y para disminuir los sesgos.
III Manejo de base de datos y análisis estadístico de encuestas de consumo.	Al término de la unidad el estudiante realiza el análisis estadístico de encuestas de consumo, adecuadamente mediante programas estadísticos y para conocer las implicancias en la salud.

VI. Personal Docente

A. Responsable

CÓDIGO	APELLIDOS Y NOMBRES	Categoría/ Clase	Condición	Horas
0A0816	Delgado Pérez, Doris Hilda	Principal/ TC	Nombrado	40

B. Colaboradores

CÓDIGO	APELLIDOS Y NOMBRES	Categoría/Ci ase	Condición	Horas
089044	Bernui Leo, Ivonne Isabel	Principal/ TC	Nombrado	40
0A5711	Calvo Torres, Oscar Junior	--	Contratado	16
0A5708	Lozada Urbano, Michelle Fatima	--	Contratado	16
0A5716	Morales Cahuancama, Bladimir Oscar	--	Contratado	16

Profesionales invitados

	Mag(c) Jorge Luis Cañari Casaño Estudiante del doctorado en Ciencias en Investigación Epidemiológica
	Lic. Silvia Rosales Pimentel Instituto Nacional de Salud- Centro Nacional de Alimentación y Nutrición
	Dra. Sonia Rodríguez Ramírez Instituto Nacional de Salud Pública de México

VII. Programación de contenidos de cada Unidad de Aprendizaje

UNIDAD I:	Métodos y técnicas de consumo de alimentos.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Al término de la unidad el estudiante demuestra el uso adecuado de las herramientas de medición de consumo a partir de métodos para determinar nutrientes.

S	FECHA	Contenido	Estrategia metodológica	Responsable
1	21-10	Clase inaugural. Explicación del contenido del silabo. Presentación del aula virtual. Organización de equipos de trabajo. Tema N°1: importancia de evaluar la ingesta dietética Lectura crítica del artículo: <i>Patrones dietéticos y síndrome metabólico en mujeres con exceso de peso de 18 a 45 años de edad</i> Práctica 1: Estudios de ingesta de alimentos en poblaciones	Foro de experiencias Navegación en el aula virtual Sincrónica Método Aprendizaje Basado en proyectos (ABP): Ficha resumen Mapa conceptual	Estudiantes Dra. Delgado Prácticas: Delgado Bernui Lozada Calvo Morales
2	28-10	Tema N°2 Métodos de evaluación dietética en grupos poblacionales (niños preescolares, gestantes, adultos, adultos mayores) Práctica 2: Métodos de evaluación del consumo de alimentos: describir al alimento para cuantificar los nutrientes o alimentos o grupos de alimentos. Patrones de consumo. Hábitos alimentarios	Método ABP Síncrono Asincrónica Práctica dirigida	Mag. Michelle Lozada Prácticas: Delgado Bernui Lozada Calvo Morales
3	4-11	Tema N°3: Variabilidad de la dieta. Número de días necesarios para estimar una ingesta Corrección de los efectos. Fuentes de error en la recolección de datos. Práctica 3: Lectura crítica de variabilidad de la dieta. Estimación de porciones de alimentos.	Método ABP Síncrono Asincrónica Práctica dirigida Mapa conceptual y práctica de preparación de porciones de alimentos	Mag. Ivonne Bernui Prácticas: Delgado Bernui Lozada Calvo Morales
4	11-11	Tema N°4: Método recordatorio de alimentos R24h. Ventajas, limitaciones. a) Planificación: medidas caseras, fotografías, tablas de composición de alimentos, laminarios, porciones, medidas caseras. b) Recojo de datos. c) Procesamiento. d) Análisis	Método ABP Síncrono Asincrónica	Mag. Michelle Lozada

		Práctica 4: Aplicación del método de recordatorio 24 h (Rúbrica de evaluación de aplicación del método de R24h)	Entrevista simulada	Prácticas: Delgado Bernui Lozada Calvo Morales
5	18-11	Tema N°5: Método Frecuencia de consumo de alimentos (FCA). Ventajas, limitaciones, como decidir qué alimentos incluir. procedimiento, confección de instrumento de recojo de datos. Reproducibilidad y validez. Factores que influyen en un estudio de validación. Análisis estadístico de estudios de validación Práctica 5: Pasos para diseñar un instrumento y aplicación del instrumento. (Rúbrica de evaluación de aplicación del método de FCA)	Método ABP Síncrono Asincrónica Entrevista simulada	Mag. Ivonne Bernui Prácticas: Delgado Bernui Lozada Calvo Morales

UNIDAD II:	Control de calidad del recojo de datos por encuestas
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Al término de la unidad el estudiante realiza un control de calidad adecuado del recojo de datos por encuestas de acuerdo a parámetros o criterios establecidos en estudios anteriores y para disminuir los sesgos.

S	FECHA	Contenido	Estrategia metodológica	Responsable
6	25-11	Tema N° 6: Control de calidad del recojo de datos: Errores del encuestador: inducción a respuestas. Estimación de cantidades de alimentos: unidades de medidas. Registro de datos incorrectos en la cantidad, pérdida u omisión de datos). Práctica 6: Crítica de las encuestas aplicadas por el encuestador de los datos registrados en el formato de R24h. Digitación de datos. encuestas listas escaneado	Método ABP Síncrono Asincrónica Práctica dirigida	Mag. Michelle Lozada Prácticas: Delgado Bernui Lozada Calvo Morales

		(Rúbrica de crítica de encuestas de consumo de alimentos)		
7	2-12	Tema N° 7: Control de calidad del recojo de datos y análisis en computadora de inconsistencia de datos: identificación correcta del alimento, cantidad de alimentos. Tablas de composición utilizadas. Valor nutritivo de los alimentos preparados. Práctica 7: Control de calidad a la digitación de encuestas - doble digitación en pares. y análisis del control de calidad en Excel y SPSS	Método ABP Síncrono Asincrónica Práctica dirigida	Lic. Silvia Rosales Pimentel Prácticas: Delgado Bernui Lozada Calvo Rosales Morales
8	9-12	Evaluación conceptual y de desempeño Presentación escrita del 1er Avance de Trabajo aplicativo	Evaluación conceptual y de desempeño en línea con Moodle Retroalimentación de la evaluación Diálogo abierto	Delgado Bernui Lozada Calvo Morales

UNIDAD III:	Manejo de base de datos y análisis estadístico de encuestas de consumo.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Al término de la unidad el estudiante realiza el análisis estadístico de encuestas de consumo, adecuadamente mediante programas estadísticos y para conocer las implicancias en la salud.

S	FECHA	Contenido	Estrategia metodológica	Responsable
9	16-12	Tema N° 8: Uso de la estadística descriptiva para el análisis de encuestas de consumo a nivel poblacional Práctica 8: Uso de la estadística descriptiva para el análisis de encuestas de consumo en Excel.	Método ABP Síncrono Asincrónica Práctica dirigida	Dra. Delgado Invitada: Dra. Sonia Rodríguez Prácticas: Delgado Bernui Lozada Calvo Morales

10	23-12	Tema N° 9: Análisis descriptivo en Excel: Consumo de Alimentos Interpretación y presentación de los datos. Práctica 9: Uso de la estadística descriptiva para el análisis de encuestas de consumo en Excel. Presentación 2° avance de trabajo aplicativo	Método ABP Síncrono Asincrónica Práctica dirigida	Dra. Doris Delgado Prácticas: Delgado Bernui Lozada Calvo Morales
11	30-12	Tema N° 10: Estadística inferencial en el análisis del consumo de alimentos a nivel poblacional Práctica 10: Uso de la estadística inferencial en el análisis del consumo de alimentos a nivel poblacional con SPSS	Método ABP Síncrono Asincrónica Práctica dirigida	Dra. Delgado Invitado: Mag(c) Jorge Cañari Prácticas: Delgado Bernui Lozada Calvo Morales
12	6-01-	Tema N° 11: Análisis inferencial: Variables de evaluación nutricional. Interpretación y presentación de datos de consumo de alimentos relacionados a otras variables. Práctica 11: Uso de la estadística inferencial en el análisis del consumo de alimentos relacionado con otras variables	Método ABP Síncrono Asincrónica Práctica dirigida	Dra. Delgado Mag(c) Jorge Cañari Prácticas: Delgado Bernui Lozada Calvo Morales
13	13-01	Tema N° 12: Análisis inferencial de datos de alimentación y nutrición: Uso de pruebas paramétricas y no paramétricas en SPSS. Práctica N° 12: Pruebas paramétricas y no paramétricas con SPSS	Método ABP Síncrono Asincrónica Práctica dirigida	Mg. Oscar Calvo Prácticas: Delgado Bernui Lozada Calvo Morales
14	20-01	Tema N° 13: Análisis de Regresión y Correlación en SPSS. Práctica N° 13: Análisis de regresión y correlación con SPSS.	Método ABP Síncrono Asincrónica Práctica dirigida	Mg. Oscar Calvo Prácticas: Delgado Bernui Lozada Calvo Morales

15	27-01	Presentación oral de trabajos aplicativos	Exposición de trabajos con retroalimentación sincrónica Autoevaluación Coevaluación Heteroevaluación Diálogo abierto	Delgado Bernui Lozada Calvo Morales
16	03-02	Presentación de trabajos aplicativos Evaluación de competencias finales Evaluación de la asignatura	Exposición de trabajos con retroalimentación sincrónica Autoevaluación Coevaluación Heteroevaluación Diálogo abierto Google Forms	Delgado Bernui Lozada Calvo Morales

VIII. Procedimientos Didácticos

Estrategia didáctica

El desarrollo de la asignatura se desarrolla 100% en modalidad no presencial. Se utilizará la metodología de Aprendizaje Basado en Proyectos con actividades sincrónicas y asincrónicas. Se utilizará la plataforma Moodle, Google y Excel.

El Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP): busca que el estudiante sea activo en su aprendizaje de esa forma adquiere conocimientos y habilidades en estudios de nutrición epidemiológica mediante la presentación de un producto final a través de un informe presentado en forma escrita y oral.

En el esquema (fig.1) se visualiza las etapas de las clases bajo la metodología de Aprendizaje Basado en Proyecto (ABP). El éxito de la metodología se logrará cuando el estudiante y el docente aplique lo siguiente: a) Antes de la clase: el estudiante deberá leer y resumir las lecturas que se encuentran en el aula virtual una semana antes del inicio de clases. Así mismo, el estudiante debe revisar las preguntas de autoaprendizaje, debe tener listo para revisar con el docente durante la clase.

b) Durante la clase: (4 horas) figura 1 se detalla los tiempos de cada momento. La asignatura está constituida por tres Unidades Didácticas, las cuales toman en cuenta el desarrollo de análisis y síntesis mediante aplicación práctica de los conceptos señalados en la sumilla.

Las clases sincrónicas se desarrollarán por [Google Meet](#) con diferentes métodos participativos, donde el docente es facilitador del conocimiento. como aprendizaje basado en proyecto, simulación, estudios de caso y análisis de bases de datos. Para el desarrollo de cada sesión sincrónica el docente deberá publicar una semana antes la guía de los pasos y contenido a desarrollar en la asignatura.

Clases Prácticas: Las clases asincrónicas y sincrónicas serán desarrolladas mediante [Google Meet](#) e iniciará en forma puntual. Se desarrollará mediante las siguientes modalidades:

- Taller: se dividirán en pequeños grupos y el docente responsable de la práctica explicará el procedimiento para la evaluación del consumo de alimentos de acuerdo a una guía y a la programación en el silabo.
- Práctica dirigida: cada estudiante, individualmente, desarrollará cálculos para lograr determinados resultados siguiendo las indicaciones detalladas en una guía.
- Laboratorio de dietética: Se utilizará como laboratorio simulado en ambientes del estudiante para determinar porciones de alimentos.
- Simulación: mediante personas estandarizadas se aplicarán la metodología de recojo de datos del consumo de alimentos.

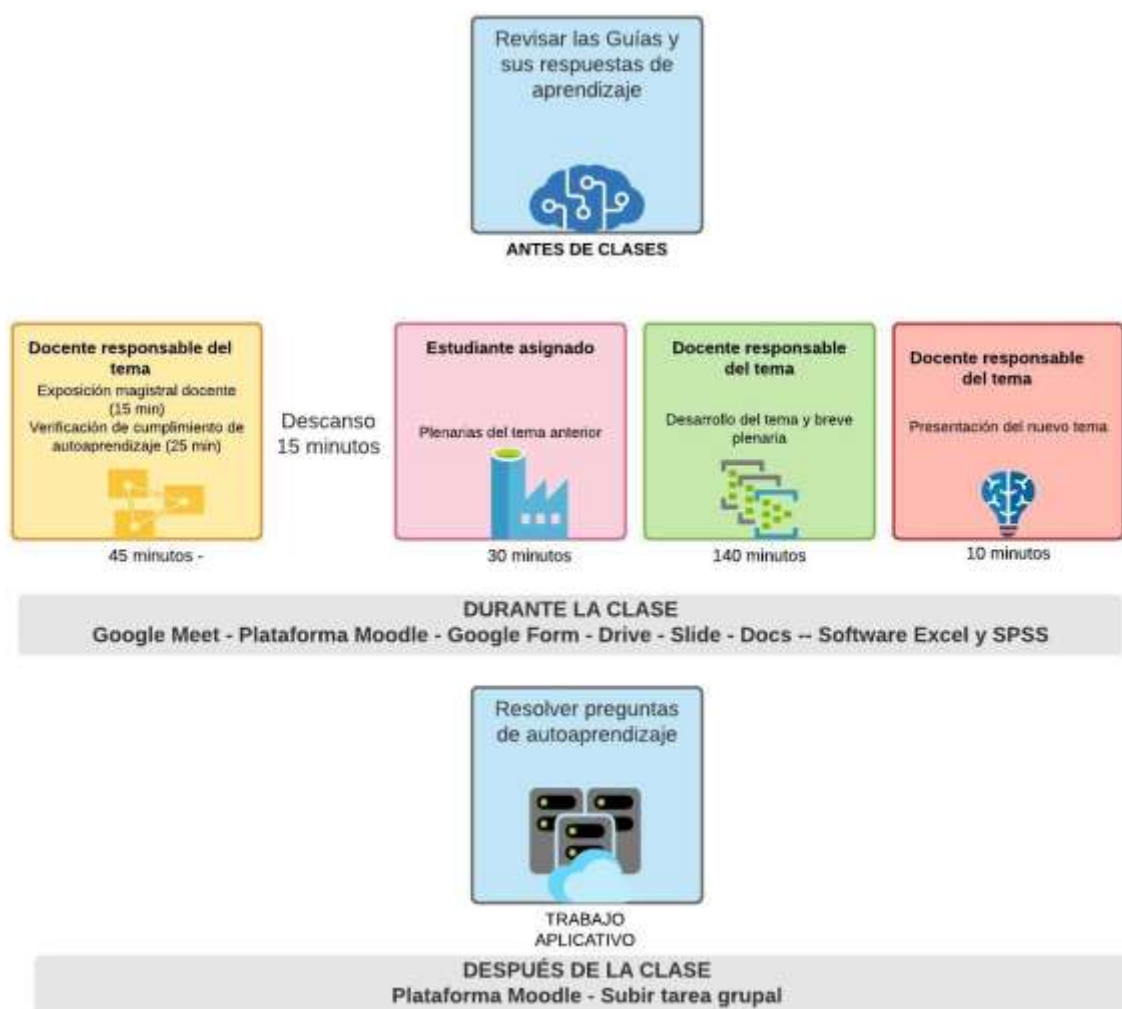


Fig. 1 Estrategia didáctica: Organización de las actividades del estudiante método APB

Investigación formativa:

Para el desarrollo de las actividades lectivas teóricas y prácticas del curso se aplicará la investigación formativa a través de un proyecto de investigación formativo: revisión bibliográfica, análisis de encuestas e informe final.

Responsabilidad social:

“La asignatura se desarrolla en la modalidad no presencial para salvaguardar la salud de docentes, estudiantes y la comunidad en general ante la emergencia sanitaria por el COVID-19, cumpliendo los estándares de la formación de profesionales de calidad, compromiso de la universidad con los grupos de interés”.

Aspectos éticos:

“A través de cada actividad del curso se va a respetar el pensar y sentir de la persona. En cuanto a las evaluaciones y trabajos grupales se guardará la ética para no inducir a error en la evaluación docente. Mostrar conducta ética en el trabajo académico virtual y en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación. Respetar la propiedad intelectual, ello implica la ausencia de *plagio académico* y otras formas de *fraude académico*. Mantener el respeto en toda comunicación, siempre un saludo y despedida en las actividades no presenciales dando formalidad, aun cuando exista confianza entre los participantes. Mantendrá el respeto en toda comunicación, aplicando la netiqueta.

Durante el desarrollo de la asignatura se considerará la puntualidad en todas las actividades programadas. El estudiante deberá mostrar conducta ética en el trabajo académico virtual y en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación. Será honesto al desarrollar los productos académicos asignados”.

Acceso a internet

Cada estudiante debe tener acceso a internet; este acceso puede ser de PC, Laptop o Tablet, asimismo:

- Verificar que el equipo (PC, Laptop, Tablet u otro) cuente con entrada y salida de audio y vídeo.
- Conocer la organización y funcionamiento del aula virtual y manejar el aplicativo o tecnología que se aplicará en las sesiones sincrónicas.
- Ubicarse en un lugar donde no haya ruido, para evitar inconvenientes al momento de la sesión o actividad.

IX. Evaluación:

El cumplimiento de las actividades asíncronas, así como sincrónicas en las teóricas y prácticas son obligatorias. Los estudiantes que tengan más de 30% de inasistencias, pierden su derecho a ser evaluados en la asignatura. El porcentaje mínimo aceptado es 70% a las actividades teóricas o 70% de asistencia a las de práctica.

A. Herramientas de Evaluación

Unidad	Criterios e indicadores	Instrumentos de Evaluación	Anexo
--------	-------------------------	----------------------------	-------

I	Aplica el uso adecuado de las herramientas de medición de consumo a partir de métodos para determinar nutrientes: • Manejo de aspectos conceptuales de la unidad I • Participación en el trabajo aplicativo. • Identificación con el equipo • Relevancia, pertinencia y consistencia de sus aportes en sus informes solicitados de acuerdo a la rúbrica	Rúbrica Preguntas de autoaprendizaje	R1
II	Demuestra un control de calidad adecuado del recojo de datos por encuestas de acuerdo a parámetros o criterios establecidos en estudios anteriores y para disminuir los sesgos: • Manejo de aspectos conceptuales de la unidad II • Participación en el trabajo aplicativo. • Identificación con el equipo • Relevancia, pertinencia y consistencia de sus aportes en sus informes solicitados de acuerdo a la rúbrica	Rúbrica Preguntas de autoaprendizaje Prueba escrita	R2
III	Realiza el análisis estadístico de encuestas de consumo, adecuadamente mediante programas estadísticos y para conocer las implicancias en la salud: • Manejo de aspectos conceptuales de la unidad III • Participación en el trabajo aplicativo. • Identificación con el equipo • Relevancia, pertinencia y consistencia de sus aportes en sus informes solicitados de acuerdo a la rúbrica	Rúbrica Preguntas de autoaprendizaje Prueba escrita	R3

B. Fórmula

A. Teoría: 40% del promedio Final

$$T = T1*10\% + T2*15\% + T3*15\%$$

(T1) Respuestas de autoaprendizaje (10%)

(T2) Prueba escrita (09-12-2020) (15%)

(T3) Prueba escrita (03-02-2021) (15%)

B. Práctica: 60% del promedio Final

$$P = R1*5\% + R2*5\% + R3*10\% + R4*10\% + R5*10\% + R6*10\% + R7*10\%$$

- (R1) Rúbrica de evaluación de aplicación del método de R24H (11-11-2020) (5%)
 (R2) Rúbrica de evaluación de aplicación del método de FCA (18-11-2020) (5%)
 (R3) Rúbrica de presentación del 1º avance de trabajo aplicativo (9-12-2020) (10%)
 (R4) Rúbrica de análisis de encuestas de consumo de alimentos (16-12-2020) (10%)
 (R5) Rúbrica de presentación del 2º avance del trabajo aplicativo (23-12-2020) (10%)
 (R6) Rúbrica de presentación escrita del informe final del trabajo aplicativo (27-1-2021) (10%)
 (R7) Rúbrica de presentación oral del informe final del trabajo aplicativo (27-1-2021) (10%)

$$\text{Nota final} = \text{T} + \text{P}$$

RR La asistencia a las actividades de las prácticas es obligatoria. Los estudiantes que tengan más del 30% de inasistencias, pierden su derecho a ser evaluados en la asignatura. El porcentaje mínimo aceptado es 70% de asistencia a las prácticas. (Art. 15).

La evaluación del aprendizaje del estudiante es individual, continua, objetiva e imparcial y está orientada al logro de aprendizajes de las competencias del perfil de egreso explicitadas en el presente sílabo. Es integral, considerando las dimensiones cognitivo (saber), procedimental (saber ser) y actitudinal (ser) y abarca la evaluación diagnóstica o de entrada, la formativa o de proceso y la sumativa o final (Art. 20).

Los estudiantes que no cumplan con haber asistido a un 70% de las actividades, automáticamente tendrán la calificación de DIEZ (10), aun cuando el promedio de las calificaciones resulte aprobatorio (Art. 26).

Para el cálculo de los promedios parciales, las fracciones decimales deben mantener su valor hasta décimas, sólo cuando el promedio final tenga una fracción igual o mayor a 0.5, será redondeado al número inmediato superior (Art.29).

La calificación final de la asignatura (logro de aprendizaje) se establecerá según la siguiente escala (Art. 30):

Calificación cuantitativa	Calificación cualitativa	Nivel de logro de competencia
17-20	Excelente	Logra eficazmente la competencia
14-16	Bueno	Logra la competencia en forma aceptable
11-13	Regular	Logro de competencia en proceso
00-10	Deficiente	No logra la competencia

Los estudiantes tienen derecho a (Art. 32):

a) Exámenes teóricos para desaprobados, solo cuando han aprobado el 50% de las evaluaciones programadas (1 de 2 en el caso de esta asignatura). La calificación obtenida no podrá ser mayor a la nota máxima obtenida por los estudiantes que aprobaron dicho examen en el calendario normal, notas inferiores conservarán su valor. La nota obtenida "sustituye" a la desaprobada. Los exámenes de recuperación se darán en las siguientes situaciones (Art.32):

- Problemas de salud que obligan a guardar reposo, respaldados mediante un certificado médico.
- Ausencia por representar a la Universidad, la Facultad o la Escuela Profesional correspondiente, con la constancia respectiva emitida por la autoridad competente.
- Por enfermedad grave o fallecimiento de familiar (padre, madre, hijos, hermanos o cónyuge).

- Las evaluaciones de recuperación se rendirán dentro del mismo periodo lectivo.

Las calificaciones finales serán publicadas para el conocimiento de los estudiantes, a más tardar a las 72 horas posteriores a la última evaluación (tres días), (Art. 35).

Los estudiantes podrán revisar los resultados de su evaluación en un lapso no mayor de 72 horas a partir de la publicación de las calificaciones. Cualquier reclamo sobre el resultado de las diferentes evaluaciones, el estudiante las hará por escrito ante el profesor responsable de la asignatura. El profesor responsable de la asignatura establecerá el modus operandi pertinente. Una vez vencidos los plazos estipulados, no hay lugar a reclamo (Art. 36).

X. Referencias Bibliográficas

1. GIBSON SR. Principles of Nutritional Assessment. Second Edition. New York: Oxford University Press; 2005.
2. GIBNEY M, MARGETTS B.; KEARNEY J.; ARAB L.; 2006 Nutrición y salud Pública, traducción del original en inglés 2004, para The Nutrition Society, England. Edit Acribia Zaragoza.
3. NUTRITIONAL EPIDEMIOLOGY (2013) de WALTER WILLETT, M.D. Third Edition. New York, Oxford. OXFORD UNIVERSITY PRESS .
4. NUTRITIONAL EPIDEMIOLOGY (1996). Possibilities and limitations. Lillian Langseth. Ed. International Life Sciences Institute (ILSI) Europe. Brussels.(texto completo en <http://europe.ilsa.org/file/llsiepid.pdf>, OTRAS DIRECCIONES TIENE COSTO).
5. NUTRICIÓN Y SALUD PÚBLICA (2004). M.J.Gibney, B.M.Margetts,J.M-.Kearney yL.Arab. Edit. Acribia, S.A. España.
6. Argimon JM, Jimenez J. Métodos de Investigación Clínica y Epidemiológica. 3ª Ed. Elsevier. Madrid. 2004.
7. WORLD CANCER RESEARCH FUND, 2007. Food, nutrition, physical activity and the prevention of cancer: a global perspective. Washington DC: American Institute for Cancer Research.
8. Shim, J. S., Oh, K., & Kim, H. C. (2014). Dietary assessment methods in epidemiologic studies. *Epidemiology and health*, 36.
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4154347/>
9. Ferrari, Mariela Angela. (2013). Estimación de la Ingesta por Recordatorio de 24 Horas. *Diaeta*, 31(143), 20-25. Recuperado en 29 de septiembre de 2020, de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1852-73372013000200004&lng=es&tlng=es
10. The Healthy Cooking Index: Nutrition Optimizing Home Food Preparation Practices across Multiple Data Collection Methods
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2212267220300629>
11. Cade JE, Burley VJ, Warm DL, Thompson RL, Margetts BM. Food frequency questionnaires: a review of their design, validation and utilisation. *Nutr Res Rev*. 2004;17(1):5–22.
https://www.cambridge.org/core/services/aop-cambridge-core/content/view/548F4829ABFE66CCA4164F20BB1450AE/S0954422404000022a.pdf/foodfrequency_questionnaires_a_review_of_their_design_validation_and_utilisation.pdf
12. Jee-Seon S, Kyungwon O, Hyeon Chang K. Dietary assessment methods in epidemiologic studies. *Epidemiol Health*. 2014;36:e2014009.

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4154347/#:~:text=Dietary%20intake%20can%20be%20assessed,has%20inherent%20strengths%20and%20limitations.>

13. El Kinany, K., Garcia-Larsen, V., Khalis, M. *et al.* Adaptation and validation of a food frequency questionnaire (FFQ) to assess dietary intake in Moroccan adults. *Nutr J* **17**, 61 (2018). <https://doi.org/10.1186/s12937-018-0368-4>
<https://link.springer.com/article/10.1186/s12937-018-0368-4>

§ Hemerográficas

Revistas Científicas:

- Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública, <https://rpmesp.ins.gob.pe/index.php/rpmesp>
- Revista Cubana de Higiene y Epidemiología, <http://www.revepidemiologia.sld.cu/index.php/hie>
- Revista Chilena de Nutrición, https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_serial&pid=0717-7518&lng=es&nrm=iso
- Revista Brasileira de Epidemiologia, https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_serial&pid=0717-7518&lng=es&nrm=iso

§ Electrónicas

- Biblioteca virtual del Instituto Nacional de Salud <https://www.ins.gob.pe/insvirtual/BiblioDig/DataLib.xml>
- [Vigilancia del Estado Nutricional en Población | INSTITUTO NACIONAL DE SALUD](#)