



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
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTE
(Código NO1816)

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

Lima, Perú

2020

I. Datos Generales

a. Escuela Profesional	Nutrición
b. Departamento académico	Nutrición
c. Año académico	2020
d. Semestre	VI
e. Asignatura	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTE
f. Código de la asignatura	NO1816
g. Modalidad / Semestral (S), Anual (A), Otro (O)	Semestral
h. Número de créditos	3
i. Pre-requisito	Nutrición y Alimentación II
j. Fecha de inicio	Lunes 19-10-2020
k. Fecha de término	Lunes 01-02-2021
l. Lugar	Teoría: Aula virtual Moodle y Google Meet http://unmsm.online/nutricion/login/index.php Práctica: Aula virtual Moodle y Google Meet Programado semanalmente
m. Número de estudiantes	Teoría: 60 Práctica: x grupo.

Total de Horas Impartidas	
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	14: 00				
	Fin	14:45				
Práctica	Inicio	15:00				
	Fin	18:00				

II. Sumilla de la Asignatura

Seguridad alimentaria y ambiente, pertenece al área de asignaturas de especialidad, es de carácter teórico y práctico. El propósito es comprender los riesgos de la contaminación ambiental, tales como agua, aire, alimentos y suelos, sobre la salud, alimentación y la nutrición. Asimismo, determinar la seguridad alimentaria para satisfacer una situación nutricional de una población. Está organizado en cuatro unidades: I. Seguridad alimentaria y ecosistema; II. Seguridad alimentaria y contaminación del agua, suelo, aire, alimentos; III. Políticas de seguridad alimentaria y salud Ambiental; IV. Seguridad alimentaria y enfermedades de origen ambiental.

III. Competencia del perfil de egreso relacionada con la asignatura

COMPETENCIA	CRITERIOS	NIVEL DE LOGRO
9. SALUD Y NUTRICIÓN PÚBLICA	a. Identifica, prioriza e interviene en la solución de problemas salud y nutrición pública considerando factores determinantes de alimentación y nutrición	<p>Sabe como</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar conocimientos sobre la realidad local para definir la asociación y el impacto de los determinantes de la alimentación y nutrición en un contexto socio-sanitario determinado. • Elegir, diseñar y aplicar métodos e instrumentos pertinentes para diagnóstico, planificación, desarrollo y evaluación de programas en alimentación y nutrición, complementan la información proveniente de indicadores de salud y nutrición confiable
	b. Participa en situaciones de emergencias y desastre	<p>Sabe como</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretar la distribución de los riesgos ambientales, biológicos y culturales que afectan la alimentación y nutrición. • Diferenciar los roles de los actores sociales en situaciones de emergencia y desastres • Diseñar métodos e instrumentos pertinentes para evaluar la seguridad alimentaria nutricional en situaciones de emergencias y desastres en un contexto determinado. • Aplicar conocimientos para la estimación de necesidades alimentarias de la población afectada.
	c. Incidencia en Políticas públicas	<p>Sabe como</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconoce la importancia de la investigación en salud pública como parte del proceso de transformación de la realidad socio sanitaria. • Diseña propuestas de investigación prioritaria al ámbito de la salud pública. • Maneja técnicas epidemiológicas y estadísticas apropiadas.
	a. Responsabilidad social dentro de la comunidad universitaria	<p>Sabe como</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analiza los ODS establecidos por la UNESCO, las políticas de preservación del medio ambiente y el enfoque de interculturalidad; y reconoce su rol como estudiante y futuro profesional de la salud.

10. Responsabilidad Social y ciudadanía	b. Proyectos de responsabilidad social y ciudadanía	<p>Sabe como</p> <ul style="list-style-type: none"> Describe los pasos para realizar el diagnóstico del entorno y el diseño de un proyecto social.
12. Incidencia en seguridad alimentaria nutricional	a. Gestiona Programas de promoción de la seguridad alimentaria nutricional	<p>Sabe como</p> <ul style="list-style-type: none"> Fundamenta el uso de la metodología y herramientas para el diagnóstico y diseño de programas y proyectos en seguridad alimentaria nutricional Justifica el uso de determinadas herramientas para la gestión y evaluación de programas y proyectos en seguridad alimentaria nutricional.
	b. Abogacía Son acciones necesarias para superar resistencia, prejuicios y conseguir compromiso y apoyo a las políticas alimentarias, nutricionales y la promoción de la nutrición.	<p>Sabe como</p> <ul style="list-style-type: none"> Fundamenta intervenciones efectivas de seguridad alimentaria nutricional para adecuarlas a diferentes contextos. Explica el uso del enfoque antropológico y herramientas de comunicación social para orientar y focalizar una intervención en seguridad alimentaria nutricional.
	c. Vigilancia de la situación alimentaria y nutrición.	<p>Sabe como</p> <ul style="list-style-type: none"> Fundamenta el uso de métodos de análisis de información cuantitativa y cualitativa en alimentación y nutrición en diferentes contextos. Explica el uso de determinados TIC para la selección y difusión de información en alimentación y nutrición Justifica el uso de determinadas metodologías participativas en diferentes contextos.

IV. Logro de la Asignatura

Al finalizar la asignatura el estudiante elabora una propuesta de seguridad alimentaria tomando en cuenta los conceptos de seguridad alimentaria, factores y riesgo ambiental y políticas públicas vigentes en seguridad alimentaria y salud ambiental, con el fin de aportar al diseño de intervenciones de Responsabilidad Social Universitaria y en el marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible

V. Resultado de aprendizaje por Unidades

Unidad	Resultado de aprendizaje
I. Seguridad alimentaria y ecosistema	Al término de la unidad el estudiante analiza la relación entre la seguridad alimentaria, ecosistema, sistemas alimentarios sostenibles en y los ODS.
II: Seguridad alimentaria y contaminación del agua, suelo, aire y alimentos.	Al término de la unidad el estudiante explica la relación entre seguridad alimentaria y factores de riesgos ambiental tomando en cuenta los principales medios de contaminación ambiental (agua, aire y suelo).
III. Políticas de seguridad alimentaria y salud ambiental	Al término de la unidad el estudiante explica la importancia de las políticas vigentes de seguridad alimentaria y de salud ambiental para intervenciones en seguridad alimentaria.
IV. Seguridad alimentaria y enfermedades de origen ambiental.	Al término de la unidad el estudiante explica los principales riesgos a la salud y enfermedades de origen ambiental considerando principales contaminantes químicos y biológicos y su repercusión en la seguridad alimentaria.

VI. Personal Docente

A. Responsable

CÓDIGO	APELLIDOS Y NOMBRES	Categoría	Clase	Horas
OA5161	APARCO BALBOA JUAN PABLO	AUXILIAR	TP	20

B. Colaboradores

CÓDIGO	APELLIDOS Y NOMBRES	Categoría/clase	Condición	Horas
0A1031	ARROYO AGUILAR, RUTH SARA	ASOCIADO	NOMBRADO	40
0A5837	Huillca Maldonado Hally Ruth	-----	Contratado a Plazo determinado	16
0A5709	León Lizama, Roosevelt David	-----	Contratado a Plazo determinado	16
0A5716	Morales Cahuancama, Bladimir Oscar	-----	Contratado a Plazo determinado	16
0A5424	Pareja Joaquín Estelita Marlene	-----	Contratado a Plazo determinado	16

VII. Programación de contenidos de cada Unidad de Aprendizaje

UNIDAD I:	Seguridad alimentaria y ecosistema
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Al término de la unidad el estudiante analiza la relación entre la seguridad alimentaria, ecosistema, sistemas alimentarios sostenibles en y los ODS.

S	FECHA	Contenido	Estrategia metodológica virtual	Responsable
1	19 de octubre	Clase inaugural - presentación del curso y silabo. Distribución de grupos de práctica. Teoría: Introducción, evolución del concepto de seguridad alimentaria, seguridad alimentaria y nutricional y conceptos básicos	Foro de presentación y expectativas Clase en línea Presentación del Aula Virtual	JP Aparco
	19 de octubre	Práctica 1: Elección de la región a estudiar y el diagnóstico de la Seguridad Alimentaria Nutricional según dimensiones.	Análisis documental: Trabajo en grupos	JP Aparco
2	26 de octubre	Teoría: Seguridad Alimentaria y ecosistemas	Clase en línea	Hally Huillca M.
	26 de octubre	Práctica 2: Identificar los ecosistemas presentes en la región de trabajo.	Video foro: Ecosistemas sostenibles Análisis documental. Trabajo en grupos	Hally Huillca M.
3	2 de noviembre	Teoría: Sistemas alimentarios sostenibles	Clase en línea	Hally Huillca M.
	2 de noviembre	Práctica 3: Desarrollar la cadena de valor sostenible de un alimento con ventaja comparativa en la región de trabajo.	Análisis documental. Trabajo en grupos	Hally Huillca M.
4	9 de noviembre	Teoría: Seguridad Alimentaria y ODS.	Clase en línea	Bladimir Morales
	9 de noviembre	Práctica 4: Identificación de las ODS relacionadas con la SAN en la región de trabajo y su repercusión en el estado nutricional.	Análisis documental. Trabajo en grupos Informe de trabajo	Bladimir Morales

UNIDAD II:	Seguridad alimentaria y contaminación del agua, suelo, aire y alimentos.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Al término de la unidad el estudiante explica la relación entre seguridad alimentaria y factores de riesgos ambiental tomando en cuenta los principales medios de contaminación ambiental (agua, aire y suelo).

S	FECHA	Contenido	Estrategia metodológica	Responsable
5	16 de noviembre	Sistemas Alimentarios en Tiempos de COVID	Video conferencia	Alain Santandreu Ruth Arroyo

	16 de noviembre	Práctica 5: Seguridad Alimentaria y Ecosistema Comunitario/hogar Diagnostico para proyecto de Responsabilidad Social	Trabajo en entorno familiar Taller	Ruth Arroyo
6	23 de noviembre	Fuentes de contaminación Agua y suelos	Clase en línea	Ruth Arroyo
	23 de noviembre	Práctica 6: Identificación de fuentes de contaminación de agua, suelo en su entorno. Proyecto de Responsabilidad Social	Video Foro: La Ruta del Rímac Taller	Ruth Arroyo
7	30 de noviembre	Fuentes de contaminación del aire	Clase en línea	Ruth Arroyo
	30 de noviembre	Práctica 7: Identificación de fuentes de contaminación aire en su entorno Proyecto de Responsabilidad Social	Taller	Ruth Arroyo
8	7 de diciembre	Primer Examen	Examen en línea	Todos los profesores
9	14 de diciembre	Plaguicidas y alimentos	Clase en Línea	Ruth Arroyo
	14 de diciembre	Práctica 8: Elaboración de actividad educativa / estrategias didácticas de intervención en Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental	Taller	Ruth Arroyo

UNIDAD III:	Políticas de seguridad alimentaria y salud ambiental
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Al término de la unidad el estudiante explica la importancia de las políticas vigentes de seguridad alimentaria y de salud ambiental para intervenciones en seguridad alimentaria.

S	FECHA	Contenido	Estrategia metodológica	Responsable
10	21 de diciembre	Teoría: La Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria.	Clase en línea	JP Aparco
	21 de diciembre	Práctica 9: Análisis de la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria e identificación de líneas de acción y estrategias de intervención	Análisis documental. Trabajo en grupos Estudio de caso	JP Aparco
11	28 de diciembre	Teoría: Intervenciones en inseguridad alimentaria crónica y transitoria.	Clase en línea	JP Aparco
	28 de diciembre	Práctica 10: Elaboración de la propuesta de intervenciones, considerando si la región de estudio tiene problemas de inseguridad alimentaria crónica y transitoria.	Análisis documental. Trabajo en grupos Estudio de caso	JP Aparco
12	4 de enero	Teoría: Plan Nacional de Salud Ambiental:	Clase en línea	Ruth Arroyo
	4 de enero	Práctica 11: Análisis del Plan Nacional de Salud Desarrollo de material didáctico para intervención en Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental (comunitario/hogar)	Análisis documental. Trabajo en grupos Estudio de caso	Ruth Arroyo

UNIDAD IV:	Seguridad alimentaria y enfermedades de origen ambiental.
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Al término de la unidad el estudiante explica los principales riesgos a la salud y enfermedades de origen ambiental considerando principales contaminantes químicos y biológicos y su repercusión en la seguridad alimentaria.

S	FECHA	Contenido	Estrategia metodológica	Responsable
13	11 de enero	Teoría: Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS): Enfermedades por contaminantes químicos (metales pesados)	Clase en línea	David León Lizama
	11 de enero	Práctica 12: Resolución de estudio de caso	Taller: Trabajo en grupos Estudio de caso	David León Lizama
14	18 de enero	Práctica 13: Presentación de Intervención Educativa en contexto familiar/comunitario. RSU	Exposición grupal	Equipo docente y estudiantes
15	25 de enero	Presentación del diagnóstico de SAN y salud ambiental de una región.	Exposición grupal	Equipo docente y estudiantes
16	1 de febrero	Examen final	Examen en línea	Todos los profesores

VIII. Procedimientos Didácticos:

8.1. Recursos didácticos para la teoría y la práctica:

- Guía de aprendizaje de la asignatura
- Aula virtual Moodle. Link asincronas
- Aplicativo Google meet
- Aplicativo Mentimeter

- La combinatoria metodológica para los momentos de aprendizaje síncrono y asíncrono de la teoría y la práctica; en ese sentido las actividades de práctica complementarán los conceptos revisados en la teoría y permitirán elaborar productos que evidencien la capacidad lograda en el estudiante.

Aula Invertida
Trabajo en grupo
Estudio de caso
Taller
Clase en Línea
Videoconferencia
Foros

8.2. Actividades de investigación formativa:

Para favorecer la formación del estudiante en investigación se aplicarán las siguientes estrategias metodológicas, actividades y productos:

- a. Análisis documental
- b. Estudio de caso
- c. Mapas mentales
- f. Proyecto de investigación grupal: Corresponde al informe de fin de curso. Al finalizar el curso, los estudiantes elaboran un informe sobre el diagnóstico de la seguridad alimentaria nutricional y ambiental de una región. Para ello aplicarán las herramientas metodológicas que se revisarán en el curso.

8.3 Actividades de 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.

Los estudiantes desarrollaran un proyecto de responsabilidad social que les permitirá en sus contextos hogar/comunidad tomar actitudes y comportamientos activos sobre la problemática de seguridad alimentaria y ambiental. Para ello identificarán factores de riesgo ambientales y de seguridad y desarrollarán una actividad educativa. Este trabajo será presentado al CERSEU de la Facultad de Medicina de UNMSM. y formará parte de las actividades de Responsabilidad Social integradas en las asignaturas

IX. Evaluación:

La evaluación de los estudiantes se regirá por el Reglamento del Régimen de Estudios y del Sistema de Evaluación de los estudiantes de pre-grado de la Facultad de Medicina RD N°2979-D-FM 2019 (25-11-2019) indica lo siguiente:

Artículo 15: "La asistencia a las actividades de teoría y a las de práctica, es obligatoria. Los estudiantes que tengan más de 30% de inasistencias, pierden su derecho a ser evaluados en la asignatura. El porcentaje mínimo aceptado es 70 % de asistencia a las actividades teóricas y 70% de asistencia a las de práctica".

El cumplimiento de las actividades asíncronas, así como de las síncronas incluyendo la asistencia a la clase virtual de la teoría y de las actividades síncronas incluyendo la asistencia a las actividades virtuales de la práctica, 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.

Artículo 25: Cuando los estudiantes NO se hayan presentado en ningún momento a clases y a ninguna evaluación programada durante el desarrollo de la asignatura, el profesor responsable consignará en el acta promocional: CERO

Artículo 26: "Los estudiantes que no cumplan con haber asistido a un 70% en actividades teóricas o prácticas, automáticamente tendrán una calificación de DIEZ (10), aun cuando el promedio de las calificaciones resulte aprobatorio."

Artículo 29: "La sumatoria de las calificaciones de teoría deben representar máximo el 40% del promedio final y 60% de práctica. Es necesario precisar que, 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."

Artículo 32: Los estudiantes tienen derecho a:

a. Exámenes teóricos para desaprobados, sólo cuando han aprobado el 50% de las evaluaciones programadas. (1 de 2 o 3 evaluaciones, 2 de 4 evaluaciones). 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 conservaran su valor. La nota obtenida "sustituye" a la desaprobada.

b. Exámenes de recuperación, en las siguientes condiciones:

b.1 Problemas de salud que obligan a guardar reposo, respaldados mediante un certificado médico.

b.2 Ausencia por representar a la Universidad, la Facultad o la Escuela Profesional correspondiente, con la constancia respectiva emitida por la autoridad competente.

b.3 Por enfermedad grave o fallecimiento de familiar (padre, madre, hijos, hermanos o cónyuge).

b.4 Las evaluaciones de recuperación se rendirán dentro del mismo periodo lectivo.

Artículo 36: "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 del capítulo o asignatura. El profesor responsable de la asignatura establecerá el modus operandi pertinente. Una vez vencidos los plazos estipulados, no hay lugar a reclamo."

Artículo 39: "El presente reglamento entrará en vigencia para las asignaturas que se inicien a partir del año 2020, y afecta a todos los alumnos de la Facultad de Medicina, independientemente de su año de ingreso, modalidad de ingreso o reincorporación, plan de estudio o cualquier otra condición."

A. Herramientas de Evaluación

Unidad	Criterios e indicadores	Instrumentos de Evaluación	Anexo
1	<p>Participa activamente en la discusión del grupo, aportando ideas.</p> <p>Utiliza aspectos conceptuales: seguridad alimentaria, ecosistemas, sistemas alimentarios y ODS.</p> <p>Evalúa la situación de seguridad alimentaria en una población y relaciona sus dimensiones con los ecosistemas y ODS.</p> <p>Elige /aplica instrumentos de Diagnóstico en seguridad alimentaria</p> <p>Fundamenta el uso de métodos de análisis de información cuantitativa y cualitativa en alimentación y nutrición en diferentes contextos.</p> <p>Informe de avance de trabajo 1</p>	<p>Ficha de desempeño individual del alumno</p> <p>Rúbrica para evaluar el informe de trabajo</p>	1
2	<p>Participa activamente en la discusión del grupo, aportando ideas.</p> <p>Utiliza aspectos conceptuales: factores de riesgos ambientales, inocuidad de alimentos tomando contaminantes ambientales.</p> <p>Interpreta riesgos ambientales</p> <p>Describe los pasos para realizar el diagnóstico del entorno y el diseño de un proyecto social.</p> <p>Explica el uso de determinados TIC para la selección y difusión de información en alimentación y nutrición</p> <p>Primer Examen parcial</p>	<p>Ficha de desempeño individual del alumno</p> <p>Cuestionario virtual</p>	2
3	<p>Participa activamente en la discusión del grupo, aportando ideas.</p> <p>Aplica conocimientos sobre realidad local.</p> <p>Analiza las políticas vigentes de seguridad alimentaria, de salud ambiental</p> <p>Elige /aplica instrumentos de Diagnóstico en seguridad alimentaria</p> <p>Diseña propuestas de investigación prioritaria al ámbito de la salud pública.</p> <p>Fundamenta el uso de métodos de análisis de información cuantitativa y cualitativa en alimentación y nutrición en diferentes contextos.</p> <p>Informe de avance de trabajo 2</p>	<p>Ficha de desempeño individual del alumno</p> <p>Rúbrica para evaluar el informe de trabajo</p>	3
4	<p>Participa activamente en la discusión del grupo, aportando ideas.</p>	<p>Ficha de desempeño individual del alumno</p>	4

	Utiliza aspectos conceptuales de: Enfermedades transmitidas por alimentos, contaminantes químicos.		
	Presenta la intervención educativa de RSU	Rubrica para presentación de intervención educativa RSU	
	Informe de fin de curso	Rúbrica para evaluar el informe de fin de curso.	
	Examen final	Cuestionario virtual	

B. Fórmula

A. Teoría: 40% del promedio Final

$$(T1 + T2) / 2 = T$$

B. Práctica: 50% del promedio Final

$$(P1 + P2 + P3 + P4 + P5 + P6 + P7 + P8 + P9 + P10 + P11 + P12 + P13) / 13 = P$$

C. Informe de fin de curso: 10% del promedio final

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

X. Referencias Bibliográficas

§ Referencias bibliográficas:

Ashley JM	2016	Food Security in the Developing World. Academic Press. San Diego, CA.
Acción Contra el Hambre	2011	Cultura, Nutrición y Sistemas Alimentarios en Poblaciones Indígenas de América Latina. Aproximaciones desde la experiencia de organizaciones de mujeres indígenas en Guatemala y Perú.
Babu S.	2014	Food Security, Poverty, and Nutrition Policy Analysis. Academic Press. San Diego, CA.
Bustíos, C., Martina, M., Arroyo, R.	2013	Deterioro de la calidad ambiental y la salud en el Perú actual. Revista Peruana de Epidemiología. RPE Vol. 17 / Num. 01 / Enero - Abril 2013.
Betancourt, O et. Al.	2016	Ecosistemas y salud humana. En: Ó. Betancourt, F. Mertens & M. Parra (Eds.), Enfoques ecosistémicos en salud y ambiente, 1º ed. Quito
CEPAL	2012	Séptimo Seminario Internacional: Seguridad Alimentaria, Pobreza Rural y Protección Social en América Latina y el Caribe. Portal de Protección Social de la División de Desarrollo Social. Santiago de Chile 26 de noviembre de 2012
Charron, DF.	2012	Ecohealth Research in Practice: Innovative Applications of an Ecosystem Approach to Health. Springer
FAO/PMA/OMS/FIDA/UNICEF	2019	El estado de la seguridad alimentaria y nutrición en el mundo 2019.

FAO / Núcleo de Capacitación en Políticas Públicas	2012	Curso Seguridad Alimentaria y Nutricional.
Galvão, L. A. C., Finkelman, J., & Henao, S. (Eds)	2010	Determinantes ambientales y sociales de la salud. Organización Panamericana de la Salud
Gross R	2001	La Nutrición y el Alivio de la Extrema Pobreza en las Comunidades Concepto y Medidas. GTZ.
Hassan, A.	2017	Food security and child malnutrition: the impact on health, growth, and well-being
Hoddinott J.	2002	Métodos para proyectos de desarrollo rural: Seguridad alimentaria en la práctica. IFPRI. Washington.
Howard Frumkin	2010	Salud ambiental: De lo global a lo local, 1ra. Edición., Editor OPS.
MIDIS-FIODM	2012	Mapa de Vulnerabilidad a la Inseguridad Alimentaria, 2012. Disponible en: http://www.midis.gob.pe/seguimiento/archivos/VulnerabilidadInseguridadAlimentaria.pdf
Ministerio de Agricultura	2001	Informe Nacional Sobre Seguridad Alimentaria En El Perú. Documento De Trabajo. MINAG, Lima
Ministerio de Agricultura y Riego	2015	Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021, aprobado mediante Decreto Supremo N° 008-2015-MINAGRI disponible en http://www.minagri.gob.pe/.../plan-acional-seguridad-2015-2021.pdf
PMA	2009	Manual para evaluar la seguridad alimentaria en emergencias. PMA. Roma.
PMA PNUD	2010	Mapa de vulnerabilidad a la desnutrición crónica infantil desde la perspectiva de la pobreza, 2010 Lima. Perú.
Presidencia del Consejo de Ministros. Centro Nacional de Planeamiento Estratégico	2009	Lineamientos Estratégicos para el Desarrollo Nacional 2010 – 2021. Primera edición: Lima.
Programa Conjunto de Seguridad Alimentar y Nutricional de Mujeres y Niños Indígenas en Brasil (PCSAN)	2013	Boletín informativo del Programa Conjunto de Seguridad Alimentar y Nutricional de Mujeres y Niños Indígenas en Brasil (PCSAN), disponible en: http://www.pnud.org.br/Noticia.aspx?id=366 Año 2013
Prüss-Üstün, A. & Corvalán	2006	Ambientes saludables y prevención de enfermedades. Organización Mundial de la Salud
Sanchez-Griñan M.	1998	Seguridad alimentaria y estrategias sociales. IFPRI. Washington.
Sharma RP	1992	Monitoring access to food and household food security. Food Nutr Bull 1992;2:2-9.
Tirelli, J., Benavides, J., Arroyo, R.	2016	La participación social en la investigación y acciones en Ecosalud. Participación social y Ecosalud, reflexiones epistemológicas y políticas.

