



UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS
Universidad del Perú, DECANA DE AMÉRICA



Escuela Profesional de Nutrición
Departamento Académico de Nutrición

ANTROPOLOGIA APLICADA A LA NUTRICIÓN

(Código NO1808)

Promoción 2023

Año Académico 2024- I

CONTENIDO

- I. INFORMACIÓN GENERAL**
- II. SUMILLA**
- III. COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO RELACIONADAS CON LA ASIGNATURA**
- IV. RESULTADOS DE APRENDIZAJE POR UNIDADES**
- V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS**
- VI. ESTRATEGIA DIDÁCTICAS**
- VII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE**
- VIII. FUENTES DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIOS**



2024

SILABO

I. Información General

- 1.1 Nombre de la asignatura : Antropología aplicada a la nutrición
- 1.2 Código de la asignatura : NO1808
- 1.3 Tipo de asignatura : Electiva
- 1.4 Créditos : 03
- 1.5 Horas semanales : 5
- Teoría : 1
- Práctica : 4
- 1.6 Semestre o año académico : 2024-I
- 1.7 Ciclo : IV
- 1.8 Modalidad : Presencial
- 1.9 Docente responsable : Mercedes Bernarda Maravi Castro
- 1.12 Correo institucional : mmaravic@umns.edu.pe

1.13 Profesionales invitados:				
Código/DNI	Apellidos y Nombres	Categoría y clase	Condición	Horas
02670478	Aguirre-Sosa, Joaquín	-----	Invitado	--
08250992	Bartolini Martinez, Rosario	-----	Invitado	--
70570211	Calvo Torres, Oscar Junior	-----	Invitado	--
OA4171	Cardozo Alarcón, Vanessa	-----	Invitado	--
07201836	Rodríguez Pastor, Humberto	Invitado	Invitado	---
09647050	Taboada Garcia, Marco Alexi	Invitado	Invitado	--
094552	Ponce Martel de Alarco, Lilia Teodosia	Auxiliar TP	Nombrada	20
077356	Higa Yamashiro, Ana María	Asociada TC	Nombrada	40

- 1.15 Fecha de inicio : **Lunes 25 de marzo de 2024**
- 1.16 Fecha de término : **Lunes 8 de julio de 2024**
- 1.17 Horario de teoría : Lunes 15:00 – 15:45 h
- 1.18 Horario de práctica : Lunes 15:45 – 17:30 h
- 1.19 Número de estudiantes : 24
- 1.20 Relación docente estudiante en la práctica : 1/24
- 1.21 Número de grupo de estudiantes : 4
- 1.22 Requisito : ninguno

II. Sumilla

Pertenece al área de asignaturas de especialidad electiva, es de naturaleza teórico y práctico. El propósito es analizar las influencias culturales, sociales y demás factores relacionados a la alimentación y nutrición; proponer, identificar, interpretar y comparar las culturas en sus actitudes y prácticas alimentarias a nivel individual y poblacional. Está organizado en tres unidades: I. Antropología y los cambios sociales y culturales. II Antropología de la salud

y cultura alimentaria del país y del mundo. III. Etnografía, patrones alimentarios y aportes interculturales.

III. Competencias del perfil de egreso relacionadas con la asignatura

COMPETENCIAS GENERALES	CRITERIOS	NIVEL DE LOGRO Demuestra: (Nivel 3)
LIDERAZGO 1	EMPRENDIMIENTO Y GESTIÓN DEL CAMBIO	Comprende y respalda iniciativas de cambio, en cada uno de sus cursos, que promuevan mejoras en la calidad de vida de su sociedad.
	EVALUACIÓN Y APOYO	Proporciona retroalimentación a los miembros del equipo de su desempeño, teniendo en cuenta sus expectativas y metas propuestas y si es necesario proporciona capacitación o guía en áreas de su experticia
RESPONSABILIDAD SOCIAL CIUDADANA 10	RESPONSABILIDAD SOCIAL DENTRO DE LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA	Participa en debates y propone soluciones a problemas locales, regionales y nacionales relacionados con ODS, la lucha contra la pobreza, el cuidado del planeta y la disminución de las desigualdades.
	PROYECTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CIUDADANIA	A partir de un diagnóstico, plantea proyectos que tengan por objetivo mejorar las condiciones de vida de una determinada comunidad. Diseña procesos de monitoreo y evaluación de proyectos de responsabilidad social.
TRABAJO EN EQUIPO 2	ADAPTACIÓN A LA DIVERSIDAD	Aprecia la diversidad e interactúa de manera efectiva en equipo de trabajo con personas con diferentes características étnicas, sociales, culturales, ideológicas entre otras. Acepta las críticas siempre y cuando éstas sean constructivas y en busca de la mejora del resultado final.
	CULTURA DE TRABAJO EN EQUIPO ALTAMENTE EFECTIVO	Participa como miembro de un equipo; asumiendo los objetivos definidos por el equipo, planificando y distribuyendo tareas y gestionando los recursos necesarios para el logro de estos.
	NEGOCIACIÓN	Facilita que se lleguen a acuerdos finales en cada una de las fases del trabajo en grupo escuchando e incluyendo las diferentes opiniones y aportes de los diferentes miembros y evitando el escalamiento de situaciones negativas frente a desacuerdos.
INCIDENCIA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL	GESTIONA PROGRAMAS DE PROMOCIÓN	Analiza resultados del diagnóstico de programas y proyectos en seguridad alimentaria nutricional.

12	DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL	Aplica herramientas de gestión y evaluación de programas y proyectos en seguridad alimentaria nutricional.
----	--	--

IV. Resultados de Aprendizaje por Unidades

UNIDAD	RESULTADO
UNIDAD I: Antropología y los cambios sociales y culturales	
I	Al término de la Unidad I , el estudiante explica la antropología como ciencia social, el quehacer antropológico en relación con el quehacer del nutricionista desde una perspectiva intercultural tomando en cuenta los procesos sociales por los cuales atraviesa la humanidad.
UNIDAD II: Antropología de la salud y cultura alimentarias del país y del Mundo.	
II	Al término de la Unidad II , el estudiante relaciona aspectos de la salud con la idea de cultura identificando la identidad como punto crucial para entender las dinámicas que subyacen entre la alimentación – nutrición – culinaria-gastronomía citando ejemplos a nivel local, regional y mundial.
UNIDAD III: Etnografía, patrones alimentarios y aportes interculturales.	
III	Al término de la Unidad III , el estudiante se aproxima al análisis de los problemas nutricionales tomando en cuenta las técnicas y los instrumentos propios de la investigación cualitativa aplicada en estudios de la salud.

V. PROGRAMACIÓN DE CONTENIDOS

UNIDAD I: Antropología y los cambios sociales y culturales					
Resultados de aprendizaje		<p>Al término de la Unidad I, el estudiante explica la antropología como ciencia social, el quehacer antropológico en relación con el quehacer del nutricionista desde una perspectiva intercultural.</p> <p>Toma en cuenta los procesos sociales por los cuales atraviesa la humanidad y los relaciona con el desarrollo de la antropología de la alimentación.</p>			
Sem/ Fecha	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
SEM 1 LUNES 25/03/24	CLASE INAUGURAL: Explicación del contenido del silabo, sistema de evaluación mediante rúbricas y presentación de producto final del curso.	<u>ACTIVIDADES PRESENCIALES</u> -Revisión del silabo, presentación del aula virtual, Formación de grupos. -Entrega de Informe del análisis de lecturas en forma grupal, en fecha programada.	Silabo del curso. Guía de sesión de aprendizaje	Revisión documental.	Mercedes Maravi Castro Docente invitada Vanessa Cardozo Alarcón
		CONCEPTUALES: Clase 1: ¿Qué estudia la antropología? Lectura : Introducción a la Antropología General. HARRIS, Marvin (práctica 1)	Diapositivas Clase Rubrica	Clase magistral participativa Retroalimentación Absolución de consultas	
SEM 2 01/04/2024	Tema 2: Cambios alimentarios en el proceso de hominización	<u>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</u> Revisión de lectura, comunicados, revisión de tareas. <u>ACTIVIDADES PRESENCIALES</u> Conceptuales: Diálogo abierto acerca de los cambios alimentarios en el	Plataforma virtual Moodle PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves.	Revisión Documental. Exposición. Síntesis Formulación de preguntas.	Estudiantes con acompañamiento docente Mercedes Maravi Castro

Sem/ Fecha	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
		<p>proceso evolutivo. De Desempeño: - Lectura dirigida 2: Del Gramillon al aspartame. Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie. (práctica 2)</p>	<p>Escuchar tema musical: La que camina de Pedro Guerra</p>	<p>Trabajo en grupos Presentación del trabajo</p>	
<p>SEM 3</p> <p>Miércoles 10/04/2024</p>	<p>Tema 3: Cultura y sociedad. Interculturalidad.</p>	<p><u>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</u> Revisión de comunicados, mensajes. Elaboración de la tarea.</p> <p><u>ACTIVIDADES PRESENCIALES</u> Conceptuales: exposición de conceptos claves.</p> <p>De desempeño: - Video: Crónicas del taco – Tacos de canasta. - Video: De Ollas y sueños - Lectura: La cocina peruana en la historia. Canepa 2011.</p> <p>Tarea: Práctica individual de campo “Preparándonos para comer”. Se observarán las relaciones y normas que se establecen en casa alrededor de la alimentación.</p>	<p>Plataforma virtual Moodle Video sobre Caral</p> <p>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves</p>	<p>Revisión de la presentación de los contenidos.</p> <p>Guía de sesión de aprendizaje. Foro de intercambio a través de Moodle.</p>	<p>Estudiantes con acompañamiento docente.</p> <p>Mercedes Maravi Castro</p> <p>Docente invitado: Oscar Calvo Torres</p>

UNIDAD II: Antropología de la salud y cultura alimentarias del país y del Mundo.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Al término de la Unidad II, el estudiante relaciona aspectos de la salud con la idea de cultura identificando la identidad como punto crucial para entender las dinámicas que subyacen entre la alimentación-nutrición- culinaria-gastronomía citando ejemplos a nivel local, regional y mundial.
----------------------------------	---

Sem/ Fecha	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
SEM 4 LUNES : 15/04/24 Tema 4: Antropología Alimentación	Ecología y	<p><u>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</u> -Revisión documental de materiales y recursos compartidos en aula virtual.</p> <p><u>ACTIVIDADES PRESENCIALES</u> Conceptuales: Diálogo abierto acerca de los cambios alimentarios en el proceso evolutivo.</p> <p>-Lectura de consulta: Antecedentes de la gastronomía peruana y sus perspectivas: una evaluación de su situación y crecimiento actual”. -Lectura: “Llapanchikpa Mikunanchik- La comida es de todos” de Zevallos, Zevallos y Huincho</p> <p>- Exposición: Mi plato favorito. - Asesoría para la Práctica individual de campo: El Mercado de mi barrio</p>	Plataforma Moodle) Material didáctico. PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves	Revisión documental Acompañamiento docente	Estudiantes con acompañamiento docente Mercedes Maravi Castro Docente invitado: Joaquín Aguirre-Sosa

<p>SEM 5</p> <p>LUNES 22/04/24</p> <p>Tema 5 : Cultura global de consumo y sus efectos en la salud y nutrición de las personas</p>	<p><u>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</u> -Revisión documental de materiales y recursos compartidos en aula virtual.</p> <p>Elaboración de un resumen de la lectura correspondiente a la clase</p> <p><u>ACTIVIDADES PRESENCIALES</u> Conceptuales: Exposición del tema De desempeño: Videos: “El futuro de la carne” y” El negocio mundial de la alimentación.” - Lectura: Alimentación y cultura Jesús Contreras Hernández</p>	<p>Plataforma Moodle</p> <p>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves</p>	<p>Exposición. Trabajo en grupos</p>	<p>Estudiantes con acompañamiento docente</p> <p>Mercedes Maravi</p> <p>Docente invitada Rosario Bartolini</p>
<p>SEM 6</p> <p>Lunes 29/04/24 y</p> <p>Miércoles 01/05/24 (virtual)</p> <p>Tema 6: Técnicas en Investigación Cualitativa</p>	<p><u>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</u> -Revisión documental de materiales y recursos compartidos en aula virtual.</p> <p><u>ACTIVIDADES PRESENCIALES</u> Conceptuales: Exposición de conceptos claves</p> <p>De desempeño: Lectura: La pasión por el chifa de Rodríguez Pastor</p>	<p>Plataforma Moodle Material didáctico.</p>	<p>Exposición. Trabajo en grupos</p>	<p>Estudiantes con acompañamiento docente</p> <p>Docentes invitados: Rosario Bartolini</p> <p>Humberto Rodríguez Pastor</p> <p>Oscar Calvo Torres</p>
<p>SEM 7</p> <p>Lunes</p>	<p><u>ACTIVIDADES ASINCRÓNICA</u> -Revisión documental de materiales y recursos compartidos en aula virtual.</p>	<p>Plataforma Moodle</p>	<p>Revisión de la presentación de los</p>	<p>Estudiantes con acompañamiento docente</p>

06/05/24 Tema 7: Aportes de las ciencias sociales en la salud.		<u>ACTIVIDADES PRESENCIALES</u> Conceptuales: Exposición del especialista De Desempeño: Exposición: El Mercado de mi barrio Presentación de la guía de trabajo final del curso: Fiesta patronal y poderes de los alimentos.		contenidos	Mercedes Maravi Docente invitada Rosario Bartolini
SEM 8 13/05/24		PRIMER EXAMEN PARCIAL			Estudiantes con acompañamiento docente
SEM 9 LUNES 20/05/24	Tema 8: Visita a la ciudad pesquera de Caral: Aspero Puerto SUPE Huacho.	<u>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</u> Organización de la visita <u>ACTIVIDADES PRESENCIALES</u> Visita al Centro Arqueológico de Aspero en Puerto SUPE – Huacho - Guía práctica de la visita.	Plataforma Moodle Material didáctico. Guía de práctica de la visita	• Revisión de la presentación de los contenidos	Mercedes Maravi
Sem/ Fecha	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
SEM 10 LUNES 27/05/24	Tema 9: Biodiversidad y alimentación de los	<u>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</u> -Revisión documental de materiales y recursos compartidos en aula virtual. <u>ACTIVIDADES PRESENCIALES</u> Conceptuales: Exposición del tema De Desempeño:	Plataforma Moodle Material didáctico. Guía de práctica Rúbrica	Revisión de la presentación de los contenidos. Trabajo colaborativo.	Estudiantes con acompañamiento docente Mercedes Maravi Docente invitada

	peruanos Variedad alimenticia en el Perú	-Lectura Origen de la alimentación humana 14000 años de alimentación en el Perú. Elmo León Elaboración del resumen de la lectura correspondiente a la clase.			Lilia Ponce
SEM 11 LUNES 03/06/24	Tema 10 : Saberes populares e identidades alimentarias	<u>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</u> -Revisión documental de materiales y recursos compartidos en aula virtual. <u>ACTIVIDADES PRESENCIALES</u> Conceptuales: Exposición del tema De Desempeño: Práctica: Video: “Super Size Me 2: “Holy chicken” Práctica: Análisis del documental Street food Lima https://www.youtube.com/watch?v=USqtb0ULCd0 Lectura: COCINA Y CLASES: La revolución gastronómica peruana y sus chefs mediáticos. C. Matta. Tarea: Análisis de documental Street Food latinoamerica https://www.youtube.com/watch?v=NtdhG-LaFY Tarea: Elaboración de guía de preguntas y observación para trabajo final del curso.	Plataforma Moodle Material didáctico. Guía de práctica Rúbrica	Revisión de la presentación de los contenidos Exposición Trabajo en grupos	Estudiantes con acompañamiento docente Mercedes Maravi

UNIDAD III: Etnografía, patrones alimentarios y aportes interculturales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Al término de la Unidad III, el estudiante dialoga entre las disciplinas de las ciencias sociales para proponer soluciones a problemas nutricionales tomando en cuenta las técnicas y los instrumentos propios de la investigación cualitativa aplicada en estudios de la salud.

Sem/ Fecha	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
SEM 12 MIÉRCOLES: 12/06/24	Tema 11: La Etnografía/técnicas en Investigación Cualitativa	<p><u>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</u> -Revisión documental de materiales y recursos compartidos en aula virtual.</p> <p><u>ACTIVIDADES PRESENCIALES</u> Conceptuales: Exposición de conceptos claves De desempeño: Práctica: Videos “Cocina con causa” Lectura: Repensar la desnutrición. IEP 2006.</p>	Plataforma Moodle. Material didáctico.	Exposición. Foro Trabajo en grupos	Estudiantes con acompañamiento docente Mercedes Maravi Docente invitado Oscar Calvo Torres
SEM 13 LUNES : 17/06/24	Tema 12: Rimanacuy de experiencias en antropología, salud y alimentación, antropología e inmunidad.	<p><u>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</u> -Revisión documental de materiales y recursos compartidos en aula virtual.</p> <p><u>ACTIVIDADES PRESENCIALES</u> Conceptuales: Conversatorio de experiencias en la antropología y salud Práctica: Asesoría para el trabajo final/ Presentación de borradores de Trabajo final</p>	Plataforma Moodle Exposición Síntesis	Exposición. Trabajo en grupos	Estudiantes con acompañamiento docente Mercedes Maravi Docentes invitados Ana M.Higa Marco A.Taboada

Sem/ Fecha	Contenidos	Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
SEM 14 LUNES : 24/06/24	Tema 13 Interculturalidad en el trabajo del nutricionista.	<u>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</u> -Revisión documental de materiales y recursos compartidos en aula virtual. <u>ACTIVIDADES PRESENCIALES</u> Conceptuales: Exposición del tema De Desempeño	Plataforma Moodle PPT de la clase para reforzamiento de aspectos claves		Estudiantes con acompañamiento docente Mercedes Maravi Docente invitada Lilia Ponce
SEM 15 LUNES : 01/07/24	Tema 14: Salud intercultural en la práctica del nutricionista. Medicina tradicional y percepciones culturales sobre problemas alimentario- nutricionales. Tema 15: Exposición y Entrega de Trabajos finales.	<u>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</u> -Revisión documental de materiales y recursos compartidos en aula virtual. <u>ACTIVIDADES PRESENCIALES</u> Conceptuales: Exposición del especialista De Desempeño: Presentación de Trabajo final: Fiesta patronal y poderes de los alimentos	Plataforma Moodle PPT de la clase para reforzamiento de aspectos claves	Exposición. Trabajo en grupos	Estudiantes con acompañamiento docente Mercedes Maravi
SEM 16 LUNES 08/07/24	Evaluación final SEGUNDO EXAMEN PARCIAL y sustitutorio	Evaluación final y sustitutorio	Cierre y balance del curso		Mercedes Maravi

VI. Estrategias Didácticas

Estrategia didáctica para la teoría y la práctica, las actividades se desarrollarán de manera presencial en aula.

A fin de lograr un mejor desarrollo del aprendizaje, se emplearán permanentemente las siguientes estrategias metodológicas:

- i. Clases teóricas
- ii. Análisis de Lecturas
- iii. Prácticas de campo
- iv. Películas y documentales
- v. Visita a la ciudad y centro antropológico Caral-Supe.

Se requerirán medios audiovisuales, multimedia y PC`s; pizarra y plumones, se incluyen diez (10) lecturas obligatorias que serán objeto de resumen, análisis y comentario crítico.

6.1. Actividades de investigación formativa

Análisis documental acerca de los problemas de una comunidad específica que justifiquen una intervención educativa en salud y nutrición haciendo énfasis en aspectos que pueden conducir a disminuir los problemas encontrados.

6.2. Aspectos éticos

Respeto a los docentes y compañeros, a sus opiniones e ideas.

Puntualidad en asistencia a las clases y en el cumplimiento de las tareas asignadas por los profesores.

Responsabilidad por su propia formación, participando activamente en las reuniones de grupo.

Respeto a la propiedad intelectual, evitando el fraude y el plagio académico.

6.3. Responsabilidad social

El curso se desarrolla en modalidad presencial, y cumple con los estándares de formación de profesionales de calidad, compromiso de la universidad con diversos públicos, la misma que se seguirá en la visita de campo planificada.

VII. Evaluación

Mediante la **RESOLUCIÓN DECANAL N° 003172-2021-D-FM/UNMSM**, 04 de octubre del 2021, se aprueba el **REGLAMENTO DEL RÉGIMEN DE ESTUDIOS Y EVALUACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE PREGRADO 2021** de la Facultad de Medicina de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

La evaluación se realizará por la verificación de las acciones cumplidas de acuerdo con el esquema de Planificación propuesto en el presente Silabo.

Art. 24.

Para que el estudiante tenga derecho a ser evaluado debe cumplir los siguientes criterios:
a. Debe estar matriculado en el año o semestre académico correspondiente.

(Por ningún motivo se reservará la nota para una matrícula posterior). b. Debe estar registrado en las nóminas de matrícula que son expedidas por el Sistema único de Matrícula de la Universidad. c. Haber asistido por lo menos al 70% de actividades de teoría y al 70% de las actividades prácticas

Art. 29.

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

Art.32.

La sumatoria de las calificaciones de teoría deben representar máximo el 40% del promedio final y 60 % de práctica de acuerdo con la naturaleza de la asignatura. Es necesario precisar que, para el cálculo de los promedios parciales, las fracciones decimales deben mantener su valor hasta centésimas, sólo en el promedio final tendrá una fracción igual o mayor a 0,5, será redondeado al número inmediato superior. Para poder obtener nota final en la asignatura debe tener nota aprobatoria en la práctica

Art. 35.

Los estudiantes tienen derecho a:

- (1) Examen sustitutorio. El estudiante sólo podrá sustituir un examen, el de la nota más baja. La calificación obtenida en un examen sustitutorio no podrá ser mayor al promedio de la nota máxima con la mínima aprobatoria obtenida en el examen en el calendario normal. No hay examen sustitutorio de sustitutorio. Notas inferiores conservarán su valor. La nota obtenida "sustituye " a la anterior.
- (2) Exámenes de rezagados, tanto de teoría como de práctica, en las siguientes situaciones:
 - (i) Problemas de salud que obligan a guardar reposo, respaldados mediante un certificado médico
 - (ii) Ausencia por representar a la Universidad, la Facultad o la Escuela Profesional correspondiente, con la constancia respectiva emitida por la autoridad competente.
 - (iii) Por enfermedad grave o fallecimiento de familiar (padre, madre, hijos, hermanos o cónyuge).
 - (iv) Las evaluaciones de recuperación se rendirán dentro del mismo periodo lectivo.

Art.40.

Los estudiantes podrán revisar los resultados de sus evaluaciones 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 a través del correo institucional ante el profesor responsable de capítulo o asignatura, con copia al Departamento y a la Escuela. El profesor responsable de la asignatura establecerá el *modus operandi* pertinente. Una vez vencidos los plazos estipulados, no hay lugar a reclamo.

Según Régimen de Estudios y del Sistema de Evaluación de los estudiantes de Pre-Grado de la Facultad de Medicina, aprobada con RD N° 0190-FM-01 ratificada por RR N° 02698-CTG-01 y sus modificatorias RR N° 00553-R-02 y RR N° 00401-R-03.

FÓRMULA Y REGLAMENTO DE EVALUACIÓN

Sistema de calificación: escala vigesimal (0 – 20)

- Informes de prácticas de campo: se harán 06 informes equivalentes al 25% del promedio final del curso.
- Resúmenes de lecturas: se pedirán 10 Resúmenes del análisis de lecturas equivalentes al 25% de la nota promedio final.
- Examen parcial y final: se tomarán 2 exámenes de teoría equivalentes al 30% de la nota promedio final.

$$PF = 0,30 ET + 0,25 PC + 0,25 RL + 0.20 A$$

ET: Exámenes teóricos(2)

PC:Prácticas de campo

(6) incluye visita a

Caral.

RL: Resúmenes de lectura – grupal (10)

A: Asistencia y Cumplimiento

VIII Fuentes de Información complementarias

AGUIRRE-SOSA et al, Background of Peruvian gastronomy and its perspectives: an assessment of its current growth. Journal of Ethnic Foods (2023) 10:50 <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00212-4>

CABIESES MORENO, Fernando. Cien Siglos de Pan. CONCYTEC, Lima, 1995. (Hay edición más reciente)

ÁNEPA KOCH, Gisela, Miguel Hernández Macedo, Valeria Biffi Isla y Mario Zuleta Garcia. "La herencia prehispánica de la cocina peruana: la gestión de la diversidad como principio de acción" en el capítulo 1 La cocina peruana en la historia. En: Cocina e identidad. La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial. Ministerio de Cultura, 1era edición, Lima, 2011.

CARDOZO ALARCON, Vanessa "Cultura alimentaria y representaciones sociales sobre la salud de los niños y niñas menores de 12 años en lomas de Carabayllo: Una mirada desde los actores" en el AAHH San Benito, 2015 <https://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/20.500.12672/4468>

CONTRERAS HERNÁNDEZ, JESÚS y Mabel Gracia Arnáiz. Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Edit. Ariel, España, febrero, 2005

EMBER, Carol R et al. Capítulos: 1. ¿Qué es la antropología?; 7. Los orígenes de la cultura y la aparición del género Homo. En: Antropología. Prentice Hall, New Jersey, Estados Unidos de Norteamérica, 2008, pp. 1-16 y 121-145.

GUIDONET, Alicia. La alimentación y los estudios sociales (comer es más que alimentarse/el contexto sociohistorico). En: La antropología de la alimentación, editorial UOC 2007... si hubiera otro,,, estoy presta a sugerencias.

KLUCKHOHN, Clyde. Capitulo VI El don de lenguas. En: Antropología. Breviario, Fondo de Cultura Económica, México-Buenos Aires, 3era Edic. 1957, pp.159-181

KROEBER, Alfred y Parsons, T. Los conceptos de cultura y sistema social. En América Sociological Review, 23, 1958, pp 582-583.

HARRIS, Marvin. 1989. Bueno para Comer. Alianza Editorial, México. HARRIS, Marvin. 1995. Introducción a la Antropología General. Alianza Editorial, México, 3era edición, 13ava reimpresión.

PALERM, Ángel. 1967. Introducción a la Teoría Etnológica. Instituto de Ciencias Sociales, Universidad Iberoamericana, México, 387 pp.

ANTUNEZ DE MAYOLO, Santiago E. 1981. La Nutrición en el Antiguo Perú. Banco Central de Reserva, Lima.

HORKHEIMER, HANS. 1973. Alimentación y Obtención de Alimentos en el Perú Prehispánico. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima.

HURTADO FUERTES, Ciro. 2000. La alimentación en el Tahuantinsuyo. Instituto de cultura Alimentaria Andina. Editorial San Marcos, Lima

MORIMOTO, Amelia. 1992. Presencia Nikkei en la cocina Peruana. En: Rosario Olivas Weston (compiladora) Cultura, identidad y cocina en el Perú, 257-270 pp. Universidad San Martín de Porras, Lima.

OLIVAS WESTON, Rosario (Compiladora). 1992. Cultura, Identidad y Cocina en el Perú. Universidad San Martín de Porras, Lima, 367 pp.

RODRIGUEZ PASTOR, Humberto. 2006. La pasión por el chifa. En: Nueva Sociedad. Nº 203, Buenos Aires, Argentina. Pp. 79-88

RODRIGUEZ PASTOR, Humberto. 2015 El ají peruano en sus regiones y pueblos. Fondo Editorial Universidad de San Martín de Porres, Lima

VALDERRAMA, Mariano. 1992. "Los deliciosos encantos de la cocina peruana". En: Márgenes, Encuentro y Debate. Nº12, año VII, SUR, Casa de Estudios del Socialismo, Lima, pp. 89 -97

VILLAVICENCIO, Maritza (compiladora). 1998. Seminario Historia de la Cocina Peruana. Universidad de san Martín de Porres, Fac. de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología.

ZAPATA ACHA, Sergio. 2006. Diccionario de gastronomía peruana tradicional. Universidad de San Martín de Porres, Fac. de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, Lima.

Biblioteca Pedro Zulen: <https://sisbib.unmsm.edu.pe/>

RUTA: Recursos electrónicos > Capacitaciones en Recursos electrónicos > Bases de Datos