



**UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS**

**Universidad del Perú. Decana de América**

**Facultad de Medicina**

**Escuela Profesional de Nutrición**

**Departamento Académico de Nutrición**

**ANTROPOLOGÍA APLICADA A LA NUTRICIÓN**

**CÓDIGO NE1808**

**AÑO 2022**

**ADAPTADO A LA MODALIDAD NO PRESENCIAL**

- 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. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS**
- VII. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE**
- VIII. FUENTES DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIAS**

**2022**

## SILABO

### “Adaptado en el marco de la emergencia sanitaria por el COVID-19” Modalidad no presencial

#### 1. Información general

- 1.1. Nombre de la asignatura : Antropología aplicada a la Nutrición  
1.2. Código de la asignatura : NE1808  
1.3. Tipo de asignatura : complementaria  
1.4. Créditos : 3  
1.5. Horas semanales :  
Teoría: 1  
Práctica: 4  
1.6. Horas síncronas semanales: 5  
1.7. Horas asíncronas semanales: 5  
1.8. Semestre o año académico : 2022-I  
1.9. Ciclo : 5  
1.10. Modalidad : No presencial (virtual)  
1.11. Docente responsable : Cardozo Alarcón, Vanessa  
1.12. Correo institucional : vcardozoa@umns.edu.pe  
1.13. Docentes colaboradores:

Código	Apellidos y nombres	Categoría y Clase	Condición	Horas
0A7459	Bonilla Untiveros, Beatriz Catherine	Auxiliar - TP	Nombrado	20
0A3072	Rojas Huayta, Violeta Magdalena	Asociado - TC	Nombrado	40
Profesionales Invitados				
Dr. Humberto Rodríguez Pastor, exdocente de la Escuela de Antropología - UNMSM				
Mg- Oscar Junior Calvo Torres				
Lic. Nut. Lilia Ponce Martell, especialista en Alimentación alternativa.				

- 1.14. Duración : 16 semanas  
1.15. Fecha de inicio : martes 10/05/2022  
1.16. Fecha de término : martes 23/08/2022  
1.17. Horario de teoría : 14:00- 14:45  
1.18. Horario de práctica : 14:45- 17:45  
1.19. Número de estudiantes: 25  
1.20. Relación docente estudiante en la práctica:  
1.21. Número de grupo de estudiantes: 3 grupos (8 estudiantes cada grupo)  
1.22. Requisito: Ninguno

#### 2. 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.

### 3. Competencias del perfil de egreso relacionadas con la asignatura

COMPETENCIAS	CRITERIOS	NIVEL DE LOGRO
Primera Competencia LIDERAZGO	C)Emprendimiento y gestión del cambio	<b>DEMUESTRA:</b> - Comprende y respalda iniciativas de cambio, en cada uno de sus cursos, que promuevan mejoras en la calidad de vida de su sociedad.
Décima Competencia RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CIUDADANA	A) Responsabilidad social dentro de la comunidad universitaria	<b>DEMUESTRA:</b> 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.
	B)Proyectos de responsabilidad social y ciudadanía	<b>DEMUESTRA:</b> -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
Décima segunda Competencia INCIDENCIA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL	A)Gestiona Programas de promoción de la seguridad alimentaria nutricional	<b>DEMUESTRA:</b> -Analiza resultados del diagnóstico de programas y proyectos en seguridad alimentaria nutricional.  -Aplica herramientas de gestión y evaluación de programas y proyectos en seguridad alimentaria nutricional

#### 4. Resultados de aprendizaje

UNIDAD I. Antropología y los cambios sociales y culturales

Resultado de la Unidad: Al culminar la Unidad, 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 alimentaria del país y del mundo

Resultado de la Unidad: Al culminar la Unidad, 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

Resultado de la Unidad: Al culminar la Unidad, 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.

#### 5. Programación de contenidos

En este rubro se deben detallar las actividades sincrónicas y asincrónicas que se realizarán durante cada semana, teniendo en cuenta que la actividad sincrónica está en relación preferentemente al desarrollo de los contenidos conceptuales (teóricos) y de desempeño (práctica) y las actividades asincrónicas en relación a los contenidos de desempeño (práctica) y productos (trabajos académicos) de la asignatura.

<b>UNIDAD I: Antropología y los cambios sociales y culturales</b>	
<b>Resultados del aprendizaje</b>	Al culminar la unidad, el estudiante: <ul style="list-style-type: none"><li>• Explica la antropología como ciencia social, el quehacer antropológico en relación con el quehacer del nutricionista desde una perspectiva intercultural.</li><li>• Toma en cuenta los procesos sociales por los cuales atraviesa la humanidad y los relaciona con el desarrollo de la antropología de la alimentación.</li></ul>

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<b>Semana 1</b> 10/05/2022  Clase inaugural: Exposición del silabo, metodología, presentación de temas, conformación de grupos.  Tema 1: ¿Qué estudia la antropología? Los aportes de la antropología a la nutrición.		<b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b> Revisión del silabo.	Plataforma virtual Moodle  Silabo.  Normas de participación.	Foro de expectativas de los estudiantes  Diálogo en línea	Estudiantes con acompañamiento docente
		<b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b> Presentación del silabo y Manual de prácticas del curso  Conceptuales: expectativas de la asignatura, de la disciplina de la antropología y sus aportes a la nutrición.  De desempeño: Lectura dirigida: Introducción a la Antropología General. HARRIS, Marvin. - Tarea: Práctica de campo individual "Mi plato favorito". Se escoge el plato preferido y se reflexiona desde uno mismo.	Aplicativo Google meet Presentación del material.  Aplicativo Google meet Manual práctico del curso Antropología aplicada a la nutrición	Exposición. Síntesis. Video  Trabajo en grupos	Vanessa Cardozo Alarcón  Docentes colaboradores:  Catherine Bonilla Violeta Rojas
<b>Semana: 2</b> 17/05/2022  Tema 2: Cambios alimentarios en el proceso de hominización.		<b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b> Revisión de comunicados, mensajes, revisión de foros y tareas.  Elaboración de la tarea  Elaboración de un resumen de la lectura correspondiente a la clase.	Aula virtual. Moodle  Escuchar tema musical: La que camina de Pedro Guerra	Revisión Documental.	Estudiantes con acompañamiento docente
		<b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b> Conceptuales: Diálogo abierto acerca de los cambios alimentarios en el proceso evolutivo.  De Desempeño: - Lectura dirigida: Del Gramillon al aspartame. Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie.  - Exposición: Mi plato favorito.  - Tarea: Práctica individual de campo "Preparándonos para comer". Se observarán las relaciones y normas que se establecen en casa alrededor de la alimentación.	Aula virtual Moodle  Aplicativo Google meet  PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves	Video foro Exposición. Síntesis Formulación de preguntas.  Trabajo en grupos  Publicación del trabajo	Humberto Rodriguez Pastor  Vanessa Cardozo Alarcón  Catherine Bonilla Violeta Rojas

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
				en el aula virtual	
<b>Semana: 3</b> 24/05/2022	Tema 3: Cultura y sociedad. Interculturalidad.	<b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b> Revisión de comunicados, mensajes, revisión de foros y tareas. Elaboración de la tarea.	Plataforma virtual Moodle Video sobre Caral	Revisión de la presentación de los contenidos	Estudiantes con acompañamiento docente
		<b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b> Conceptuales: exposición de conceptos claves.  De desempeño: - Video: Crónicas del taco – Tacos de canasta - Lectura: La cocina peruana en la historia. Canepa 2011. - Exposición: Preparándonos para comer.	Aplicativo Google meet  PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves	Guía de sesión de aprendizaje. Foro de intercambio a través de Moodle	Vanessa Cardozo Alarcón Oscar Calvo Torres  Catherine Bonilla Violeta Rojas
<b>UNIDAD II: Antropología de la salud y cultura alimentaria del país y del mundo.</b>					
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		Al culminar la unidad, 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.			
<b>Semana 4</b> 31/05/2022	Tema 4: Antropología Ecología y Alimentación	<b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b> Revisión de comunicados, mensajes, revisión de foros y tareas. Elaboración de la tarea.	Plataforma virtual Moodle	Foro de expectativas de los estudiantes	Estudiantes con acompañamiento docente
		<b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b> Conceptuales: Diálogo abierto acerca de los cambios alimentarios en el proceso evolutivo.  De Desempeño: - Video: De Ollas y sueños  -Lectura: “Llapanchikpa Mikunanchik- La comida es de todos” de Zevallos, Zevallos y Huincho.	Aplicativo Google meet Presentación del material.  Aplicativo Google meet Manual práctico del curso Antropología aplicada a la nutrición	Exposición.  Video Foro  Trabajo en grupos	Vanessa Cardozo Alarcón  Catherine Bonilla Violeta Rojas

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
		<p>- Tarea: Practica individual de campo El Mercado de mi barrio.</p> <p>- Lectura de consulta: La entrevista, Ezequiel Ander-Egg.</p>			
<b>Semana: 5</b> 07/06/2022	Tema 5: Biodiversidad y alimentación de los peruanos prehispánicos	<b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b> Revisión de comunicados, mensajes, revisión de foros y tareas. Elaboración de un resumen de la lectura correspondiente a la clase.	Aula virtual. Moodle Lectura	Revisión Documental.	Estudiantes con acompañamiento docente
		<b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b> Conceptuales: Exposición del especialista  De Desempeño: - Lectura: Origen de la alimentación Humana. 14 000 años de alimentación en el Perú. Elmo León.  - Asesoría para la práctica Individual de campo: El Mercado de mi barrio.	Aula virtual Moodle  Aplicativo Google meet  PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves	Video foro Exposición. Síntesis. Formulación de preguntas.  Trabajo en grupos	Humberto Rodríguez Pastor  Vanessa Cardozo Alarcón  Catherine Bonilla Violeta Rojas
<b>Semana: 6</b> 14/06/2022	Tema 6: Variedad alimenticia en el Perú: Lo que vino del extranjero.	<b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICA</b> Revisión de foros y tareas. Elaboración de un resumen de la lectura correspondiente a la clase.	Plataforma virtual Moodle	Revisión de la presentación de los contenidos	Estudiantes con acompañamiento docente
		<b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b> Conceptuales: Exposición del especialista  De Desempeño: Práctica: Video: "Super Size Me 2: "Holy chicken"  Lectura: La pasión por el chifa de Rodríguez Pastor  Exposición: El Mercado de mi barrio	Aplicativo Google meet  PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves	Guía de sesión de aprendizaje.  Foro de intercambio a través de Moodle	Humberto Rodríguez Pastor Vanessa Cardozo Alarcón Oscar Calvo Torres  Catherine Bonilla Violeta Rojas
<b>Semana: 7</b> 21/06/2022	Tema 7: Saberes populares e identidades alimentarias	<b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICA</b> Revisión de foros y tareas. Elaboración de un resumen de la lectura correspondiente a la clase y de la practica del Mercado de mi Barrio.	Plataforma virtual Moodle	Revisión de la presentación de los contenidos	Estudiantes con acompañamiento docente

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
		<p><b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICA</b></p> <p>Conceptuales: Exposición del tema</p> <p>De Desempeño: Práctica: Análisis del documental Street food Lima</p> <p>Lectura: COCINA Y CLASES: La revolución gastronómica peruana y sus chefs mediáticos. C. Matta.</p> <p>Presentación de la guía de trabajo final del curso: Fiesta patronal y Poderes de los alimentos.</p> <p>Tarea: Análisis de documental Street Food latinoamerica</p>	<p>Aplicativo Google meet</p> <p>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves</p>	<p>Guía de sesión de aprendizaje.</p> <p>Foro de intercambio a través de Moodle</p>	<p>Vanessa Cardozo Alarcón</p> <p>Oscar Calvo Torres</p> <p>Catherine Bonilla Violeta Rojas</p>
<p><b>Semana: 8</b> 28/06/2022</p>	Examen Parcial	Cuestionario Virtual			<p>Vanessa Cardozo Alarcón</p> <p>Catherine Bonilla Violeta Rojas</p>
<p><b>Semana: 9</b> 09/07/2022 (Sábado)</p>	<p>Tema 8: Visita a la ciudad Pesquera de Caral: Áspero</p> <p>Puerto Supe Huacho</p>	<p><b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICA</b></p> <p>Revisión de foros y tareas.</p> <p>Organización de la visita al centro arqueológico</p>	Plataforma virtual Moodle	Revisión de la presentación de los contenidos	<p>Vanessa Cardozo Alarcón</p>
		<p><b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b></p> <p>Visita al Centro Arqueológico de Áspero en Puerto Supe -Huacho.</p> <p>Guía de práctica de la visita</p>			<p>Vanessa Cardozo Alarcón</p> <p>Oscar Calvo Torres</p> <p>Catherine Bonilla Violeta Rojas</p>
<p><b>Semana: 10</b> 12/07/2022</p>	Tema 9: Cultura global de consumo y sus efectos en la salud y nutrición de las personas.	<p><b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICA</b></p> <p>Revisión de foros y tareas.</p> <p>Elaboración de un resumen de la lectura correspondiente a la clase.</p>	Plataforma virtual Moodle	Revisión de la presentación de los contenidos	<p>Vanessa Cardozo Alarcón</p>

Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
		<p><b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b></p> <p>Conceptuales: Exposición del tema</p> <p>De Desempeño:</p> <p>Video: "El futuro de la carne" y "El negocio mundial de la alimentación"</p> <p>- Lectura: Alimentación y cultura. Jesús Contreras Hernández</p>	<p>Aplicativo Google meet</p> <p>PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves</p>	<p>Video foro</p> <p>Exposición.</p> <p>Síntesis Formulac ión de pregunta s.</p> <p>Trabajo en grupos</p>	<p>Vanessa Cardozo Alarcón</p> <p>Oscar Calvo Torres</p> <p>Catherine Bonilla Violeta Rojas</p>

UNIDAD III:		III. Etnografía, patrones alimentarios y aportes interculturales			
RESULTADOS DE APRENDIZAJE		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.			
Contenidos		Actividades	Recursos	Estrategias	Responsable
<p><b>Semana 11</b></p> <p>19/07/2022</p> <p>Tema 10: La Etnografía y otras técnicas en Investigación Cualitativa</p>		<p><b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b></p> <p>Revisión de comunicados, mensajes, revisión de foros y tareas.</p> <p>Elaboración de la tarea.</p>	Plataforma virtual Moodle	Foro de expectativas de los estudiantes	Estudiantes con acompañamiento docente
		<p><b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b></p> <p>Conceptuales: exposición de conceptos claves</p> <p>De desempeño: Práctica: Vídeos "Cocina con causa"</p> <p>Lectura: Repensar la desnutrición. IEP 2006.</p> <p>Tarea: Elaboración de guía de preguntas y observación para trabajo final del curso.</p>	<p>Aplicativo Google meet</p> <p>Presentación del material.</p> <p>Aplicativo Google meet</p> <p>Manual práctico del curso</p> <p>Antropología aplicada a la nutrición</p>	<p>Exposición.</p> <p>Video Foro</p> <p>Trabajo en grupos</p>	<p>Vanessa Cardozo Alarcón</p> <p>Oscar Calvo Torres</p> <p>Catherine Bonilla Violeta Rojas</p>

<b>Semana: 12</b> 26/07/2022	Tema 11: Rimanacuy de experiencias en antropología, salud y alimentación.	<b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICAS</b> Revisión de comunicados, mensajes, revisión de foros y tareas.	Aula virtual. Moodle Lectura	Revisión Documental.	Estudiantes con acompañamiento docente
		<b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b>  Conceptuales: Webinar  Video conferencia  Debate virtual-  Tarea: Practica individual de campo El Mercado de mi barrio.	Aula virtual Moodle  Aplicativo Google meet  PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves	Video foro Exposición. Síntesis.	Vanessa Cardozo Alarcón  Catherine Bonilla Violeta Rojas
<b>Semana: 13</b> 02/08/2022	Tema 12: Aportes de las ciencias sociales en la salud: Otredad e interculturalidad en el trabajo del nutricionista.	<b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICA</b> Revisión de foros y tareas. Elaboración de un resumen de la lectura correspondiente a la clase.	Plataforma virtual Moodle	Revisión de la presentación de los contenidos	Estudiantes con acompañamiento docente
		<b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b> Conceptuales: Exposición del especialista  De Desempeño: Práctica: Asesoría para el trabajo final.  Tarea: Recolección de datos para informe final del curso.	Aplicativo Google meet  PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves	Guía de sesión de aprendizaje.	Vanessa Cardozo Alarcón  Oscar Calvo Torres  Catherine Bonilla Violeta Rojas
<b>Semana: 14</b> 09/08/2022	Tema 13: Salud intercultural en la práctica del nutricionista.  Medicina tradicional y percepciones culturales sobre problemas alimentario-nutricionales.	<b>ACTIVIDADES ASINCRÓNICA</b> Revisión de foros y tareas.	Plataforma virtual Moodle	Revisión de la presentación de los contenidos	Estudiantes con acompañamiento docente
		<b>ACTIVIDADES SINCRÓNICAS</b> Conceptuales: Exposición del especialista  De Desempeño: Práctica: Asesoría para el trabajo final/Presentador de borradores de Trabajo final.	Aplicativo Google Meet  PPT de la clase para el reforzamiento de aspectos claves	Guía de sesión de aprendizaje.  Foro de intercambio	Lilia Ponce Martell  Vanessa Cardozo Alarcón Catherine Bonilla

				través de Moodle	Violeta Rojas
<b>Semana: 15</b> 16/08/2022	Tema 14: Exposición y entrega de Trabajos finales.	Exposición sincrónica Cierre y balance del curso.			Vanessa Cardozo Alarcón  Catherine Bonilla Violeta Rojas
<b>Semana: 16</b> 23/08/2022	Evaluación final y sustitutorio	Evaluación final y sustitutorio			Vanessa Cardozo Alarcón  Catherine Bonilla Violeta Rojas

## 6. Estrategias didácticas (metodología)

### 6.1 Estrategia didáctica para la teoría y la práctica

- **Guía de aprendizaje de la asignatura:** Es el instrumento de las asignaturas adaptadas que orienta el desarrollo de los contenidos y/o unidades de aprendizaje al logro o alcance de la competencia. Explicita el uso de la plataforma virtual y sus herramientas respectivas, las actividades a realizar, la organización del tiempo, metodología y sistema de evaluación.

#### - Aula virtual Moodle

El docente y el estudiante no están al mismo tiempo en el mismo espacio.

- **Aprendizaje Sincrónico:** Proceso de aprendizaje en línea que se lleva a cabo en tiempo real entre docente y estudiante coincidiendo en el tiempo y el espacio físico o virtual.

#### - La combinatoria metodológica para los momentos de aprendizaje síncrono y asíncrono de la teoría y la práctica consiste en:

El estudiante deberá conocer la organización y funcionamiento del aula virtual y manejar el aplicativo o tecnología que se aplicará en las sesiones sincrónicas. Deberá traer a la sesión sincrónica la presentación o exposición de la tarea-producto que se elaboró antes de la sesión, durante la actividad de aprendizaje asíncrono. Es importante contar con la evidencia del cumplimiento de las actividades previas a la sesión ya que forma parte de la estrategia para el logro del resultado de aprendizaje. Cada sesión tendrá un moderador, un secretario o apoyo para el desarrollo de la actividad de clase en línea y para la práctica. La tarea académica, o productos que debe elaborar el estudiante se colocará en el aula virtual en el RUBRO: TAREAS. Se debe especificar la fecha límite de la entrega.

### 6.2 Actividades de investigación formativa

La investigación formativa se desarrolla a través de las prácticas individuales que preparan al estudiante en el uso de herramientas de la investigación cualitativas y la búsqueda bibliográfica pertinente que permita sostener y comparar los fenómenos sociales que va describiendo. Se evaluará con las exposiciones y los informes de práctica.

Se usarán estrategias metodológicas, actividades y productos para favorecer la formación del estudiante en investigación como: estudio de casos, videos, análisis documental, foros de consulta, foros de intercambio, indagación científica, elaboración de informes, ensayos, elaboración de trabajos de parte de los estudiantes, clases grabadas, debates, mapas conceptuales, videoconferencia, análisis de entornos, trabajo de campo, panel y webinar.

### 6.3 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.

Asimismo, si la asignatura cuenta con actividades o contenidos relacionados con la preservación del medio ambiente y el respeto por la diversidad cultural, y proyectos vinculados a Responsabilidad; deben ser incluidos con la respectiva explicación.

### 6.4 Aspectos éticos

A través de cada actividad del curso se van a respetar el pensar y sentir del otro que es parte esencial de la antropología. 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 dando formalidad, aun cuando exista confianza entre los participantes.

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. Asimismo, respetará la propiedad intelectual, ello implica la ausencia de plagio académico y otras formas de fraude académico. Mantendrá el respeto en toda comunicación, aplicando la netiqueta.

## 7. Evaluación del aprendizaje

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

Para alcanzar la nota aprobatoria (11) el estudiante de Nutrición deberá contar con nota aprobatoria tanto de teoría, así como la nota obtenida en la práctica. Para la asignación de la calificación final del curso se tomará en cuenta la ponderación de cada uno de los ítems, multiplicando por el porcentaje respectivo que dará como resultado la nota final.

La evaluación 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°003172 del 04-10-2021.

Artículo 18: La asistencia a las actividades de teoría y 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. Este porcentaje también se aplica en las asignaturas eminentemente prácticas.

Artículo 28: 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 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).

Artículo 32. La sumatoria de las calificaciones de teoría deben representar máximo el 40% del promedio final y 60 % de práctica de acuerdo a 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

Artículo 35: Los estudiantes tienen derecho a:

- a. 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 conservaran su valor. La nota obtenida "sustituye " a la anterior.
- b. Exámenes de rezagados, tanto de teoría como de práctica, en las siguientes situaciones:
  - 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 40: "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 43: El presente reglamento entrará en vigencia para las asignaturas que se inicien a partir del año académico 2021- II, y aplica 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. Exámenes parciales de teoría:**

Se tomarán (02) exámenes teóricos, que representan el 40 % de la nota promedio final de la asignatura. Dicha nota se promediará con la nota final de la evaluación práctica, donde se valorará: la claridad conceptual, la aplicación de la teoría a la práctica y la resolución de problemas.

**b. Evaluación de las Prácticas:**

La nota final de la práctica representa el 60% de la nota promedio final de la asignatura y estará dada por la calificación de cada una de las prácticas y talleres realizados en el curso, asimismo la evaluación se realizará mediante rubricas de evaluación para las practicas semanales y el trabajo final del curso que será sustentado en las semana 15.

**PARA APROBAR EL CURSO ES NECESARIO TENER NOTA APROBATORIA TANTO EN TEORÍA COMO EN PRÁCTICA. (Artº. 21, 25, 26, 35)**

**A. Herramientas de Evaluación**

Unidad	Criterios e indicadores	Instrumentos de Evaluación	Anexo
1	Sabe cómo y explica la antropología como ciencia social, el quehacer antropológico en relación con el quehacer del nutricionista.	Cuestionario virtual, Rúbrica de práctica de campo individual, Lista de cotejo.	1, 2
2	Demuestra cómo se relacionan aspectos de la salud con la idea de cultura.	Cuestionario virtual, Rúbrica	3, 4
3	Demuestra como es el diálogo entre las disciplinas de las ciencias sociales para proponer soluciones a problemas nutricionales.	Cuestionario virtual, Rúbrica	5, 6

Actividades de aprendizaje evaluadas	Fecha de evaluación	Porcentaje
Teoría: 40%	Se hará a través de cuestionarios y ensayo en línea con preguntas para marcar y completar de manera sincrónica.	

Examen teórico parcial en línea	Semana 8	20%
Ensayo final en línea	Semana 16	20%
Práctica: 60%		
Promedio de rubricas de prácticas de campo individual	S2, S3, S5, S6, S7, S9, S10	15%
Promedio de rubricas de análisis de lecturas.	S2, S4, S5, S7, S9, S11	15%
Promedio de rubricas de prácticas grupales en línea.	S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, S9, S10, S11, S12, S13,	15%
Rubrica de Informe de trabajo final	Semana 15	15%

## 8. Fuentes de información complementarias

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

CÁNEPA KOCH, Gisela, Miguel Hernández Macedo, Valeria Biffi Isla y Mario Zuleta García. "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

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. N° 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. N°12, 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, febrero.
- 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, setiembre.

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

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