

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN
ENRIQUE GUZMÁN Y VALLE**
Alma Máter del Magisterio Nacional



FACULTAD DE AGROPECUARIA Y NUTRICIÓN
DEPARTAMENTO ACADÉMICO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

“Año del Bicentenario del Perú: 200 años de la Independencia”

SILABO

I. DATOS INFORMATIVOS

1.1. Asignatura	: Educación Alimentaria
1.2. Área curricular	: Estudios generales
1.3. Código	:ACFB0216
1.4. Llave	:
1.5. N° de Créditos	: 02
1.6. N° Horas semanales	: 03 Total Hrs. 01 Hr. Teórica Hrs. 02 Prácticas. Hrs. Virtuales.
1.7. Requisito	:
1.8. Horario	: Diferentes
1.9. Año / Ciclo de estudios	: 2020 – II ciclo
1.10. Semestre académico	:II
1.11. Régimen	: Regular
1.12. Promoción y sección	: 2020 / Diferentes
1.13. Duración	: 16 semanas
1.14. Docente (s)	: Cisneros Flores Aristida Rufina Llungo Mamani Ricardo Ludeña Huaman Marishenka Vanesa Mayhua Ninahuanca Elizabeth Rosa Montes Huamán José Secondino Poma Henostroza Sinforosa Lourdes Sánchez Baquerizo Paula Alejandrina Suárez Calixto Robert Sandro Topalaya Rojas Criss Leidy Valerio Palacin Deyanira Vargas Arias Eva Mercedes
1.15. Email.	: ctopalaya@une.edu.pe

II. SUMILLA

Curso teórico-práctico de formación en cultura alimentaria, que prepara al estudiante en alimentación saludable y educación nutricional. Tiene como propósito el desarrollo de la capacidad crítica y orienta la formación de buenos hábitos sobre alimentación sana y saludable, necesarios para mejorar la calidad de vida, que permite al estudiante la adopción de actitudes y prácticas alimentarias adecuadas, que favorezcan la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible.

Educación alimentaria: una reflexión sobre los alimentos que preparamos y consumimos (conocimiento de los octógonos), educación para optimizar los hábitos alimenticios; alimentación y nutrición saludable: preparación adecuada y consumo equilibrado de alimentos, seguridad alimentaria. Enfermedades cerebro-vasculares, hipertensión arterial, diabetes mellitus, triglicéridos; osteoporosis, algunos tipos de cáncer.

Educación nutricional: nutrientes esenciales para una buena salud, régimen alimenticio nutricionalmente adecuados; la lucha contra la malnutrición.

Práctica: procesamiento de información: lecturas, resúmenes, elaboración de organizadores gráficos sobre los temas tratados, participación en debates, exposiciones y mesas redondas internas, sobre la problemática de la salud relacionada con los hábitos alimenticios; propuestas de aplicación de cambios en la cultura alimentaria personal y preventiva; insumos para la preparación de alimentos nutritivos y saludables; proyectos de educación alimentaria y nutricional.

III. COMPETENCIA DE LA ASIGNATURA

Desarrolla la capacidad crítica y orienta la formación de buenos hábitos sobre alimentación saludable, necesarios para mejorar la calidad de vida, que permite al estudiante la adopción de actitudes y prácticas alimentarias adecuadas, que favorezcan la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible.

IV. PROGRAMACIÓN DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS

UNIDAD I: EDUCACIÓN ALIMENTARIA				N° de semanas		
				05		
COMPETENCIA ESPECÍFICA: Identifica la importancia de la educación alimentaria para promover el cambio del mal hábito alimentario considerando la psicología de los alimentos y los grupos básicos de la alimentación según su función.						
Contenidos	Actividades		Medios y materiales	Evidencia de Aprendizaje	Técnicas e instrumentos de evaluación	Cronograma Semanal
	Estrategias en aula	Estrategias virtuales				
1.1. Reconocimiento del aula virtual. -Presentación de silabo -Educación alimentaria Conceptos Principios Importancia	Entornos virtuales: sincrónicas y asincrónicas. Docente como mediador de estos entornos Intercambio de experiencia según su alimentación	Exposición dialogada Presentaciones de diapositivas Chats	Plataforma Power Paint Google meet	Organizador de aprendizaje	Lista de cotejo	1ra
1.2. Bases teóricas: - Cultura Alimentaria - Importancia - Prejuicios alimentarios - Patrones culturales	Observa el video sobre “No existe cultura alimentaria en hogares y colegios del Perú” Presentación de ppt sobre la cultura alimentaria.	Video sobre “no existe cultura alimentaria en hogares y colegios del Perú”	Google Meet, Power Point, YouTube	Foro de cultura alimentaria	Ficha de observación	2da
1.3. Mal hábito alimentario - Causas (elección de alimentos inadecuados, horarios) -Efectos (gastritis, etc.)	Presentación de video “” Intercambio de experiencia Lluvia de ideas Trabajo grupal Lectura	Exposición dialogada Presentaciones de diapositivas jamboard (pizarra virtual del meet) colocar link de video	Plataforma Power Paint Google meet Youtube	Afiche del mal hábito alimentario	Ficha de observación	3ra
1.4. Psicología de los alimentos - Emociones - Conductas (estrés, ansiedad, etc.) Contexto social	Análisis crítico de la lectura - Técnicas de lectura - Debate - Trabajo cooperativo	Exposición dialogada Presentaciones de diapositivas jamboard (pizarra virtual del meet)	Plataforma Power Paint Google meet Hoja de lectura	Infografía sobre la psicología de los alimentos	Ficha de observación	4ta
1.5. Grupo básico de la alimentación - Importancia - Alimentos según su función - Combinación de alimentos	Presentación de video “” Lluvia de ideas Trabajo en equipo	Exposición dialogada Presentaciones de diapositivas jamboard (pizarra virtual del meet) colocar link de video	Plataforma Power Paint Google meet Youtube	Plan alimentario de una semana utilizando los grupos básicos de la alimentación	Rubrica	5ta
Actitudes y valores: Valora la importancia de la educación alimentaria al cambiar sus hábitos de consumo de alimentos						

UNIDAD II: ALIMENTACION Y NUTRICION SALUDABLE					N° de semanas	
COMPETENCIA ESPECÍFICA: Identifica la alimentación, nutrición saludable y su importancia en su vida diaria						
Contenidos	Actividades		Medios y materiales	Evidencia de Aprendizaje	Técnicas e instrumentos de evaluación	Cronograma Semanal
	Estrategias en aula	Estrategias virtuales				
2.1. Nutrición saludable: • Alimentación, Nutrición, Alimento, Nutriente, Digestión, Malnutrición	Presentación de diapositivas sobre Alimentación Lectura sobre Consumo de energía y nutrientes, pobreza y área de residencia de la población adulta de Perú 2020	Lectura “Consumo de energía y nutrientes, pobreza y área de residencia de la población adulta de Perú” Link (3)	PDF, Google académico, Power Point, Grupos de Trabajo de Google meet	Cuadro comparativo	Rúbrica cuadro comparativo	6ta
2.2. Los macronutrientes (proteínas, carbohidratos y lípidos). Funciones, clases, fuentes alimentarias.	Presentación de diapositivas sobre los Macronutrientes Lectura Cap 9 “Macronutrientes: Carbohidratos, grasas y proteínas”	Presentación de diapositivas sobre los macronutrientes Lectura Cap 9 “Macronutrientes: Carbohidratos, grasas y proteínas” Link (5)	PDF, sitios web, Power Point, Grupos de Trabajo de Google meet	Infografía	Rúbrica	7ma
Examen parcial						8va
2.3 Los micronutrientes (vitaminas y minerales). Clasificación, Importancia, funciones, requerimiento y fuentes alimenticias. El agua	Presentación de diapositivas sobre los Micronutrientes Caso práctico “Impacto de micronutrientes en polvo sobre la anemia en niños de 10 a 35 meses de edad en Apurimac, Perú 2019” Link (4)	Presentación de diapositivas sobre los micronutrientes Lectura “Impacto de micronutrientes en polvo sobre la anemia en niños de 10 a 35 meses de edad en Apurimac, Perú 2019” Link (4)	PDF, Power Point, Grupos de Trabajo de Google meet, Documentos de google	Tríptico	Ficha de observación	9na
Actitudes y valores: Muestra responsabilidad en el consumo de alimentos nutritivos.						

UNIDAD III: CONSUMO EQUILIBRADO DE ALIMENTOS					N° de semanas	
					04	
COMPETENCIA ESPECÍFICA: Identifica el consumo equilibrado de los alimentos para tener una calidad de vida aceptable tomando en cuenta los requerimientos nutricionales.						
Contenidos	Actividades		Medios y materiales	Evidencia de Aprendizaje	Técnicas e instrumentos de evaluación	Cronograma Semanal
	Estrategias en aula	Estrategias virtuales				
Necesidades energéticas del ser humano: - La energía - Importancia - Valor calórico de los alimentos - Energía diaria según edad	<ul style="list-style-type: none">• Presentación de ppt sobre necesidades energéticas.• Calculan necesidades de energía según edad y gasto calórico total.	Talleres dirigidos Asincrónico	Diapositivas Laptop, PC, celulares. Videos-You Tube Aula virtual	Cálculo de necesidades de energía según edad y gasto calórico total.	Lista de cotejo	10ma
Alimentación balanceada: <ul style="list-style-type: none">• Guías alimentarias• Leyes de la alimentación• Grupo y proporciones de alimentos.	<ul style="list-style-type: none">• Observa el video sobre alimentos saludables de una dieta balanceada.• Presentación de ppt sobre la Alimentación balanceada• Formulan una dieta balanceada tomando en cuenta los grupos y proporciones de alimentos.	Trabajo colaborativo Sincrónico	Diapositivas Laptop, PC, celulares. Videos-You Tube Aula virtual	Formula una dieta balanceada	Lista de cotejo	11ava
Estado nutricional. <ul style="list-style-type: none">• Valoración del estado nutricional.	<ul style="list-style-type: none">• Presentación de ppt sobre estado nutricional, parámetros antropométricos (talla, peso, edad), etc.	Taller dirigido Sincrónico	Diapositivas Laptop, PC, celulares. Videos-You Tube Aula virtual	Estimación del IMC y el peso ideal	Lista de cotejo	12ava
Actitudes y valores: <ul style="list-style-type: none">• Valora la importancia de una alimentación equilibrada para mejorar la calidad de vida.						

UNIDAD IV: ENFERMEDADES POR MALA ALIMENTACION Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	N° de semanas
---	---------------

COMPETENCIA ESPECÍFICA: Identifica las causas y prevención de las enfermedades por una mala alimentación y reconoce la importancia de la seguridad alimentaria en relación a la mejora de la calidad de vida de las personas.						
Contenidos	Actividades		Medios y materiales	Evidencia de Aprendizaje	Técnicas e instrumentos de evaluación	Cronograma Semanal
	Estrategias en aula	Estrategias virtuales				
3.1 Enfermedades por exceso de alimentos I (Diabetes, enfermedades coronarias, hipercolesterolemia, hipertensión arterial, Cáncer, caries, bocio, gota y obesidad) Definición, tipos, causas y prevención.	a. Presentación de un video b. Presentación de un Ppt. c. Elaboración de afiches sobre las causas y prevención de las enfermedades. d. Lectura sobre la obesidad en el Perú	a. Video Link b. Elaboración de afiches utilizando (Canvas) Resuelven un cuestionario (quizizz) virtual sobre la lectura.	Ppt Youtube Google drive Canvas	Afiche de prevención de enfermedades elaborados	Lista de cotejo	13ava
3.3 Enfermedades por deficiencia de alimentos (Anemia, osteoporosis, desnutrición, Trastornos en la alimentación como bulimia y anorexia. Definición, tipos, causas y prevención.	a. Presentacion de video b. Powert point sobre casos de enfermedades por deficiencia de alimentos	Trabajo individual asincrónico	Youtube Google meet Powert point	Cartilla informativa de prevención	Lista de cotejo	14ava
3.4 Seguridad alimentaria. Definición, antecedentes, importancia y factores.	Presentación del ppt sobre seguridad alimentaria. Lectura: “Evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en familias del distrito de Morochucos en Ayacucho, Perú”	Lee sobre “Evaluación de la seguridad alimentaria y nutricional en familias del distrito de Morochucos en Ayacucho, Perú”	Google meet, plataforma virtual, power point y base de datos de Revista Peruana de Medicina Experimental de Salud Pública	Ensayo sobre la seguridad alimentaria en el Perú	Lista de cotejo	15ava
Examen final						16ava
Actitudes y valores: <ul style="list-style-type: none">Valora la importancia de cuidar su salud con relación a la buena alimentación.Reflexiona sobre la importancia de la seguridad alimentaria.						

V. VINCULACIÓN CON:

- Investigación formativa
- Responsabilidad social
- Ciudadanía
- Ética y valores
- Conciencia ecológica para la sostenibilidad

VI. ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

Métodos
Técnicas
Procedimientos

VII. RECURSOS

Material impreso: Lecturas seleccionadas y bibliográfico. Material audiovisual: videos, diapositivas. Data multimedia Multimedios	Material de escritorio Pizarra acrílica. Plumones, papelotes y otros.
--	---

VIII. SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es continua, formativa, flexible, dinámica, transparente y permite comprobar el cumplimiento y logro de las competencias desarrolladas en todos sus componentes.

El proceso de evaluación considera en todos los rubros, el calificativo vigesimal, de CERO (00) a VEINTE (20).

La evaluación sumatoria estará referida a:

- El 30% de inasistencias, invalida toda forma de ser evaluado.
- Ponderación diferenciada: Aspecto conceptual (30%)+ Praxis educativa (40%)+ Actitudes y valores (30%).

La nota final del curso es el promedio ponderado de los rubros correspondientes: Evaluación proceso, evaluación parcial, evaluación final y evaluación de actitudes.

CRITERIOS ¿Qué es lo que voy a evaluar?	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN ¿Qué voy a evaluar? (tipo de calificación)	% ¿Cuál es el porcentaje del logro esperado?	INSTRUMENTOS ¿Con que voy a evaluar?	SEMANA DE EVALUACIÓN ¿Cuándo voy a evaluar?
Los criterios de evaluación, se formulan en función a los procesos que caracterizan a la asignatura. (Ver cuadro siguiente)	A. EVALUACIÓN DE PROCESO (EP)	50%		1 a 16
	a.1 Promedio de prácticas	40%	Ficha de observación	
	a.2 Promedio de tareas	30%	Rúbrica	
	a.3. Promedio de trabajos virtuales	30%	Ficha de observación	
	B. EVALUACION DE RESULTADOS (ER)	40%		
	b.1 Examen parcial (Ep)	40%	Prueba, escrita	8
	b.2 Examen final (Ef)	60%	Prueba, escrita	16
	C. EVALUACIÓN DE ACTITUDES (EA)	10%	Lista de cotejo	1 a 16

El Promedio final (PF) resulta de la aplicación de la siguiente fórmula:

$$PF = \frac{EP (5) + ER (4) + EA (1)}{10}$$

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los **criterios de evaluación** son parámetros de referencia para evaluar los aprendizajes. Describen aquello que se quiere medir o valorar (Conocimientos, actividades y actitudes) y que el estudiante debe lograr, a través del logro de capacidades y competencias.

Responden frente a lo que se pretende conseguir en cada asignatura; por lo cual, a partir de cada curso se deberán establecer los criterios en función a sus características y particularidades.

Por ejemplo:

ASIGNATURA	PROCESO CARACTERÍSTICO DEL CURSO	CRITERIO
Matemática	Resolución de problemas, manejo de algoritmos, etc.	Resuelve problemas. Maneja algoritmos
Comunicación	Comprensión lectora, producción de textos, expresión.	Comprende lo que lee. Produce textos. Se expresa adecuadamente
Historia	Manejo de información, ubicación temporal- espacial, juicio crítico.	Maneja y domina información. Ubica hechos en el tiempo y el espacio. Emite juicios críticos.
Biología	Indagación, experimentación, etc.	Indaga, investiga. Experimenta.

EVALUACIÓN POR COMPETENCIAS

Una enseñanza centrada en el desarrollo potencial del estudiante y una evaluación por resultados, rompiendo con el criterio de verdad absoluta de la evaluación tradicional.

Tipos de aprendizajes	EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO (Conceptual) ¿Qué sabe el estudiante?	EVIDENCIA DE PROCESO (Actividades) ¿Qué sabe hacer (producir) el estudiante con lo que sabe?	EVIDENCIA DE DESEMPEÑO ¿Cuándo, dónde el estudiante puede transferir a la acción lo que sabe y sabe Hacer? En relación conocimientos, capacidades y actitudes asociadas a procesos sociales, cognitivos, emocionales.	
	Evaluación de resultados	Evaluación de proceso		Evaluación de actitudes
	Estas evidencias permiten que los estudiantes demuestren o expliquen los principios, conceptos, teorías científicas, hechos, lenguajes, información relevante, técnicas, entre otros. Cuestionarios resueltos. Análisis de casos, informes.	Aula virtual Prácticas calificadas Diseños Informes Investigaciones Descripciones Textos publicitarios: avisos, propagandas, folletos, banners, afiches Monografías. Investigaciones Resúmenes.	Prácticas de técnicas: deportivas, expresivas, gimnásticas; de laboratorio. Sesiones: de ejecución de instrumentos, musicales; de talleres de lectura y escritura, artístico culturales, de resolución de	Actitudes Valores Condiciones Disposiciones Parámetros de referencia

	Organizadores visuales: mapas conceptuales, esquemas semánticos, mapas mentales, cuadros sinópticos, tablas de datos, gráficos, diagramas, matrices.	Creaciones artísticas (visuales, audiovisuales, musicales, literarias; danzas, teatralizaciones). Juegos de simulación y dramatizaciones. Maquetas, artefactos tecnológicos, prototipos. Cuadernos de notas, bitácoras. Periódicos, revistas y enciclopedias escolares (murales, impresos, digitales). Presentaciones orales: exposiciones, coloquios, charlas, debates. etc.	problemas, de trabajos manuales. Desarrollos de trabajos de campo. Instancias de manipulación y uso de herramientas, instrumental, aparatos, materiales. Instancias de organización y puesta en marcha de muestras, exposiciones, charlas, presentaciones orales, ateneos.	
Instrumentos	Pruebas de Desarrollo Examen Temático Ejercicio Interpretativo Pruebas Objetivas: Doble alternativa, Correspondencia, Selección múltiple, Completamiento, apareamiento o correlación. Rubricas (de organizadores de conocimiento o visuales) Otros....	Lista de cotejo Rúbricas (de acuerdo con las actividades a evaluar por ejemplo exposición. Creación artística, diapositivas, prácticas de laboratorio, informes, proyectos, trabajos de campo. Organizadores e conocimientos o visuales etc.) Portafolio Fichas de observación / Escala de observación. Ficha de coevaluación Ficha de autoevaluación Ficha de metacognición Ensayo Listas de control. Registro anecdótico Diarios de clase Otros....		

IX. REFERENCIAS

1. Canicoba, M. y Mauricio, S. (2017) Valoración del estado nutricional en diversas situaciones clínicas. Fondo editorial UPN 2017.
2. El equilibrio energético: <https://www.youtube.com/watch?v=k9QMzKwx07Y>
3. Este es el video del tema
4. FAO (2020). Educación alimentaria y nutricional. Recuperado de <http://www.fao.org/nutrition/educacion-nutricional/es/>
5. Guía de intercambio de alimentos:
6. Guía técnica de requerimientos de energía para la población peruana: <https://web.ins.gob.pe/sites/default/files/Archivos/cenan/depydan/lamejorreceta/Requerimiento%20de%20energ%C3%ADa%20para%20la%20poblaci%C3%B3n%20peruana.pdf>
7. Guías alimentarias: 12 consejos saludables para una buena alimentación
8. Ley de alimentación saludable: Sánchez M., Naupari, M. y García, E. (2014) Educación Alimentaria y Nutricional. UNE Perú.
9. 3s Enfermedades por deficiencia en nutrientes. Anemia, osteoporosis, desnutrición.
10. 4s Enfermedades por exceso en nutrientes. Triglicéridos, colesterol.

11. Bernhard, T. y Blanco Moreno, M. D. C. (Trad.). (2017). *Cómo vivir bien con enfermedades y dolores crónicos: una guía mindfulness*. Editorial Desclée de Brouwer.
<https://elibro.net/es/lc/bibliotecaune/titulos/127687>
12. Caso práctico “Impacto de micronutrientes en polvo sobre la anemia en niños de 10 a 35 meses de edad en Apurímac, Perú 2019” Link 4: <https://www.scielosp.org/pdf/rpmesp/2019.v36n1/17-25/es>
13. Enlace:
14. <http://www.fao.org/red-icean/acerca-de-la-red-icean/que-es-la-educacion-alimentaria-y-nutricional/es/>
15. <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/decreto-supremo-que-aprueba-el-reglamento-de-la-ley-n-30021-decreto-supremo-n-017-2017-sa-1534348-4/>
16. https://bvs.ins.gob.pe/insprint/CENAN/Guia_de_intercambio_de_alimentos_2014.pdf
17. <https://www.fen.org.es/blog/habitos-alimentarios/#:~:text=Los%20h%C3%A1bitos%20alimentarios%20son%20comportamientos,alimentarios%20comienzo%20en%20la%20familia>
18. https://www.google.com/search?q=mal+habito+alimenticio&rlz=1C1CHZN_esPE920PE920&oq=mal+habito+al&aqs=chrome.1.69i57j0l3j0i22i30l6.4095j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8
19. <https://www.mep.go.cr/noticias/habitos-alimentarios-saludables>
20. <https://www.youtube.com/watch?v=nXGO3GTiCso&t=6s>
21. <https://www.youtube.com/watch?v=yMbV396-dRs>
22. Islas Andrade, S. A. (2008). *Tópicos en enfermedades metabólicas*. Editorial Alfil, S. A. de C. V.
<https://elibro.net/es/lc/bibliotecaune/titulos/40576>
23. Jiménez Gutiérrez, A. (2010). *Actividad física y enfermedades cardiovasculares*. Ediciones Díaz de Santos. <https://elibro.net/es/lc/bibliotecaune/titulos/62734>
24. Lectura “Consumo de energía y nutrientes, pobreza y área de residencia de la población adulta de Perú” Link 3: <https://revista.nutricion.org/index.php/ncdh/article/view/84/65>
25. Lectura “Macronutrientes: Carbohidratos, grasas y proteínas Link 5: <http://www.fao.org/3/w0073s/w0073s0d.htm>
26. López Chicharro, J. (2010). *Actividad física y enfermedades respiratorias*. Ediciones Díaz de Santos. <https://elibro.net/es/lc/bibliotecaune/titulos/62735>
27. Los 20 alimentos más saludables del mundo. Link 2: <https://www.youtube.com/watch?v=uW5stUpH7KA>
28. Mockus Sivickas, I. (Ed.) y Trujillo Güiza, M. L. (Ed.). (2013). *Obesidad y enfermedades asociadas*. Editorial Universidad Nacional de Colombia. <https://elibro.net/es/lc/bibliotecaune/titulos/129780>
29. No existe cultura alimentaria en hogares y colegios del Perú Link 1: <https://rpp.pe/vida-y-estilo/salud/especialista-no-existe-cultura-alimentaria-en-hogares-o-colegios-del-peru-noticia-906015>
30. Observan el video: Importancia de la educación nutricional.
31. OTROS
32. Pascual Anderson, M. D. R. (2005). *Enfermedades de origen alimentario: su prevención*. Ediciones Díaz de Santos. <https://elibro.net/es/lc/bibliotecaune/titulos/53105>
33. Rodríguez González, P. y Larrosa Haro, A. (2013). *Desnutrición y obesidad en pediatría*. Editorial Alfil, S. A. de C. V. <https://elibro.net/es/lc/bibliotecaune/titulos/40853>
34. Tudela, V. (1996). *El colesterol: lo bueno y lo malo*. FCE - Fondo de Cultura Económica. <https://elibro.net/es/lc/bibliotecaune/titulos/72104>
35. Vicente-Rodriguez, G. Dorado Garcia, C. y Vicente-Rodriguez, G. (2012). *Osteoporosis y ejercicio*. Ediciones Díaz de Santos. <https://elibro.net/es/lc/bibliotecaune/titulos/62755>

La cantuta, 16, abril 2021.

Profesor(es) del curso:
Rufina Cisneros Flores