



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERÍA
SÍLABO/PLAN DE APRENDIZAJE

NUTRICIÓN

SÍLABO

1. Información General

1.1. Denominación de la asignatura	Nutrición
1.2. Código de la asignatura	2.10.121544
1.3. Tipo de estudio	2.0 Estudio Específico (E)
1.4. Naturaleza de la asignatura	Obligatoria
1.5. Nivel de estudios	Pregrado
1.6. Ciclo académico	IV
1.7. Créditos	2
1.8. Semestre académico	2017-II
1.9. Horas semanales	01 HT- 02 HP -06 H trabajo autónomo
1.10. Total Horas por semestre	48 THP - 96 H trabajo autónomo
1.11. Pre requisito	Ninguno
1.12. Docente Titular (D)	Mg. Margarita Pilar Rodríguez Haro mrodriguez@uladech.edu.pe
1.13. Docente Tutor (DT)	Ver anexo 03

2. Rasgo del perfil del egresado relacionado con la asignatura

1. Aplica cuidado integral de enfermería a la persona, familia y comunidad, en las fases del ciclo vital con conocimiento científico, responsabilidad ética, social y ciudadana.

3. Sumilla

La asignatura de nutrición pertenece al tipo de estudio Específico (E), es obligatoria y de naturaleza teórica/ práctica. Aporta al desarrollo de habilidades que le permitan analizar factores de riesgo relacionados con la satisfacción de las necesidades nutricionales del ser humano en el desarrollo de su ciclo vital, con apoyo de gabinetes y las TIC, fomentando el trabajo en equipo con responsabilidad, ética, social y ciudadana, con habilidad en la comunicación en situaciones de aprendizaje en el contexto de la profesión, demostrando actitud investigadora y responsabilidad social.

4. Competencia

Al término de la asignatura, el estudiante:

2.10. Analiza factores de riesgo relacionados con la satisfacción de las necesidades nutricionales del ser humano en el desarrollo de su ciclo vital. Fomentando el trabajo en equipo con responsabilidad ética, social y ciudadana, con habilidad en la comunicación en situaciones de aprendizaje en el contexto de la profesión, demostrando aptitud investigadora y responsabilidad social.

5. Capacidad

2.10.1. Reconoce los 6 elementos nutritivos requeridos por el organismo humano, su valor nutritivo y relación con su calidad de vida, teniendo en cuenta las medidas de higiene y seguridad alimentaria en situaciones de aprendizaje en el contexto de la profesión con principios éticos.

2.10.2. Analiza los problemas de inseguridad alimentaria-nutricional más importantes de la región, país y del mundo, propone patrones alimentarios adecuados para personas sanas o con patologías. Así mismo formula un plan educativo alimentario nutricional, dirigido a grupos seleccionado en situaciones de aprendizaje en el contexto de la profesión, con responsabilidad, ética, social y ciudadana.

6. Unidades de Aprendizaje:

Competencia	Unidad	Capacidades	Indicadores
2.10	I Principios Nutricionales	2.10.1	<p>2.10.1.1. Describe las principales funciones, requerimientos, signos de carencia, toxicidad y fuentes alimenticias de los macronutrientes requeridos por el organismo humano, con argumento crítico y reflexivo en un debate con responsabilidad.</p> <p>2.10.1.2. Describe las principales funciones, requerimientos, signos de carencia, toxicidad y fuentes alimentarias de los micronutrientes requeridos por el organismo humano, con sustento científico, en una exposición con responsabilidad, trabajando en equipo y apoyo de las TIC.</p> <p>2.10.1.3. Colaborativamente diseña un esquema gráfico de la clasificación de los alimentos en el Perú, de acuerdo a su valor nutritivo (constructores, energéticos y reguladores) y explica la función que cumplen en el organismo humano con criterio científico. Así como su fundamentación y utilidad con apoyo de gabinete.</p> <p>2.10.1.4. Elabora colaborativamente un organizador visual sobre las medidas de higiene, manipulación y conservación de los alimentos y explica con sustento científico y reflexivo las causas y efectos de las</p>

			enfermedades de transmisión alimentaria así como las medidas de prevención a tener en cuenta, en el contexto de la profesión.
	<p style="text-align: center;">II</p> <p style="text-align: center;">Alimentación por etapas de vida</p>	2.10.2	<p>2.10.2.1. En forma grupal elabora en un árbol causal, la explicación de las causas y efectos de la inseguridad alimentaria-nutricional de la región, país y del mundo., proponiendo alternativas de solución a esta problemática, con responsabilidad ética y social.</p> <p>2.10.2.2. Explica a través de un esquema las características de los métodos directos e indirectos de evaluación nutricional, valorando estados nutricionales por antropometría de casos clínicos asignados, trabajando en equipo, con responsabilidad, sustento científico y reflexivo.</p> <p>2.10.2.3. Explica en un cuadro comparativo la clasificación, causas, consecuencias, prevención y tratamiento de la desnutrición y obesidad, con sustento científico, trabajando en equipo con responsabilidad y apoyo de las TIC.</p> <p>2.10.2.4. Elabora colaborativamente un organizador visual y explica en una exposición, los fundamentos fisiológicos y características de la alimentación complementaria en el niño menor de un año y pre-escolar, trabajando con responsabilidad y fundamento científico.</p> <p>2.10.2.5. Explica en una exposición los cambios fisiológicos, adaptaciones metabólicas, requerimientos nutricionales y esquema alimentario de la mujer gestante, con sustento científico, responsabilidad y apoyo de las TIC.</p> <p>2.10.2.6. Explica en una exposición los cambios fisiológicos, alteraciones metabólicas, requerimientos nutricionales y esquema alimentario para el adulto mayor, con sustento científico, responsabilidad y apoyo de las TIC.</p> <p>2.10.2.7. Colaborativamente elabora un cuadro sobre dietas modificadas en consistencia donde se evidencie su progresión, alimentos permitidos, prohibidos y patologías de aplicabilidad, con conocimiento científico, responsabilidad y ética.</p> <p>2.10.2.8. Colaborativamente elabora esquemas dieto terapéuticos a recomendar en pacientes con diabetes, cardiopatía e insuficiencia renal, trabajando en equipo en el contexto de la profesión con conocimiento científico, responsabilidad ética y actitud de servicio.</p>

			<p>2.10.2.9 Explica con coherencia en que casos se utiliza la nutrición enteral y parenteral así como las vías de suministro y los factores de riesgo en este tipo de alimentación con sustento científico en una exposición con responsabilidad y apoyo de las TIC.</p> <p>2.10.2.10 Diseña colaborativamente un programa educativo alimentario nutricional, dirigido a familia de bajo riesgo, con metodologías participativas y apoyo de las TIC en un informe, respetando su cultura, habilidad de comunicación, con responsabilidad social y ética.</p>
--	--	--	--

7. Estrategias de Enseñanza-Aprendizaje:

El régimen del curso es en Blended Learning (BL) y utiliza el enfoque pedagógico socio cognitivo bajo la dinámica de aprendizaje del modelo ULADECH Católica; aprendizaje colaborativo con una comprensión de la realidad integral contextualizada mediada por el mundo con la guía de la doctrina social de la Iglesia.

Las estrategias de enseñanza-aprendizaje que se utilizarán son: Estrategias para indagar conocimientos previos (preguntas guía, lluvia de ideas), Estrategias que promueven la comprensión (exposición, escrita estructurada, oral estructurada), Estrategias grupales (debate y trabajo en equipo), Metodologías activas (análisis de propuesta, simulación, estudio de casos). El desarrollo de la asignatura incluye actividades de investigación formativa (IF) en cada unidad de aprendizaje por ser eje transversal en el plan de estudios de la carrera. Las actividades de investigación formativa (IF) están relacionadas con la elaboración de Informe documental u otros productos que refuercen el pensamiento y aptitud del investigador, teniendo en cuenta la norma Vancouver y los requisitos establecidos en el reglamento de propiedad intelectual aprobados por la Universidad; motivando al futuro enfermero a la investigación de la situación alimentaria-nutricional de nuestro país, estableciendo su rol como profesional y su compromiso social y ciudadana.

Los estudiantes que requieran apoyo para hacer efectiva su formación integral pueden acudir al docente de tutoría de la carrera profesional.

8. Recursos Pedagógicos

Para el desarrollo de la asignatura se requiere los siguientes recursos Entorno virtual Angelino (EVA), equipo multimedia, navegación en internet, videos, diapositivas, textos digitales, biblioteca física y virtual en base de datos E-libro para la interacción en el aula moderna.

La práctica se desarrolla en gabinete, aplicadas a situaciones que permitan fortalecer los aspectos teóricos y aplicativos de la nutrición en situaciones de salud. Esto permite al estudiante desarrollar habilidades cognitivas, procedimentales y actitudinales. Los estudiantes serán los protagonistas en la construcción de su aprendizaje, siendo el docente un mediador educativo. Enfermería, que esta implementado con equipos, tablas de valoración nutricional del CENAN-MINSA, menaje y vajilla necesaria para que el estudiante pueda estar en contacto directo con los alimentos utilizando medidas de higiene y seguridad alimentaria adecuadas para su manipulación y tratamiento,

Esto permite al estudiante desarrollar habilidades cognitivas, procedimentales y actitudinales. Los estudiantes serán los protagonistas en la construcción de su aprendizaje, siendo el docente un mediador educativo adquiriendo así un aprendizaje significativo que lo involucre directamente con el autocuidado de la salud del ser humano; a través de guías de práctica y lista de cotejo.

9. Evaluación del Aprendizaje

La evaluación es continua, integral y holística e integrada a cada unidad de aprendizaje, que permita verificar en el alumno el logro de conocimientos, habilidades y actitudes sobre las necesidades nutricionales-alimentarias de la población

La nota promedio por unidad de aprendizaje se obtiene como sigue:

- **Actividades formativas de la carrera :** **60 %**
 - Exposición/debates/y otros 20%
 - Trabajos en campus virtual 10%
 - Gabinete : Informes de resultados colab, análisis de casos y otros. 20%
 - Actividades de responsabilidad social (RS) 10%

- **Actividades de investigación formativa :** **20 %**

- **Examen Sumativo :** **20 %**

La asistencia a las prácticas será al 100%

Los estudiantes que no cumplan con la presentación de actividades tendrán nota cero (00). Asimismo, los estudiantes o grupos de estudiantes que presenten contenidos como copia que no puedan sustentarlas ante el docente tutor, serán asumidas como plagio teniendo como nota cero.

Es responsabilidad del estudiante asistir a la hora programada para la realización de las actividades lectivas presencial y entregar los reportes de actividades en la plataforma dentro de los plazos señalados. La nota mínima aprobatoria de la asignatura es trece (13) para pregrado. No se utiliza el redondeo.

Tendrán derecho a examen de aplazados los estudiantes de pregrado que alcancen como mínimo una nota promocional de diez (10). La nota del examen de aplazado no será mayor de trece (13) y sustituirá a la nota desaprobatoria en el acta que será llenada por el DT. (Reglamento Académico V12 artículo 49-51, 54,62).

10. Referencias :

- Beltrán, D. Compilado de la asignatura Nutrición. Versión 001. Chimbote: ULADECH 2011.
<http://files.uladech.edu.pe/docente/32737402/nut/TEXTO%20003pdf>

- Organización Panamericana de la Salud. Conocimientos actuales sobre nutrición. 8ª. ed. Washington: OPS, 2003.

<http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000013746>

- Gil A. Tratado de nutrición Tomo I Bases fisiológicas y Bioquímicas de la nutrición. 2da edición. Editorial médica panamericana 2010.

- Tellez V. Nutrición clínica (2a. ed.). México, D.F., MX: Editorial El Manual Moderno, 2014.
<http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10995535&p00=nutricion+salud+tellez+villagomez>

- Amores de Gea, D. Manual manipulación de alimentos e higiene Alimentaria. Ed.CEP.SL.2011.
<http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10820579&p00=higiene+manipulacion+enfermedades>.

- Batrouni, L. Evaluación nutricional. Ed. Brujas. 2016.
<http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?docID=11245788&ppg=29>

- MINSa. Taller de capacitación en valoración nutricional antropométrica según etapas de vida. 2014. ftp://ftp.minsa.gob.pe/OGGRH/2014/moodle/curso_DGSP_jovenes/vna_adolescentes.pdf

- Boticario C, Coral S. Nutrición y dietética II: aspectos clínicos. España: UNED - Universidad Nacional de Educación a Distancia, 2002. [citado el 21 marzo 2017]. Disponible en: <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?ppg=346&docID=10560241&tm=1465436566151>

- MINSa.INS.CENA. Lineamientos de nutrición materno infantil del Perú. Lima 2004.
http://bvs.minsa.gob.pe/local/ins/158_linnut.pdf

- MINSa. Alimentación por etapas de vida: alimentación del pre escolar de 3 a 5 años.2007.http://www.minsa.gob.pe/portada/especiales/2007/nutricion/pre_escolar.asp

- Salas J, Salvado y otros. Nutrición y dietética clínica 3ª Edición. España 2014.

- Castro A. Determinantes de la salud en escolares. Asentamiento humano prolongación Francisco Bolognesi, coishco.2014. Tesis para optar el título profesional de licenciado en Enfermería. Disponible en: <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000041081>

-Cervera, P. y otros. Alimentación y Dieta terapia: Nutrición Aplicada en la salud y la enfermedad. España. Ed: McGraw-Hill Interamericana, 2004.

<http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10498505&p00=alimentaci%C3%B3n+dietoterapia%3A+nutrici%C3%B3n+aplicada+salud+enfermedad+cervera+pilar>

-Durán, E.; Soto, D.; Labraña, A. Adecuación dietética de micronutrientes en embarazadas. Santiago de Chile, CL: Red Revista Chilena de Nutrición, 2009.: [citado el 18 de marzo 2017]. disponible en: <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?ppg=1&docID=10294008&tm=1465435321456>

-Olivares, S. Nutrición: Prevención. Riesgos y Tratamiento Dietético, 2ª ed., Santiago de Chile: CONFELANYD, 1991
<http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000002118>

-Zelada R. Estilo de vida y factores Bio socioculturales del adulto mayor jubilado. Urb. José Carlos Mariátegui (Tesis pre grado). Nuevo Chimbote; 2013. Disponible en: <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000027546>

-Olivera F, Manual de nutrición clínica y dietética (2da ed.) Editorial ediciones Díaz de Santos; publicado 01-2010

-Iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre 2025-IALCSH.

<http://www.rlc.fao.org/es/iniciativa/la-iniciativa/derecho-alimentacion/>

-Sistema de información del estado nutricional

<http://www.ins.gob.pe/portal/jerarquia/5/306/sistema-de-informacion-delestadonutricional/jer.306>

1. ANEXOS:

Anexo 01: Plan de aprendizaje

I Unidad de Aprendizaje : Principios Nutricionales			
Capacidad: 2.14.1. Reconoce los 6 elementos nutritivos requeridos por el organismo humano, su valor nutritivo y relación con su calidad de vida, teniendo en cuenta las medidas de higiene y seguridad alimentaria en situaciones de aprendizaje en el contexto de la profesión.			
Tiempo	Actividades de Aprendizaje	Indicadores	Instrumento de Evaluación
Semana 01	-Participa en las actividades de inducción al uso del módulo de matrícula según el cronograma establecido en cada escuela profesional. -Registra su matrícula según las orientaciones recibidas en su escuela profesional	Registra su matrícula con el apoyo de las tics, en el módulo del Erp University	Registro de matriculado
Semana 02	<p>Sesión 1 Principales Nutrientes: macronutrientes</p> <p>-Se inicia la sesión de aprendizaje con la Socialización del SPA y brindan sus opiniones en el BL. -Se declara los criterios de evaluación de la primera unidad.</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje teórico</p> <p>-Observan un video sobre los principales nutrientes requeridos por el organismo humano. Se apertura una lluvia de ideas. -El docente anota las ideas expuestas, promoviendo un ambiente de respeto mutuo y expone de manera general el tema a tratar. -En equipos de trabajo, revisan la información sobre los <i>conceptos generales de alimentación-nutrición y principales nutrientes requeridos por el organismo humano</i> en el Texto compilado de Beltrán D, pp 12 – 17 y Texto base: OPS, pp 43 - 56. http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000013746 -Con los contenidos principales elaboran un organizador gráfico y es socializado en una plenaria con argumento crítico y reflexivo. -El docente realiza la retroalimentación y las sugerencias correspondientes.</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje práctico</p> <p>-En gabinete humanístico realizan un glosario de términos en un taller y elaboran una ficha informativa sobre los beneficios nutricionales que brindan los alimentos a su organismo.</p>	<p>2.10.1.1. Describe las principales funciones, requerimientos, signos de carencia, toxicidad y fuentes alimenticias de los macronutrientes requeridos por el organismo humano con argumento crítico y reflexivo en un debate con responsabilidad.</p>	<p>Escala valorativa</p> <p>Rubrica de actividades prácticas.</p>

<p>Semana 03</p>	<p>Sesión 2 Principales nutrientes : micronutrientes Desarrollo de actividades de aprendizaje teórico -La docente presenta frutas y verduras solicitadas en sesión anterior y apertura la clase preguntando ¿Qué beneficios nutricionales brindan las frutas y verduras a nuestro organismo? -Se apertura una lluvia de ideas. -El docente anota las ideas expresadas, promoviendo un ambiente de respeto y orienta sobre el tema en forma general. -En grupo expone seminario: sobre Micronutrientes: vitaminas y sales minerales (clasificación, funciones principales, requerimientos, signos de carencia, grados de toxicidad y fuentes alimenticias que las contienen). Participan activamente con sus respuestas a partir de las preguntas que se presenten. -El docente retroalimenta y se arriba a conclusiones.</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje práctico -En gabinete, colaborativamente presentan platos demostrativos, reconociendo su valor nutritivo de vitaminas (A, C, B, Ac. Fólico, D, E) y sales minerales Ca, P, He, Zinc, etc).</p> <p>Actividad de Investigación Formativa -En grupos de trabajo elaboran un informe relacionado a la importancia de los micronutrientes en la prevención de enfermedades crónicas degenerativas, donde se evidencien citas bibliográficas según la norma Vancouver. Presentar en la plataforma EVA. Revisar el informe de tesis disponible en en:http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000027546</p>	<p>2.10.1.2. Describe las principales funciones, requerimientos, signos de carencia, toxicidad y fuentes alimentarias de los micronutrientes requeridos por el organismo humano, con sustento científico, en una exposición con responsabilidad, trabajando en equipo y apoyo de las TIC.</p>	<p>Rúbrica para evaluar exposición</p> <p>Rúbrica de evaluación de actividades prácticas.</p> <p>Rúbrica de Evaluación de Informe</p>
<p>Semana 04</p>	<p>Sesión 3 Clasificación de los alimentos Desarrollo de actividades de aprendizaje teórico -Observan video sobre alimentación del siglo XXI. Se apertura una lluvia de ideas -El docente anota las ideas y orienta el tema. -Los alumnos en forma colaborativa socializan información sobre valor nutritivo de los</p>	<p>2.10.1.3. Colaborativamente diseña un esquema gráfico de la clasificación de</p>	<p>Escala valorativa</p>

	<p>alimentos, clasificación, utilidad y leyes de la alimentación en: texto compilado: Beltrán D, 2011, pp 33-38 y de la biblioteca virtual en: http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10995535&p00=nutricion+salud+tellez+villagomez. pp</p> <p>-En grupo colaborativamente elaboran una matriz de inducción y exponen su trabajo.</p> <p>-Con la orientación del docente se realizan las conclusiones, se retroalimenta el tema y aclara dudas.</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje práctico.</p> <p>Actividad de Responsabilidad Social</p> <p>-En gabinete, clasifican a los alimentos (láminas) de acuerdo a su valor nutritivo y función que cumplen en el organismo humano, ubicándolos en una matriz, al grupo de alimentos correspondiente (constructores, energéticos y reguladores), respetando comentarios, opinión de sus compañeros, asumiendo errores, con actitud ética-responsable; valorando el beneficio que obtiene al consumir un menú balanceado y saludable.</p> <p>-En gabinete en forma colaborativa planifica menús balanceados, incluyendo alimentos de los tres grandes grupos propios de la región, respetando las leyes de la alimentación.</p> <p>-se monitorea proceso de aprendizaje, se absuelve consultas y aclaraciones a los grupos de trabajo.</p>	<p>los alimentos en el Perú, de acuerdo a su valor nutritivo (constructores, energéticos y reguladores) y explica la función que cumplen en el organismo humano con criterio científico. Así como su fundamentación y utilidad con apoyo de gabinete.</p>	<p>Escala de actitud (RS)</p> <p>Rubrica de evaluación de actividades prácticas.</p>
<p>Semana 05</p>	<p>Sesión 4 Higiene, manipulación, conservación de los alimentos y ETA.</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje teórico</p> <p>-Se apertura la clase con una diapositiva representativa relacionada con enfermedades de transmisión alimentaria (ETA)</p> <p>-Se apertura una lluvia de ideas</p> <p>-El docente anota las ideas expuestas, promoviendo un ambiente de respeto mutuo y expone de manera general el tema a tratar.</p> <p>-En grupo, revisan y analizan información sobre higiene, conservación y manipulación de los alimentos de texto compilado de la asignatura de Beltrán D, pp 39-55 y de biblioteca virtual en: http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10820579&p00=higiene+manipulacion+enfermedades. pp:</p> <p>-Colaborativamente ordenan y seleccionan</p>	<p>2.10.1.4.</p> <p>Elabora colaborativamente un organizador visual sobre las medidas de higiene, manipulación y conservación de los alimentos y explica con sustento científico y reflexivo las</p>	<p>Escala valorativa</p>

	<p>contenidos principales y elaboran un organizador visual para ser socializado en una plenaria con argumento crítico y reflexivo.</p> <p>-Se absuelve consultas y dudas</p> <p>-El docente realiza la retroalimentación y las sugerencias correspondientes.</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje práctico.</p> <p>-Los estudiantes en gabinete aplican en forma responsable, la técnica correcta de lavado de manos, y las medidas adecuadas de higiene y manipulación de los alimentos, elaborando colaborativamente un menú balanceado, reconociendo el valor nutritivo que aporta a su organismo en forma coherente y reflexiva.</p> <p>I Trabajo colaborativo</p> <p>-Colaborativamente responden a las siguientes preguntas: ¿Por qué considera importante mantener una adecuada higiene en la manipulación de los alimentos? Argumente su respuesta ¿Usted considera que con solo el lavado de manos se previenen enfermedades infectocontagiosa? Fundamente. <i>Según su criterio ¿Cuál sería el motivo y/o razón que las personas consuman alimentos en lugares de dudoso control sanitario? Que recomendación daría usted; desde el contexto de su profesión, para evitar que nuestra población universitaria acuda a estos centros de expendio y prevenir el deterioro de su salud. Argumentar y subir la tarea al EVA, a través de un informe breve, con sus respectivas referencias bibliográficas</i></p> <p>Comprueba sus aprendizajes en la evaluación de I unidad.</p>	<p>causas y efectos de las enfermedades de transmisión alimentaria así como las medidas de prevención a tener en cuenta, en el contexto de la profesión.</p>	<p>Rubrica de evaluación de actividades prácticas.</p> <p>Escala valorativa para Informe Breve</p>
--	---	--	--

<p>II Unidad de Aprendizaje : Alimentación por etapas de vida</p>			
<p>Capacidad:</p> <p>2.10.2. Analiza los problemas de inseguridad alimentaria-nutricional más importantes de la región, país y del mundo, propone patrones alimentarios adecuados para personas sanas o con patologías. Así mismo formula un plan educativo alimentario nutricional, dirigido a grupos seleccionado en situaciones de aprendizaje en el contexto de la profesión, con responsabilidad, ética, social y ciudadana.</p>			
<p>Tiempo</p>	<p>Actividades de Aprendizaje</p>	<p>Indicadores</p>	<p>Instrumento de Evaluación</p>

<p>Semana 06</p>	<p>Sesión 5 Inseguridad alimentaria-nutricional</p> <p>Se declara los criterios de evaluación de la actividad de aprendizaje de la unidad (según los instrumentos).</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje teórico</p> <p>-Se inicia la sesión comentando la situación presentada por el fenómeno del niño costero, impacto de epidemias en el estado nutricional y de salud de las personas.</p> <p>-En forma colaborativa revisan y analizan información sobre los factores que intervienen en la inseguridad alimentaria y nutricional, del texto base de la asignatura que se encuentra en biblioteca física de la carrera:</p> <p>OPS. Conocimientos actuales sobre nutrición. 8ª. ed. Washington, 2003. pp 481-496. Y de información escrita facilitada por la docente.</p> <p>América Latina y Caribe Sin Hambre 2025- http://www.rlc.fao.org/es/iniciativa/la-Iniciativa/derecho-alimentacion/ Sistema de información del estado nutricional http://www.ins.gob.pe/portal/jerarquia/5/306/sistema-de-informacion-del-estado-nutricional/jer.306-</p> <p>Se guía, monitorea y absuelven dudas por equipos, se fomenta participación, interacción y respeto mutuo.</p> <p>-Se analizan y organizan los contenido y elaboran un árbol causal; de las causas y efectos de la inseguridad alimentaria nutricional e indicar la intervención de enfermería, en estos escenarios de compromiso de la salud de las personas.</p> <p>-En forma colaborativa sustentan su trabajo en plenaria</p> <p>-La docente retroalimenta y aclara dudas.</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje práctico</p> <p>-En gabinete en forma colaborativa y con la orientación del docente, elaboran un plan de mejora sobre la problemática alimentaria nutricional que aqueja a nuestra Región y localidad, según</p>	<p>2.10.2.1. En forma grupal elabora en un árbol causal, la explicación de las causas y efectos de la inseguridad alimentaria-nutricional de la región, país y del mundo., proponiendo alternativas de solución a esta problemática, con responsabilidad ética y social.</p>	<p>Escala valorativa</p> <p>Escala valorativa para informe breve</p>
------------------------------------	--	---	--

	factores que intervienen; proponiendo alternativas de solución desde el punto de vista de prevención y atención, en forma responsable, ética social y ciudadana, debiendo presentar el informe respectivo, con fundamento bibliográfico de acuerdo a normas de vancouver.		
Semana 07	<p>Sesión 6 Métodos de evaluación nutricional</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje teórico</p> <p>-Se apertura la clase con una diapositiva representativa relacionada con estados nutricionales.</p> <p>-Los alumnos participan a través de una lluvia de ideas</p> <p>-La docente anota las ideas expuestas, promoviendo un ambiente de respeto mutuo y expone de manera general el tema a tratar.</p> <p>-En grupos de trabajo, socializan la información brindada por la docente, y biblioteca virtual en: http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?docID=11245788&ppg=29, y del enlace:- MINSa. Taller de capacitación en valoración nutricional antropométrica según etapas de vida. 2014. ftp://ftp.minsa.gob.pe/OGGRH/2014/moodle/cursos/DGSP_jovenes/vna_adolescentes.pdf</p> <p>- En forma colaborativa a través de un esquema visual, determinan los pasos a seguir para evaluar el estado nutricional de una persona por el método de antropometría, expone y sustenta su trabajo en plenaria</p> <p>-La docente retroalimenta y absuelve consultas y dudas.</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje práctico</p> <p>-Reunidos en gabinete previa demostración y re demostración del docente sobre técnica de toma de datos y manejo de instrumentos evaluativos, colaborativamente evalúa e interpretan resultados determinando con criterio científico y ético el diagnóstico nutricional de sus casos asignados.</p> <p>-Se socializan resultados grupales y con apoyo de la docente arriban a conclusiones</p> <p>Sesión 7 Estados de mal nutrición: Desnutrición-Obesidad</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje teórico</p>	<p>2.10.2.2. Explica a través de un esquema las características de los métodos directos e indirectos de evaluación nutricional, valorando estados nutricionales por antropometría de casos clínicos asignados, trabajando en equipo, con responsabilidad, sustento científico y reflexivo.</p> <p>2.10.2.3. Explica en un cuadro comparativo la</p>	<p>Escala valorativa</p> <p>Rubrica de evaluación de actividades prácticas</p> <p>Rúbrica para evaluar exposición</p>

<p>Semana 09</p>	<p>Sesión 8 Alimentación del Infante y Pre escolar</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje teórico</p> <p>-se apertura la clase indagando conocimientos previos sobre el tema, promoviendo un ambiente de respeto.</p> <p>-La docente orienta el tema en forma general</p> <p>-Los alumnos formados en grupos y en trabajo colaborativo seleccionan contenidos principales sobre alimentación complementaria del niño menor de un año, de texto compilado de la asignatura, pp 85-88 y del siguiente enlace: MINSA.INS.CENAN. Lineamientos de nutrición materno infantil del Perú. Lima 2004. http://bvs.minsa.gob.pe/local/ins/158_linnut.pdf. y elaboran un esquema gráfico sobre fundamentos fisiológicos, requerimientos nutricionales y características de la dieta, para ser socializado en plenaria con argumento crítico y reflexivo.</p> <p>-Con la orientación del docente se realizan las conclusiones, se retroalimenta el tema y aclara dudas según los aportes de los alumnos.</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje práctico</p> <p>-En gabinete grupalmente y haciendo uso de los alimentos solicitados, elaboran papillas adecuadas para infantes, teniendo en cuenta valor nutritivo, cantidad, densidad y N° de comidas</p> <p>Pueden ampliar la información del texto : Salas J, Salvado y otros. Nutrición y dietética clínica 3ª Ed. Disponible en la biblioteca física de la ULADECH.</p> <p>Actividad de Investigación Formativa</p> <p>-De acuerdo a grupos de trabajo, elaboran un informe sobre la alimentación del pre escolar donde se evidencie referencias bibliográficas según la norma Vancouver. Presentar en la plataforma EVA. Revisar el informe de tesis disponible en: http://erp.uladech.edu.pe/biblioteca_virtual/?ejemplar=00000041081</p> <p>-Considerar el siguiente enlace: MINSA.Nutrición por etapas de vida: Alimentación del pre- escolar de 3 a 5 años.2007 http://www.minsa.gob.pe/portada/especiales/2007/nutricion/pre_escolar.asp</p>	<p>2.10.2.4.</p> <p>Elabora y explica, un esquema donde se evidencie los fundamentos fisiológicos y características de la alimentación complementaria del niño menor de 1 año y Pre escolar, trabajando con responsabilidad y fundamento científico.</p>	<p>Escala valorativa.</p> <p>Rubrica de evaluación de actividades prácticas</p> <p>Rúbrica para evaluar informe</p>
-------------------------	--	---	---

<p>Semana 10</p>	<p>Sesión 9 Alimentación de la gestante</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje teórico</p> <p>-Se inicia sesión educativa proyectando un video sobre alimentación adecuada en la etapa de gestación.</p> <p>-Los alumnos participan con sus comentarios a través de una lluvia de ideas.</p> <p>-La docente anota las ideas expresadas, promoviendo un ambiente de respeto y orienta sobre el tema en forma general.</p> <p>-En grupo expone seminario sobre Alimentación en la etapa de gestación., teniendo como referencias texto compilado: Beltrán D, 2011.pp 90-101, Disponible en: http://files.uladech.edu.pe/docente/32737402/nut/TEXTO%20003pdf</p> <p>-MINSA.INS.CENA. Lineamientos de nutrición materno infantil del Perú. Lima 2004. http://bvs.minsa.gob.pe/local/ins/158_linnut.pdf</p> <p>-En grupo los alumnos elaboran un cuadro comparativo sobre requerimientos nutricionales de una mujer gestante y no gestante, para ser socializado en plenaria.</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje práctico</p> <p>-En gabinete grupalmente con alimentos solicitados en sesión anterior elaboran menús ricos en hierro, Ac. Fólico, calcio y proteína para gestantes, respetando su cultura con responsabilidad y ética,</p>	<p>2.10.2.5.</p> <p>Explica en una exposición los cambios fisiológicos, adaptaciones metabólicas, requerimientos nutricionales y esquema alimentario de la mujer gestante, con sustento científico, responsabilidad y apoyo de las TIC.</p>	<p>Rúbrica para evaluar exposición</p> <p>Rubrica de y evaluación de actividades prácticas</p>
-------------------------	--	--	--

	<p>-En forma colaborativa responden y fundamentan sobre la utilidad de la dieta hipo sódica en los pacientes renales y cardiopatas para ser expuesto en plenaria.</p> <p>-La docente realiza la retroalimentación respectiva.</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje práctico</p> <p>-En gabinete, colaborativamente ante un caso simulado de patología metabólica y cardiopata asignado analizan, discuten y elaboran un esquema de dieta hipo glúcida y dieta hipo sódica de acuerdo a guía de práctica.</p>	responsabilidad ética y actitud de servicio.	Rubrica de evaluación de actividades prácticas
Semana 14	<p>Sesión 13 Nutrición enteral y parenteral</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje teórico</p> <p>-La docente apertura la clase indagando conocimientos previos sobre el tema, promoviendo un ambiente de respeto mutuo.</p> <p>-La docente presenta el tema en forma general.</p> <p>-En grupo, expone seminario sobre nutricional enteral y parenteral, teniendo en cuenta la fuente bibliográfica de la biblioteca virtual en: http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10498505&p00=alimentaci%C3%B3n+dietoterapia%3A+nutrici%C3%B3n+aplicada+salud+enfermedad+cervera+pilar .</p> <p>-Exponen su trabajo y participan activamente con sus respuestas a partir de las preguntas que se emitan.</p> <p>-Con la orientación del docente se realizan las conclusiones, se retroalimenta el tema y aclara dudas según los aportes de los alumnos.</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje práctico</p> <p>-En gabinete en forma colaborativa ante un caso asignado, propone mezclas y/o fórmulas alimentarias para ser suministradas por sonda nasogástrica, con responsabilidad criterio científico y ética en el contexto de su carrera.</p>	2.10.2.9 Explica en qué casos se utiliza la nutrición enteral y parenteral así como las vías de suministro y los factores de riesgo en este tipo de alimentación con sustento científico y ético, considerando el trabajo en equipo y habilidades de comunicación con apoyo de las TIC.	Rúbrica para evaluar exposición
Semana 15	<p>Sesión 14 Educación alimentaria nutricional</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje teórico</p> <p>-Se inicia sesión educativa proyectando un video sobre educación alimentaria</p> <p>-Los alumnos participan con sus comentarios en un ambiente de respeto y se anotan las ideas.</p> <p>-A través de día positivas, el docente orienta el</p>	2.10.2.10 Diseña colaborativamente un programa educativo alimentario nutricional dirigido a fami-	Escala valorativa

	<p>tema a tratar.</p> <p>-En grupos de trabajo revisa información sobre etapas en el diseño de programas de educación y comunicación nutricional, en texto compilado de Beltrán D, pp 110-112 y biblioteca virtual en: Boticario C, Coral S. Nutrición y dietética II: Aspectos Clínicos http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?ppg=346&docID=10560241&tm=1465436566151.</p> <p>-Con los contenidos principales elaboran un organizador gráfico y es socializado en una plenaria con argumento crítico y reflexivo.</p> <p>-El docente realiza la retroalimentación y las sugerencias correspondientes</p> <p>Desarrollo de actividades de aprendizaje práctico Actividad de Responsabilidad Social:</p> <p>-Los alumnos organizados en grupos de trabajo y en base a contenidos teóricos, organizan y planifican un plan educativo alimentario nutricional (charla), dirigido a un grupo seleccionado en situaciones de aprendizaje y lo presentan a través de un informe para su respectiva revisión .</p> <p>- Participa en su evaluación de II unidad</p>	<p>lia de bajo riesgo, con metodologías participativas y apoyo de las TIC en un informe, respetando su cultura, habilidad de comunicación, con responsabilidad social y ética.</p>	<p>Escala de Actitud (RS)</p> <p>Rúbrica para evaluar informe</p>
--	--	--	---

Semana 16	Examen Final		
Semana 17	Examen de Aplazados		

Anexo 02: Instrumentos de evaluación

ESCUELA PROFESIONAL DE ENFERMERIA

ESCALA VALORATIVA DE COMPRENSIÓN

CICLO:

SEMESTRE:

FECHA:

INDICADOR: 2.10.1.1. Describe las principales funciones, requerimientos, signos de carencia, toxicidad y fuentes alimenticias de los macronutrientes requeridos por el organismo humano, con argumento crítico y reflexivo en un debate con responsabilidad. (Cambia según indicador de cada sesión)

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CRITERIOS (Se coloca según la evidencia que se quiere alcanzar en el indicador)				Calificación
		1.1.Opinión de manera coherente	1.2.Discusión de manera alturada	1.3. Argumento con sustento teórico	1.4. Respeto de opiniones	
		1 - 5	1- 5	1-- 5	1- 5	
1						
2						
3						
5						

RÚBRICA PARA EVALUAR EXPOSICIÓN

Ciclo:

Semestre:

Fecha:

INDICADOR: -----

CRITERIOS	BUENO	REGULAR	DEFICIENTE
Dominio y calidad del tema	<ul style="list-style-type: none"> •Dominio del tema con claridad, profundidad y sustento científico, demostrando preparación para la exposición. <p>(5)</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Dominio del tema con claridad pero superficialmente, demostrando parcialmente preparación para la exposición. <p>(3)</p>	<p>Conocimiento escaso del tema demostrando que no se ha preparado para la exposición</p> <p>(1)</p>
Metodología de la exposición	<ul style="list-style-type: none"> •Genera y estimula el diálogo .Responde todas las preguntas planteadas. Se guía con las ayudas en los puntos centrales <p>(5)</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Genera parcialmente diálogo y responde algunas preguntas planteadas. Se guía parcialmente con las ayudas sin tener en cuenta los puntos centrales del tema.(3) 	<p>No diálogo y no responde las preguntas planteadas. Generalmente utiliza las ayudas para leer todo el tema para exponer.</p> <p>(1)</p>

Tiempo utilizado y timbre de voz	<ul style="list-style-type: none"> •Calcula el tiempo y se expresa en forma audible y clara. <p>(5)</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Calcula parcialmente el tiempo y se expresa tono de voz baja y poco clara. <p>(3)</p>	<p>No calcula el tiempo y timbre de voz inadecuada</p> <p>(1)</p>
Uso de material educativo	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza material educativo con contenidos coherentemente secuencializados y articulados con el tema solicitado: gráficos, imágenes, síntesis de las ideas principales, cuadros descriptivos, etc. • Enriquece la experiencia sensorial y facilita la adquisición y fijación del aprendizaje <p>(5)</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Utiliza material educativo con contenidos que se ajustan parcialmente al tema solicitado, o presenta el contenido en párrafos textuales • No enriquece la experiencia sensorial. <p>(3)</p>	<p>No utilizan material educativo y si lo hace no es significativo, no reúne las condiciones de ayuda visual.</p> <p>(1)</p>

Puntaje máximo: 20

RÚBRICA PARA EVALUAR INFORME

CRITERIOS	MUY BUENO (4)	BUENO (3)	REGULAR (2)	DEFICIENTE (1)
Introducción	<p>Plantea el tema y/o la problemática en la que esta contextualizada.</p> <p>Resalta su relevancia para la profesión de enfermería</p> <p>Plantea el objetivo del trabajo.</p>	<p>Plantea el tema, la problemática y el objetivo del trabajo.</p>	<p>Plantea el tema, el objetivo del trabajo.</p>	<p>No realiza introducción.</p>
Contenido	<p>Analiza y Argumenta el tema solicitado con sustento científico y secuencia lógica, claridad de ideas. comparándolo , con la realidad y emitiendo juicio critico</p> <p>La redacción cumple normas gramaticales y ortográficas. Párrafos enlazados coherentemente</p>	<p>Argumenta el tema solicitado con secuencia lógica y sustento científico</p> <p>La redacción cumple normas gramaticales y ortográficas. Párrafos enlazados coherentemente</p>	<p>Argumenta el tema superficialmente con respuestas completas.</p> <p>Presenta deficiencia en la redacción.</p>	<p>Respuestas incompletas falta fundamento científico,</p> <p>.Presenta deficiencia en la redacción</p>
Conclusiones	<p>Identifica y explica las conclusiones derivadas y coherentes con los subtemas y el tema central de la tarea</p>	<p>Identifica la idea central del tema.</p>	<p>.</p>	<p>No realiza conclusiones</p>
Uso de citas y norma de Vancouver en las referencias bibliográficas	<p>Cita coherentes con las referencias y Cumple con la norma Vancouver.</p>		<p>Citas incoherentes con las referencias</p> <p>No cumple con</p>	<p>No hay citas</p> <p>No realiza referencias bibliográficas.</p>

			toda la norma Vancouver.	
Puntualidad y respeta la estructura del informe	Presenta en el tiempo indicado El informe se presenta de acuerdo al esquema propuesto: caratula introducción, desarrollo del tema, conclusiones recomendaciones y bibliografía.		Presenta con retraso. El informe presenta parcialmente el esquema propuesto	No presenta.

Puntaje máximo 20

ESCALA VALORATIVA PARA EVALUAR INFORME BREVE

Ciclo:

Semestre:

Fecha:

Criterios	INDICADOR:			Total
	<u>Alta</u>	<u>Media</u>	<u>Baja</u>	
Fundamento	El Informe presenta fundamentos analizados sobre la información solicitada (05)	El Informe presenta fundamentos sobre la información solicitada (03)	El Informe no presenta fundamentos sobre la información solicitada(01)	05
Redacción	El informe está sin faltas ortográficas (05)	El informe presenta algunas faltas ortográficas (03)	El informe presenta muchas faltas ortográfica (01)	05
Organización	Los fundamentos del Informe están completamente jerarquizados (05)	Los fundamentos del Informe están medianamente jerarquizados (03)	Los fundamentos del Informe no están jerarquizados (01)	05
Responsabilidad	Presenta su trabajo en la fecha indicada (03)		Presenta su trabajo fuera de la fecha indicad (01)	05
<u>TOTAL</u>				20

ESCALA DE ACTITUDES PARA EVALUAR ACTIVIDAD DE RESPONSABILIDAD SOCIAL

Ciclo:

Semestre:

Fecha:

INDICADOR: -----

N°	APELLIDO S Y NOMBRES	Actitud: Trabajo en equipo				Actitud: Responsabilidad Ética en contenidos, comentarios y productos					
		Criterios				Nivel de logro	Criterios				Nivel de logro
		Siempre Se integra	Casi siempre	Algunas veces se integra	Nunca se integra		Siempre	Casi siempre	Algunas veces	Nunca	
18-20	14-17	11-13	0-10	18-20	14-17	11-13	0-10				
1											
2											
3											

RÚBRICA DE EVALUACIÓN DE ACTIVIDADES PRÁCTICAS

CRITERIO	0	1	2	4	SESIONES PRÁCTICAS													
					1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°	9°	10°	11°	12°	13°	14°
Conocimientos teóricos	No responde a las preguntas formuladas.	Responde parcialmente a las preguntas o las respuestas	Responde parcialmente a las preguntas, con algunos aciertos.	Responde correctamente a las preguntas.														
Calidad de trabajo	No realiza la actividad	Realiza la actividad parcialmente y con errores.	Realiza la actividad parcialmente, sin errores	Realiza la actividad sin errores														
Criterio clínico	No tiene	Muestra deficiente criterio clínico.	Muestra criterio clínico en proceso	Muestra criterio clínico acertado.														
Iniciativa	No participa y no demuestra iniciativa.	Participa en forma parcial, no demuestra iniciativa.	Participa en forma parcial y demuestra iniciativa.	Participa de forma constante demostrando iniciativa.														
Destreza	No tiene un buen manejo del material y equipos y "copia" lo que otros hacen.	Tiene un manejo básico y recurre constantemente al docente o a	Tiene un buen manejo e intenta resolver por sí mismo los problemas.	Tiene un manejo avanzado y es capaz de resolver los problemas que se														
PUNTAJE																		

Anexo 03: Listado de docentes tutores del ciclo de estudios

GALARRETA BRICEÑO AMANDA EDITH agallarretab@uladech.pe

CHUNGA MICHILOT MERCEDES MILAGRO mchungam@uladech.pe

Anexo 04: Referencias Categorizadas

TEXTO COMPILADO

Beltrán, D Compilado de la asignatura Nutrición. Versión 001. Chimbote: ULADECH ; 2011.
<http://files.uladech.edu.pe/docente/32737402/nut/TEXTO%20003pdf>

TEXTO BASE

Organización Panamericana de la Salud. Conocimientos actuales sobre nutrición. 8a. ed.
Washington: OPS; 2003.
<http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000013746>

TEXTO DIGITAL

Boticario C, Coral S. Nutrición y dietética II: aspectos clínicos. España: UNED - Universidad Nacional de Educación a Distancia; 2002. [citado el 20 marzo 2016]. Disponible en:
<http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?ppg=346&docID=10560241&tm=1465436566151>

Durán, E.; Soto, D.; Labraña, A. Adecuación dietética de micronutrientes en embarazadas. Santiago de Chile, CL: Red Revista Chilena de Nutrición; 2009. [citado el 20 marzo 2016]. Disponible en:
<http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?ppg=1&docID=10294008&tm=1465435321456>

Cervera, P. y otros. Alimentación y Dietoterapia: Nutrición Aplicada en la salud y la enfermedad. España: McGraw-Hill Interamericana, 2004.
<http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10498505&p00=alimentaci%C3%B3n+dietoterapia%3A+nutrici%C3%B3n+aplicada+salud+enfermedad+cervera+pilar>

TESIS

Zelada R. Estilo de vida y factores Bio socioculturales del adulto mayor jubilado. Urb. José Carlos Mariátegui (Tesis pre grado). Nuevo Chimbote; 2013. Disponible en:
<http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000027546>

Nano L. Determinantes de las salud en la persona adulta mayor sector Antenor Orrego-El Porvenir (Tesis pre grado). Trujillo; 2017

TEXTOS COMPLEMENTARIOS

Beghin, I. Guía para evaluar el estado de nutrición. Wahington: OPS; 1989.

<http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000002119>

Olivares, S. Nutrición: Prevención. Riesgos y Tratamiento Dietético, 2ª ed., Santiago de Chile: Confelanyd; 1991

<http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000002118>

Hernández M, Martín G. Obesidad y estilos de vida en los adolescentes de la provincia de Guadalajara. España: Servicio de Publicaciones. Universidad de Alcalá, 2009. Disponible en:

<http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10280276&p00=obesidad+estilos+vida+adolescentes+provincia+guadalajara>

Olivera F, Manual de nutrición clínica y dietética (2da ed.) Editorial ediciones Díaz de Santos; publicado 01-2010

Iniciativa América Latina y Caribe Sin Hambre 2025-IALCSH.

<http://www.rlc.fao.org/es/iniciativa/la-iniciativa/derecho-alimentacion/>

Sistema de información del estado nutrición

Salas J. y Otros. Nutrición y Dietética Clínica. 3era Edición. España- 2014