

Centro Universitario de Ciencias de la Salud

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

('Antra		1011/0r	へけつ	ria
Centro	u	II II V 📥 I	SIIA	111()

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Departamento:

DEPTO. DE CLINICAS DE LA REPRO. HUMANA Y DEL CREC.

Academia:

NUTRICIÓN

Nombre de la unidad de aprendizaje:

CUIDADO ALIMENTARIO NUTRICIO EN EL ADULTO Y ANCIANO ENFERMO

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
18855	51	51	102	10

Tipo de curso:	Nivel en que se	Programa educativo	Prerrequisitos:
	ubica:		
CT = curso - taller	Licenciatura	(LNTO) LICENCIATURA EN NUTRICION / 50.	CISA 18842

Área de formación:

BASICA PARTICULAR OBLIGATORIA

Perfil docente:

- Domina los saberes y contenidos propios de la unidad de aprendizaje
- Provoca y facilita aprendizajes, a través del logro en los alumnos de las competencias disciplinares, procedimentales y actitudinales.
- Cuenta con Licenciatura en Nutrición.
- Experiencia en el área de nutrición clínica.
- Posgrado concluido (o en proceso).
- Si es profesor de tiempo completo debe tener perfil (o aspire a tenerlo) del Programa de Mejoramiento del Profesorado (PRODEP*)

Elaborado por:	Evaluado y actualizado por:
MPS. Martha B. Altamirano Martínez	Dra. Y. Fabiola Márquez Sandoval
Dra. Yolanda Fabiola Márquez Sandoval	MPS. Martha B. Altamirano Martínez
	Dra. Fabiola Martín del Campo López
	Dra. Roxana Michel Márquez Herrera

08/01/2016 06/06/2023

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

LICENCIATURA EN NUTRICION

Profesionales

Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integral a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria;

Gestiona proyectos de investigación y participa en equipos multi, inter y transdisciplinarios para realizar acciones integrales que aborden la problemática del proceso alimentario-nutricio en la salud-enfermedad del individuo, la familia y la sociedad, así como generar y difundir el conocimiento científico pertinente que permita contribuir a la toma de decisiones, la formulación de programas y/o políticas en el contexto de la realidad local, nacional e internacional;

Aplica metodologías pedagógico-didácticas en procesos formativos y/o de capacitación de recursos humanos en alimentación y nutrición, así como en la educación de individuos, familias y sociedad, actuando con ética y respeto a la identidad cultural, en escenarios formales y no formales.

Socioculturales

Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos éticos-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales;

Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones;

Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.

Técnico-Instrumentales

Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social;

Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

3. PRESENTACIÓN

Los problemas de salud pública que aquejan a nuestra sociedad hoy en día se encuentran centrados en el adulto y el anciano. Esto debido a la transición epidemiológica y demográfica presente en nuestro país en los últimos años. Este curso genera la habilidad de establecer e indicar a través del pensamiento crítico y la nutrición basada en evidencias, el tratamiento nutricional propio de las enfermedades en este grupo poblacional, así como las modificaciones pertinentes considerando la responsabilidad social, de acuerdo a las características del paciente, incorporando una visión de sustentabilidad, inclusión y cultura de la paz. Se imparte idealmente en el quinto semestre y utiliza como base la evaluación nutrimental y aplica los conocimientos previamente adquiridos (bioquímica, fisiopatología, evaluación del estado nutricio, dietética y nutrición en el ciclo de la vida), los cuales ayudarán a implementar la intervención nutricional más adecuada. Esta unidad de aprendizaje contribuye con el logro de competencias de unidades de aprendizaje como Nutrición enteral y endovenosa, Práctica profesional en nutrición clínica, Aplicación profesional en nutrición clínica y Práctica profesional supervisada en nutrición clínica.

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Aplica correctamente el abordaje nutricional integral con base en el proceso de atención nutricia, para prevenir la enfermedad o rehabilitar al adulto y anciano enfermo, de acuerdo al

contexto del paciente, basado en la evidencia científica y al análisis crítico, con actitud humanística, de servicio, calidad, ética profesional, así como una visión sustentable, de inclusión y cultura de la paz.

5. SABERES

Prácticos	 Aplica los apartados del NCP en los adultos y ancianos enfermos, implementando el pensamiento crítico para generar intervenciones nutricionales enfocadas en la prevención, tratamiento o rehabilitación de los pacientes considerando una visión sustentable y de responsabilidad social, con seguimiento a los casos. Utiliza la nutrición basada en evidencia para identificar los estándares de comparación o guías para la evaluación y el tratamiento nutricional más convenientes. Emplea la tecnología de la información y comunicación para la búsqueda de literatura más actualizada sobre la terapia nutricional en enfermedades del adulto tanto en idioma español como en inglés.
Teóricos	 Describe el proceso de atención nutricional (PAN) establecido por la Academia de Nutrición y Dietética. Reflexiona y analiza las directrices de intervención nutricional sugerida en las diferentes enfermedades alimentario nutricias del adulto y anciano con una visión sustentable. Identifica las bases del soporte nutricional en las diferentes enfermedades del adulto y anciano. Comprende la evidencia científica pertinente y confiable referente al tratamiento nutricional del adulto y anciano enfermo.
Formativos	 Fortalece la actitud humanística de servicio y responsabilidad social, al respetar la diversidad cultural y étnica de los individuos, considerando su entorno ecológico, con una actitud participativa, solidaria, de pacificación e incluyente. Desarrolla una actitud crítica-científica, en una búsqueda continua de nuevos conocimientos, con calidad y ética profesional. Respeta la formación, identidad e ideología de los profesionales con los que colabora, de manera multi, trans, e interdisciplinar. Vincula la carga de las situaciones de enfermedad con el impacto sobre la sustentabilidad y sus efectos en los costos económicos, sociales y de desarrollo humano para implementar el proceso de atención nutricia de manera oportuna.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

- 1) Proceso de Atención Nutricional en las diferentes enfermedades del adulto y del anciano con una visión sustentable (indicación, educación, consejería y coordinación nutricional) en aula invertida.
 - a) Enfermedades metabólicas
 - i) Obesidad 1.5 semanas
 - ii) Diabetes (tipo 1 y 2) 1.5 semana
 - (1) Manejo de insulinas y conteo de hidratos de carbono
 - iii) Hipertensión 1 semana
 - iv) Dislipidemias
 - v) Hiperuricemias
 - vi) Síndrome metabólico
 - b) Soporte Nutrimental (enteral y parenteral), bases para su uso en individuos de riesgo.1 semana
 - c) Enfermedades gastrointestinales 1 semanas
 - i) Gastritis y úlcera péptica
 - ii) Diarrea, estreñimiento y flatulencia
 - iii) Síndrome de Intestino Irritable
 - iv) Colitis ulcerativa, enfermedad de Crohn y fístulas enterocutáneas

- v) Síndrome de intestino corto y ostomías
- vi) Pancreatitis
- d) Enfermedades hepáticas y biliares 1 semana
 - i) Enfermedades biliares
 - II) Hepatitis y cirrosis Hepática
- e) Cáncer 1 semana
- f) Enfermedades renales 1 semana
 - i) Nefrolitiasis
 - ii) Insuficiencia renal crónica
- g) Desnutrición 1 semana
 - i) Sarcopenia
 - ii) Caquexia y respuesta metabólica al estrés
 - iii) Paciente hipercatabólico
- h) Enfermedades psiquiátricas 1 semana
 - i) Trastornos de Conducta Alimentaria
 - ii) Depresión
- i) Enfermedades Neurológicas 1/2 semana
 - i) Alzheimer y Parkinson
- j) Enfermedades pulmonares 1/2 semana
 - i) Neumonía
 - ii) EPOC
- k) Enfermedades del sistema osteomuscular 1/2 semana
 - i) Artritis y gota
- I) VIH y SIDA 1/2 semana

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

- Búsqueda de literatura científica y académica relevante en el área a través de las tecnologías de la información en idioma español e inglés.
- Lectura y análisis de artículos científicos aplicando pensamiento crítico.
- Revisión y análisis con pensamiento crítico de la dietoterapia y del material de apoyo.
- Lectura y análisis de artículos científicos.
- Calculo de dietas modificadas en contenido, de acuerdo a distintas patologías.
- Desarrollo y resolución de casos clínicos aplicando el modelo PAN.
- Seguimiento de pacientes con el modelo del PAN.
- Elaboración de sesiones educativas para el paciente.
- El desarrollo de esta unidad de aprendizaje se puede desarrollar de forma híbrida (actividades presenciales y virtuales).

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8. 1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
Exámenes de la plataforma y	Se realizarán exámenes a	Aula y plataforma classroom
global	través de formulario de google	
	al terminar cada uno de los	
	temas, adicionalmente se	
	aplicará un examen global	
	sorpresa de 5 preguntas	
	máximo de tipo abiertas,	
	incluyendo casos clínicos.	
Seguimiento (presencial/virtual)	Se elige al inicio del semestre	Comunidad u Hospital
de paciente con	un paciente con el que se	
sobrepeso/obesidad/diabetes/	trabajará de manera presencial,	

hipertensión con intervención den la familia o entorno

en línea o mixta. Como parte de las características del paciente a elegir este debe tener un IMC ≥ 28 kg/m2 o vivir con diabetes mellitus o con HTA. Se recolecta la información en una historia clínica con dicha información los alumnos encontrarán las dificultades que afronta el paciente para definir los problemas nutricios. Analiza y determina los diagnósticos principales con el formato PES en donde se cuestiona el problema, la etiología y los signos y síntomas con evidencia. Con base a lo anterior determina los más relevantes e indaga y contrasta la evidencia científica (más actual en español e inglés) para diseñar el plan de intervención y monitoreo más pertinente aplicando pensamiento crítico la cultura de la paz y pensamiento complejo.

Ejecuta el plan de intervención y con base en los resultados obtenidos en la sesión subsecuente reúne información, juzga los resultados e implementa ajustes en su plan de acción. En todo momento se aplica el modelo NCP.

En el caso de las sesiones virtuales o presenciales se debe incorporar en las sesiones a un compañero que estará de escucha con la cámara apagada para dar retroalimentación sobre puntos a mejorar que se deben tomar en cuenta.

Al final, con el uso de tecnologías de la comunicación, se entrega por un lado la historia clínica con los datos obtenidos del paciente en cada sesión, además de un reporte de caso que se subirá a la plataforma de classroom para apoyar la sustentabilidad. Este reporte

	ı	I
	debe incluir todos los dominios	
	del NCP que se especifican en	
	la rúbrica correspondiente.	
	Mínimo 4 sesiones explicando	
	cada apartado de manera	
	resumida. Debe incluir al	
	menos un menú con cálculo de	
	macro y micronutrimentos.	
	Se valorará la creatividad	
	aplicada para reclutar al	
	paciente, llevar a cabo las	
	sesiones y apoyar al paciente y	
	su familia a lograr cambios.	
Solución de casos clínicos en	Durante las sesiones virtuales	Aula
equipo	o presenciales el profesor	
5 45.16 5	comparte al grupo o por	
	equipos datos suficientes de un	
	caso clínico. Con dicha	
	información los alumnos	
	encontrarán las necesidades y	
	problemas de salud que afronta	
	el paciente para definir los	
	problemas nutricios. Analiza y	
	determina los diagnósticos	
	principales con el formato PES	
	en donde se cuestiona el	
	problema, la etiología y los	
	signos y síntomas con	
	evidencia. Con base a lo	
	anterior determina los más	
	relevantes e indaga y contrasta	
	la evidencia científica (actual	
	· ·	
	en español e inglés) para	
	diseñar el plan de intervención	
	y monitoreo más pertinente,	
	aplicando la cultura de la paz,	
	sustentabilidad y pensamiento	
	crítico.	
	El trabajo se realizará en	
	equipo para resolver el caso	
	con base al modelo del NCP,	
	dará un tiempo de 40 minutos	
	para trabajar con los datos del	
	caso, posterior a eso se	
	presentará y discutirá cada uno	
	de los apartados, para dialogar	
	sobre las diversas propuestas.	
	· · ·	
	Con el uso de tecnologías de la	
	comunicación los alumnos	
	compartirán sus propuestas de	
	solución a los casos.	
	Finalmente se hará una	
	evaluación entre los miembros	
	del equipo, así como los	
	compañeros de los otros	
	equipos y el profesor, haciendo	
	1 1 1 2 3 2 1 2 2 2 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3	

	lun controcto de la controca de co	Г
	un contraste de lo entregado en	
Decerrolle de casiones	referencia a lo esperado.	Aulo do alosso I EEN 4
Desarrollo de sesiones	Se repartirá al inicio del	Aula de clases, LEEN, área
educativas	semestre a cada equipo un	hospitalaria y en la consulta.
	tema para que se desarrolle un	
	proyecto educativo con al	
	menos tres sesiones dirigidas	
	al paciente en dicho tema. Para	
	determinar los temas que se	
	desarrollarán deberá identificar	
	las dificultades en nutrición que	
	tienen este tipo de pacientes,	
	definir los problemas que se	
	quieren solucionar a través de	
	la educación. Con base en esta	
	información analizar y	
	determinar los objetivos de las	
	sesiones, así como su	
	fundamentación teórica (con	
	base en la literatura actual en	
	español e inglés) para la	
	modificación de la conducta	
	alimentaria. Se discutirá cuál	
	serían los materiales didácticos	
	más apropiados a desarrollar	
	para el incremento de	
	conocimientos y habilidades	
	determinadas. Procurar que tanto el material didáctico como	
	el discurso de la sesión	
	consideren la sustentabilidad,	
	cultura de la paz y pensamiento	
	complejo.	
	Se elaborará un material	
	didáctico virtual o presencial de	
	al menos una de las sesiones,	
	este se pondrá en uso frente al	
	grupo cuando se realice la	
	presentación. Se entrega un	
	documento que debe incluir	
	introducción, objetivo general	
	del proyecto educativo,	
	objetivos específicos, abordaje	
	teórico o sustento teórico (es	
	decir la(s) teorías de	
	modificación de la conducta y	
	constructos aplicados para el	
	desarrollo de las sesiones	
	educativas). Por último, debe	
	incluir los materiales educativos	
	con las instrucciones de uso	
	del material educativo, así	
	como evidencia su análisis de	
	las necesidades de la	
	población objetivo para las	
	sesiones y de diversos tipos de	
	1 2 2 3 2 2 2 3 4 4 4 7 2 1 2 2 2 4 1 P 2 2 4 2 4 2 4 2 4 2 4 2 4 2 4 2 4 2 4	<u> </u>

	_	T
	materiales didácticos.	
	Se presenta frente a grupo los	
	puntos básicos de la propuesta	
	educativa y se aplica al menos	
	un material didáctico.	
	Finalmente se hará una	
	evaluación entre los miembros	
	del equipo, así como los	
	compañeros de los otros	
	equipos y el profesor, haciendo	
	un contraste de lo entregado en	
	referencia a lo esperado.	
Actividades en clase (classroom y	Se deberán llevar a cabo las	Classroom y aula
presenciales)	actividades de lectura de la	, and a second of the second o
procession,	literatura más actual en idiomas	
	español e inglés, , revisión de	
	videos, esquemas, ensayos,	
	entre otros que son solicitados	
	en la plataforma para cada una	
	de los temas, así como las	
	actividades presenciales como	
	· ·	
	cálculo de menús,	
	presentaciones, entrevistas a	
	pacientes, etc. Se considera	
	como un aspecto importante a	
	evaluar la creatividad en los	
	distintos proyectos o trabajos	
	presentados.	
	En estas actividades de forma	
	continua se hará uso de las	
	habilidades del pensamiento	
	crítico, de acuerdo a las	
	indicaciones planteadas en las	
	plataformas. Además	
	permitirán que el alumno	
	practique el uso de tecnologías	
	de la información y	
	comunicación.	
Guía práctica sobre la	Consiste en un resumen del	En el área hospitalaria o de
intervención nutricional del adulto	tratamiento nutrimental de cada	consulta.
y anciano.	enfermedad, que puede incluir	
-	una pequeña descripción de la	
	misma. Se entregará de	
	manera electrónica como un	
	material de consulta para el	
	celular o dispositivo electrónico.	
	Para decidir qué información	
	incluir en el apartado de	
	contenido de la guía deberás	
	realizar un análisis de la	
	literatura científica más actual	
	en idioma español e inglés y	
	contrastar con diversas fuentes	
	bibliográficas para realizar la	
	síntesis que más convenga a tu	
	práctica clínica.	
·		

	I	
	Se tomará en cuenta el contenido, presentación y el orden, índice, paginación, localización de los temas, citas, bibliografía y creatividad del	
	proyecto, aplicación del	
	pensamiento crítico en el	
	análisis de la información así	
	como la información completa	
	con respecto a las	
	enfermedades incluidas.	
Desempeño en el curso	Participación: Se valorará la	En áreas de práctica y en actividades de clase
	frecuencia y la calidad de los	actividades de ciase
	argumentos para enriquecer las actividades. Dichas	
	participaciones deberán estar	
	fundamentadas en la evidencia	
	científica.	
	Creatividad: Se valora la	
	iniciativa y aportaciones	
	innovadoras en los diferentes	
	proyectos que se desarrollan	
	durante el curso.	
	Trabajo de campo: Se refiere al	
	desempeño general durante las	
	clases, así como cuando sea	
	posible en las prácticas.	
	Puntualidad, disposición,	
	proactividad, entrega de tareas	
	de calidad, profesionalismo.	
	Aspectos éticos y valores: Ser respetuoso con los	
	compañeros y profesor, saber	
	expresarse de manera correcta	
	durante las discusiones.	
	Respetar creencias, gustos,	
	cultura durante el desarrollo de	
	casos reales o ficticios. Aplicar	
	las recomendaciones de una	
	alimentación sustentable con	
	respecto a los criterios	
	anteriores.	

9. CALIFICACIÓN

Exámenes	15%	
Seguimiento de paciente con sobrepeso/obesidad/diabetes y familiar		20%
Solución de casos clínicos en equipo	15%	
Desarrollo de sesiones educativas	10%	
Actividades en clase (classroom y presenciales)	25%	
Guía práctica sobre la intervención nutricional del adulto y anciano		5%
Desempeño en el curso y actividades prácticas	10%	

10. ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones ser� expresado en escala de 0 a 100, en n�meros enteros, considerando

como m�nima aprobatoria la calificaci�n de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluaci�n en el periodo ordinario, deber� estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un m�nimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El m�ximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisi�n conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no exceder� del 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificaci�n en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un m�nimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

11. REFERENCIAS

REFERENCIA BÁSICA

- 1. Gil A (2020). Tratado de Nutrición (Tomo 1, 2 y 3). Ed. Médica Panamericana. 3ra edición.
- 2. Casanueva, E., Kaufer-Horwitz, M., Perez-Lizaur, A.B., y Arrollo, P. (2022). Nutriología Médica. Editorial Médica Panamericana. 5ta. edición.
- 3. Escott-Stump, S. (2019). Nutrición, diagnóstico y tratamiento (No. 612.39). Wolters Kluwer. 7ma edición.
- 4. Mahan, L.K.; Escott-Stump, S.; Raymond, J.L. (2021). Krause dietoterapia. Elsevier. 15th Edición. RM 216 M3418 2017.
- 5. Ortega, RM. (2023). Nutrición Clínica y Salud Nutricional. Ed. Médica Panamericana. 1ra edición.
- 6. Salas-Salvadó J. (2019). Nutrición y Dietética Clínica. Ed. Elsevier. 4ta edición.

REFERENCIA COMPLEMENTARIA

- 1. Ascencio Peralta, C. (2012). Fisiología de la nutrición. McGraw Hill México. QP 141 A82 2012
- 2. Bezares, V. D., Cruz, R., Burgos, M., & Barrera, M. (2014). Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano. 1ª. ed. México: Mexicana. QP 141 E83 2014
- 3. Cusi K, Isaacs S, Barb D, et al. American Association of Clinical Endocrinology Clinical Practice Guideline for the Diagnosis and Management of Nonalcoholic Fatty Liver Disease in Primary Care and Endocrinology Clinical Settings: Co-Sponsored by the American 4. Association for the Study of Liver Diseases (AASLD). Endocr Pract. 2022;28(5):528-562. doi:10.1016/j.eprac.2022.03.010
- 4. Crabb DW, Im GY, Szabo G, Mellinger JL, Lucey MR. Diagnosis and Treatment of Alcohol-Associated Liver Diseases: 2019 Practice Guidance From the American Association for the Study of Liver Diseases. Hepatology. 2020;71(1):306-333. doi:10.1002/hep.30866
- 5. Ikizler TA, Burrowes JD, Byham-Gray LD, et al. KDOQI Clinical Practice Guideline for Nutrition in CKD: 2020 Update [published correction appears in Am J Kidney Dis. 2021 Feb;77(2):308]. Am J Kidney Dis. 2020;76(3 Suppl 1):S1-S107. doi:10.1053/j.ajkd.2020.05.006
- 6. Evert AB, Dennison M, Gardner CD, et al. Nutrition Therapy for Adults With Diabetes or Prediabetes: A Consensus Report. Diabetes Care. 2019;42(5):731-754. doi:10.2337/dci19-0014
- 7. Lacy BE, Pimentel M, Brenner DM, et al. ACG Clinical Guideline: Management of Irritable Bowel Syndrome. Am J Gastroenterol. 2021;116(1):17-44. doi:10.14309/aig.000000000001036
- 8. Lai JC, Tandon P, Bernal W, et al. Malnutrition, Frailty, and Sarcopenia in Patients With Cirrhosis: 2021 Practice Guidance by the American Association for the Study of Liver Diseases [published correction appears in Hepatology. 2021 Dec;74(6):3563]. Hepatology. 2021;74(3):1611-1644. doi:10.1002/hep.32049
- 9. Muñoz, M. I. R. I. A. M., Chávez, A., Ledesma, S. J. A., Mendoza, M. E., Calvo, C. C., Castro, G. M. I., ... & Pérez-Gil, R. F. (2014).

Tablas de uso Práctico de los Alimentos de Mayor Consumo. TX 551 T32 2014.

10. Palafox, M., & Ledesma, J. (2015). Manual de fórmulas y tablas para la intervención nutriológica. RM217.2 P35 2015.

- 11. Pérez-Lizaur, A. B., Palacios González, B., Castro Becerra, A. L., & Flores-Galicia, I. (2008). Sistema mexicano de alimentos equivalentes. México. TX 360.M6 P47 2014
- 12. Torrijo, S. (2014). Recetario para diabéticos. Editores mexicanos unidos; 1st edition. TX 837 T67 2014.
- 13. Villa Romero, A., Moreno Altamirano, L., & García de la Torre, G. S. (2012). Epidemiología y estadística en Salud Pública. Editorial Mc Grill, 1. RA 652.2M3 E65 2012.
- 14. Standards of Care in Diabetes-2023. Diabetes Care. 2023;46(Suppl 1).

REFERENCIA CLÁSICA

- 1. Achón y Tuñon, Montero A, & Úbeda N. (2013) Dietética aplicada a distintas situaciones fisiológicas. Fundación Universitaria San Pablo CEU. RM2126 D54 2013.
- 2. Anaya Prado R., Arenas Márquez H. y Arenas Moya D. (2012). Nutrición enteral y parenteral. McGrawHill. 2ª. Edición. RM 225 N88 2012.
- 3. Byham-Gray, L., (2013). Alimentación hospitalaria: 2. Dietas hospitalarias. RC 903 C55 2013
- 4. Caballero, B., Cousins, R. J., Tucker, K. L., & Ziegler, T. R. (2014). Nutrición en la salud y la enfermedad. A. C. Ross (Ed.). Wolters Kluwer Health. QP 141 N8818 2014
- 5. De Luis Román, D. A., de la Fuente, R. A., & Jáuregui, O. I. (2012). Aplicación de la inmunonutrición en el tratamiento nutricional artificial. Dietoterapia, nutrición clínica y metabolismo, 695. RM216 T27 2012.
- 6. Martínez, E. M. Á. (2012). Manual de nutrición en diabetes para profesionales de la salud. Editorial Alfil, SA de CV. RC662 A58 2012.
- 7. Morales Güeto, J. (2007). Nutriterapia, salud y longevidad: qué comer para vivir más y mejor? principios básicos de la relación entre nutrición y salud (No. Sirsi) i9788479788179). RA 784 M67 2007.
- 8. Perichart Perera, O. (2012). Manual de lineamientos para la práctica de la nutrición clínica: enfermedades crónico-degenerativas. McGraw Hill México. RM 217.2 P47 2012.
- 9. Rodota, Liliana Patricia. (2012). Nutrición clínica y dietoterapia. Editorial Médica Panamericana. RM 216 R63 2012.
- 10. Webster-Gandy, J., Madden, A., & Holdsworth, M. (Eds.). (20 QP 141 A82 201212). Oxford handbook of nutrition and dietetics. OUP Oxford. RM217.2 O93 2012
- 11. Matarese, L. E., Mullin, G. E., & Raymond, J. L. (Eds.). (2015). The Health Professional's Guide to Gastrointestinal Nutrition. Academy of Nutrition and Dietetics. RC 802 M38 2015
- 12. Riella, M. C., & Martins, C. (2003). Nutrición y riñón. Ed. Médica Panamericana. RC 902 R5418 2016
- 13. Rosón, M I. (2016).Conteo de hidratos de carbono: atención nutricional del paciente con diabetes tipo 1. Librería Akadia Editorial. RC662 R68 2016
- 14. Torresani, M E. (2013). Manual práctico de dietoterapia del adulto. Akadia Librería Editorial. RM 217.2 T67 2013.