



Centro Universitario de Ciencias de la Salud

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

Centro Universitario

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS DE LA SALUD

Departamento:

DEPTO. DE ALIMENTACION Y NUTRICIÓN

Academia:

NUTRICION

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:
I8855	51	51	102	10

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
CT = Curso - Taller	Licenciatura	(LNTO) LICENCIATURA EN NUTRICION / 5o.	CISA I8842

Área de formación:

Basica particular obligatoria

Perfil docente:

<ul style="list-style-type: none">•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. Yolanda Fabiola Márquez Sandoval	Dra. Y. Fabiola Márquez Sandoval MPS. Martha B. Altamirano Martínez Dra. Fabiola Martín del Campo López Dra. Roxana Michel Márquez Herrera
Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización aprobada por la Academia
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	<ul style="list-style-type: none">•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.<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">•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.

	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Formativos	<ul style="list-style-type: none"> • Respeta la formación, identidad e ideología de los profesionales con los que colabora, de manera multi, trans, e interdisciplinaria. • 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 fistulas 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
- l) 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 global	Se realizarán exámenes a 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.	Aula y plataforma classroom
Seguimiento (presencial/virtual) de paciente con sobrepeso/obesidad/diabetes/ hipertensión con intervención den la familia o entorno	Se elige al inicio del semestre un paciente con el que se trabajará de manera presencial, en línea o mixta. Como parte de las características del paciente a elegir este debe tener un IMC > 28 kg/m ² 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	Comunidad u Hospital

	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 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 micronutrientos.</p> <p>Se valorará la creatividad aplicada para reclutar al paciente, llevar a cabo las sesiones y apoyar al paciente y su familia a lograr cambios.</p>	
--	--	--

Solución de casos clínicos en equipo	<p>Durante las sesiones virtuales o presenciales el profesor 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.</p> <p>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.</p> <p>Con el uso de tecnologías de la comunicación los alumnos compartirán sus propuestas de solución a los casos.</p> <p>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.</p>	Aula
Desarrollo de sesiones educativas	Se repartirá al inicio del semestre a cada equipo un tema para que se desarrolle un proyecto educativo con al menos tres sesiones dirigidas al paciente en dicho tema. Para	Aula de clases, LEEN, área hospitalaria y en la consulta.

	<p>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.</p> <p>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 materiales didácticos.</p> <p>Se presenta frente a grupo los puntos básicos de la propuesta educativa y se aplica al menos un material didáctico.</p>	
--	--	--

	<p>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.</p>	
Actividades en clase (classroom y presenciales)	<p>Se deberán llevar a cabo las actividades de lectura de la 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.</p> <p>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.</p>	Classroom y aula
Guía práctica sobre la intervención nutricional del adulto y anciano.	<p>Consiste en un resumen del tratamiento nutrimental de cada 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.</p> <p>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</p>	En el área hospitalaria o de consulta.

	<p>práctica clínica.</p> <p>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.</p>	
Desempeño en el curso	<p>Participación: Se valorará la frecuencia y la calidad de los argumentos para enriquecer las actividades. Dichas participaciones deberán estar fundamentadas en la evidencia científica.</p> <p>Creatividad: Se valora la iniciativa y aportaciones innovadoras en los diferentes proyectos que se desarrollan durante el curso.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	

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 será expresado en escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, deberá estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

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

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación 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 mínimo 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 Arollo, 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. 1^a. 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 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/ajg.00000000000001036
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. 2^a. 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.