 UNIVERSIDAD NACIONAL

“JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN”

**FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN**

**MODALIDAD NO PRESENCIAL**

**SYLLABUS POR COMPETENCIAS**

**CURSO:**

**NUTRICIÓN GERIÁTRICA**

**PLAN 14**

1. **DATOS GENERALES**

|  |  |
| --- | --- |
| **Línea de Carrera** | CURSOS COMUNES PROFESIONALES ESPECIALIDAD  |
| **Semestre Académico** | 2020-I |
| **Código del Curso** |  1214505 |
| **Créditos** | 4 Créditos  |
| **Horas Semanales**  | Hrs. Totales: 4 Teóricas: 02 Practicas: 02 |
| **Ciclo** | IX CICLO  |
| **Sección** | A |
| **Apellidos y Nombres del Docente** | M(go) ORDOÑEZ SORIANO HILDA MARTHA |
| **Correo Institucional** |  Hordonez@Unjfsc.Edu.Pe  |
| **N° De Celular** | 943980784 |

1. **SUMILLA**

Es una asignatura que aporta a los estudiantes conocimientos relacionados con la historia de la gerontología y geriatría, perfil del adulto mayor, lineamientos de política y recreacional, régimen alimentario, factores y causas que lo determinan y valoración nutricional del adulto mayor. Uno de los capítulos del curso será desarrollado en inglés.

1. **CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** | **NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** | **SEMANAS** |
| **UNIDAD** **I** | *Explica los principios y características psicológicas del ciclo vital humano, que comprende desde la concepción hasta el final de la vida* | **NUTRICIÓN GERIATRICA TEORICO PRACTICO**  | **1-4** |
| **UNIDAD****II** | *El estudiante ejecuta actividades correspondientes a la fisiopatología de diferentes casos en la edad adulta mayor .* | **NUTRICIÓN GERIATRICA TEORICO PRACTICO** | **5-8** |
| **UNIDAD****III** | *Explica los principios del ciclo vital humano, que comprende desde la concepción hasta el final de la vida.* | **NUTRICIÓN GERIATRICA TEORICO PRACTICO** | **9-12** |
| **UNIDAD****IV** | *Explica las características psicológicas del ciclo vital humano, que comprende desde la concepción hasta el final de la vida.*  | **NUTRICIÓN GERIATRICA TEORICO PRACTICO** | **13-16** |

1. **INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO**

|  |  |
| --- | --- |
| **N°** | **INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO** |
| *1* | *Contrastan conceptos sobre la importancia de la asignatura* |
| *2* | *Explica los principios y características psicológicas del ciclo vital humano, que comprende desde la concepción hasta el final de la vida.* |
| *3* | *Conceptualizar sobre patologías del sistema digestivo más frecuentes.* |
| *4* | *Elabora Regímenes nutrioterapéuticos y plan de alimentación en pacientes con enfermedades pancreáticas.* |
| *5* | *Establece el Diagnóstico Nutricional del paciente hospitalizado.* |
| *6* | *Elaboración del Regímenes nutrioterapéuticos y plan de alimentación* |
| *7* | * *Participa y propone alternativas de tratamiento nutricional*
* *Asume una posición crítica sobre el tratamiento de las enfermedades en la edad adulta*
 |
| *8* | *Discute y aplica sobre los temas y casos expuestos .* |
| *9* | *Adquiere conocimientos y diferencian las diversas enfermedades nutricionales.* |
| *10* | *Adquiere conocimiento para evaluación a pacientes con problemas cardiovasculares. Tratamiento Dietoterápica* |
| *11* | *Establece el Diagnóstico Nutricional del paciente con desnutrición*  |
| *12* |  *Discute sobre los temas expuestos y Establece el Diagnóstico Nutricional del paciente*  |
| *13* | *Participa y propone alternativas de tratamiento nutricional con criterio científico y sensibilidad humana.*  |
| *14* | *Participa y propone alternativas de tratamiento nutricional en pacientes con Diabetes mellitus* |
| *15* | *Analiza los casos clínicos y aplica el tratamiento Nutricional requerida.*  |
| *16* | *Aplica y Discute sobre los temas expuestos. Prescribe la evaluación Nutricional* |

1. **DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS:**

|  |  |
| --- | --- |
| **UNIDAD DIDÁCTICA I:** *BASES CIENTIFICAS DEL PROCEDIMIENTO DEL ENVEJECIMIENTO* | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I:*** Explica los principios y características psicológicas del ciclo vital humano, que comprende desde la concepción hasta el final de la vida |
| **SEMANA** | **CONTENIDOS**  | **ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL** | **INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD**  |
| **CONCEPTUAL** | **PROCEDIMENTAL** | **ACTITUDINAL** |
| 1 | Explica la importancia y la interrelación de las asignaturas con otras que sustentan su aplicación | Introducción, importancia, objetivos. Definición de términos básicos. | Define la asignatura, seinicia con análisis de la receta Dietoterapia | Expositiva (Docente/Alumno)* Uso del Google Meet
* Dialogan y se establece la receta dietoterápica.
* Conformación de grupos de práctica
 | Contrastan conceptos sobre la importancia de la asignatura. |
| 2 | * Retos del envejecimiento en la medicina y en nuestra sociedad. Concepto de Geriatría y Gerontología. Concepto de envejecimiento, Envejecimiento del Envejecimiento y doble carga de enfermedad. Nuevo usuario, nuevos retos, nuevas competencias
 | * Explica los conceptos de envejecimiento del envejecimiento y doble carga de enfermedad. Conoce del marco legal, el plan nacional de salud de adultos mayores y la norma para la atención del Adulto Mayor del MINSA y los internacionales en los que se sustenta
* Describe las características en la edad pediátrica, adolescente y adulto joven y adulto mayor Clasificación.
 | * Métodos y técnicas para la evaluación nutricional.
* Evaluación nutricional en la edad adulta
 | * Debate dirigido (Discusiones)
* Foros, Chat
* Trabajo individual
* Práctica: Formulación de guías alimentarias.
* Práctica: Evaluación del estado Nutricional por Antropometría.
 | Explica los principios y características psicológicas del ciclo vital humano, que comprende desde la concepción hasta el final de la vida. |
| 3 | * Explica las patologías más frecuentes del sistema digestivo
 | Clínica y enfermedades en los diversos órganos del aparato digestivo; boca, esófago, intestinos, hígado, páncreas. Dietoterapia y casos clínicos.  | Elaboración de guías de Alimentación para edad adulta  | Práctica: Guía alimentaria para pacientes con enfermedades del sistema digestivo. Caso clínico.Elaboración de plan alimentario | Conceptualizar sobre patologías del sistema digestivo más frecuentes.  |
| 4 | * Fisiopatología y Dietoterapia de las enfermedades pancreáticas
 | * Utiliza con habilidad los alimentos de la asistencia nutricional EN ADULTOS CON ENFERMEDADES PANCREÁTICAS.
 | Elaboración de Regímenes nutrioterapéuticos de atención en pacientes con expresiones fisiopatológicas pancreáticos hospitalizados  | * Lluvia de ideas (Saberes previos)
* Foros, Chat
* Trabajo grupal para elaboración de regímenes nutrioterapéuticos de atención en pacientes con expresiones fisiopatológicas pancreáticas hospitalizados
 | Elabora Regímenes nutrioterapéuticos y plan de alimentación en pacientes con enfermedades pancreáticas. |
|  | **EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD DIDACTICA** |
|  | **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
|  | * Estudios de Casos de pacientes con enfermedades pancreáticos y realizar Evaluación Nutricional y elaborar un plan alimentario.
 | * Entrega del desarrollo del primer Trabajo individual
* Soluciones a Ejercicios propuestos
 | * Comportamiento en clase virtual y chat
* Formule un procedimiento para hacer el mejor planteamiento en el trabajo encargado.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **UNIDAD DIDÁCTICA II:**  *FISIOPATOLOGÍA Y DIETOTERAPIA DURANTE EL ENVEJICIMIENTO*  | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II:*** *El estudiante ejecuta actividades correspondientes a la fisiopatología de diferentes casos en la edad adulta mayor .* |
| **SEMANA** | **CONTENIDOS**  | **ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL** | **INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD**  |
| **CONCEPTUAL** | **PROCEDIMENTAL** | **ACTITUDINAL** |
| 5 | Fisiopatología y Dietoterapia de las enfermedades Hepáticas | Reconoce y describe las características de las enfermedades hepáticas | Denota importancia de conocer la elaboración del plan de alimentación | **Expositiva (Docente/Alumno)*** Uso del Google Meet
* Taller sobre medidas antropométricas.
* Elaboración de plan alimentario
 | Establece el Diagnóstico Nutricional del paciente hospitalizado. |
| 6 | Fisiopatología y Dietoterapia de las enfermedades de las Vías Biliares | Comprende que con la Dietoterapia adecuada evitará complicaciones | Reflexiona sobre la importancia de resolver los estudios de casos clínicos. | **Debate dirigido (Discusiones)*** Foros, Chat
* Analizar casos clínicos
* Elaboración de plan alimentario
 | Elaboración del Regímenes nutrioterapéuticos y plan de alimentación |
| 7 | Fisiopatología y Dietoterapia pre y post-Operatorio | Selecciona los alimentos adecuados en la asistencia nutricional | Determinar los factores que se debe tener en cuenta para el cálculo de necesidades de cada uno de los macro y micro nutrientes en un adulto mayor  | Lecturas* Uso de repositorios digitales
* Realizar el cálculo de requerimiento de nutrientes de los pacientes asignados.
* Elaboración de la Receta Dietoterapia.

Lluvia de ideas (Saberes previos)* Foros, Chat
 | * Participa y propone alternativas de tratamiento nutricional
* Asume una posición crítica sobre el tratamiento de las enfermedades en la edad adulta
 |
| 8 | * Exposición de grupos de casos prácticos
* **Evaluación del módulo II**
 | Exposición y análisis sobre los temas  | Demuestra con compromiso en el tema de exposición.  | Habilidad en la exposiciónEvaluación cognitiva  | Discute y aplica sobre los temas y casos expuestos  |
|  | **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** |
|  | **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
|  | * Estudios de Casos clínicos
* **Realice la Evaluación Nutricional de los casos clínicos**
 | * Entrega del desarrollo del segundo Trabajo individual
* Soluciones a Ejercicios propuestos
 | * Comportamiento en clase virtual y chat
* Formule un procedimiento para hacer el mejor planteamiento en el trabajo encargado.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **UNIDAD DIDÁCTICA III:** BASES CLINICAS PARA EL ENFOQUE Y MANEJO INTEGRAL DE LOS PROBLEMASS DE SALUD DEL ADULTO MAYOR  | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III:*** Explica los principios del ciclo vital humano, que comprende desde la concepción hasta el final de la vida. |
| **SEMANA** | **CONTENIDOS**  | **ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL** | **INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD**  |
| **CONCEPTUAL** | **PROCEDIMENTAL** | **ACTITUDINAL** |
| 9 | Describe las diversas enfermedades nutricionales. | * Clínica y dietoterapia de las enfermedades nutricionales: Desnutrición, Anorexia y bulimia. Plan hipercalórico progresivo.
* Obesidad, valoración de la enfermedad como factor de riesgo. Casos clínicos. Régimen hipocalórico.
 | Desarrollo de guías de Alimentación. | **Expositiva (Docente/Alumno)*** Uso del Google Meet
* Práctica: Guía Alimentaria para pacientes con desnutrición, anorexia y bulimia.
* Práctica: Guía Alimentaria para pacientes con Obesidad
 | Adquiere conocimientos y diferencian las diversas enfermedades nutricionales. |
| 10 | Describe los signos clínicos y su importancia desde el punto de vista nutricional | Clínica y dietoterapia de las enfermedades cardiovasculares. Tratamiento Dietoterápica. | Investigar sobre temas referentes a la nutrición en las enfermedades mencionadas  | **Debate dirigido (Discusiones**)* Foros, Chat
* Uso de repositorios digitales
* Exposición-seminarios.
 | Adquiere conocimiento para evaluación a pacientes con problemas cardiovasculares. Tratamiento Dietoterápica  |
| 11 | * Manejo de pacientes adulto mayor con desnutrición.
 | Evaluación del Estado Nutricional del adulto Hospitalizado* Etapas de la evaluación nutricional I.
* Manejo nutricional - desnutrición crónica

Criterios de hospitalización, manejo en fase inicial y de recuperación | Formular dietas para la rehabilitación de desnutridos. | **Lluvia de ideas (Saberes previos)*** Foros, Chat
* Evaluación y diagnostico a niños desnutridos.
* formulación y preparación de recetas dietéticas.
 | Establece el Diagnóstico Nutricional del paciente con desnutrición  |
| 12 | * Exposición de grupos de casos prácticos
* **Evaluación del módulo III**
 | Exposición y análisis sobre los temas  | Demuestra con compromiso en el tema de exposición.  | Habilidad en la exposiciónEvaluación cognitiva  | Discute sobre los temas expuestos y Establece el Diagnóstico Nutricional del paciente. |
|  | **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** |
|  | **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
|  | Describir las Patologías más frecuentes en adultos mayores , factores de riesgo, causas y orientación del tratamiento | * Presentación y exposición de casos
* Talleres de preparación de dieta.
 | * Comportamiento en clase virtual y chat
* Formule un procedimiento para hacer el mejor planteamiento en el trabajo encargado.
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **UNIDAD DIDÁCTICA IV:** *ASISTENCIA NUTRICIONAL PACIENTE HOSPITALIZADO* | ***CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV:*** Explica de las características psicológicas del ciclo vital humano, que comprende desde la concepción hasta el final de la vida. |
| **SEMANA** | **CONTENIDOS**  | **ESTRATEGIAS DE LA ENSEÑANZA VIRTUAL** | **INDICADORES DE LOGRO DE LA CAPACIDAD**  |
| **CONCEPTUAL** | **PROCEDIMENTAL** | **ACTITUDINAL** |
| 13 | * Describe la Anatomía, fisiología y manifestaciones clínicas de pacientes con Gota e hiperlipoproteinemias
 | Clínica y dietoterapia de las enfermedades metabólicas; Gota, hiperlipoproteinemias Casos clínicos.  | Análisis de distintas pautas de tratamiento | **Expositiva (Docente/Alumno)*** Uso del Google Meet
* Análisis de caso clínico.

**Práctica:*** Guía Alimentaria para pacientes con Gota e hiperlipoproteinemias.
 | Participa y propone alternativas de tratamiento nutricional con criterio científico y sensibilidad humana.  |
| 14 | * Explica sobre la clínica y dietoterapia de pacientes con Diabetes- Adulto mayor
 | * Clínica y dietoterapia de las enfermedades metabólicas; Diabetes 1 y Diabetes 2.
* Plan de alimentación. Complicaciones.

Casos clínicos. | * Diagnosticar, formular y prescribir alimentación adecuada.
 | **Debate dirigido (Discusiones)*** Foros, Chat
* Análisis de caso clínico.

Práctica: Guía Alimentaria para pacientes con Diabetes | Participa y propone alternativas de tratamiento nutricional en pacientes con Diabetes mellitus  |
| 15 | Describe sobre la clínica y dietoterapia de las enfermedades del sistema renal. | Clínica y dietoterapia de las enfermedades renales; Insuficiencia renal aguda, insuficiencia renal crónica, pacientes en diálisis, litiasis renal, síndrome nefrítico, síndrome nefrótico, trasplanterenal. **Casos clínicos**. | Diferencian enfermedades más frecuentes del sistema renal. | **Lecturas**Uso de repositorios digitalesLluvia de ideas (Saberes previos)Foros, ChatPráctica: Guía Alimentaria para pacientes con enfermedades renales. | Analiza el caso clínicos y aplica el tratamiento Nutricional requerida.  |
| 16 | * Exposición de sus casos clínicos sobre Anemia nutricional, osteopatías y pacientes quemados.
* **Evaluación del módulo III**
 | exponer con casos clínicos Anemias nutricionales: y realización su respectivo Plan de alimentación.  | Demuestra con compromiso en el tema de exposición.  | Habilidad en la exposiciónEvaluación cognitiva  | * Aplica y Discute sobre los temas expuestos.
* Prescribe la evaluación Nutricional
 |
|  | **EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA** |
|  | **EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS** | **EVIDENCIA DE PRODUCTO** | **EVIDENCIA DE DESEMPEÑO** |
|  | Estudios de Casos: Diferencia las diversas experiencias en trata- miento dietoterápica de pacientes con cáncer y alergias alimentarias | * Entrega del desarrollo del trabajo sobre

Tratamiento Dietético enpacientes con cáncer. Casos clínicos.* Alergia alimentaria. Plan de alimentación. Alérgenos
 | * Comportamiento en clase virtual y chat
* Formule un procedimiento para hacer el mejor planteamiento en el trabajo encargado.
 |

1. **MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS**

**Recursos:** Audiovisuales, separatas, guías de prácticas, tablas de evaluación, tabla de composición de alimentos y videos de casos clínicos. los cuáles serán:

* Uso del programa de cálculo Nutricional **(nutrimatic)** Excel
* Guía práctica de Nutriología Clínica (la Docente facilitara la Guía)
* TABLAS DE VALORACIÓN NUTRICIONAL ANTROPOMÉTRICA PERSONA ADULTA MAYOR
* MANUAL DE REGISTRO Y CODIFICACIÓN DE LA ATENCIÓN DE SALUD EN LA CONSULTA EXTERNA. SISTEMA DE INFORMACIÓN HIS.
	+ - ETAPA DE VIDA DEL ADULTO MAYOR.
		- ESTRATEGIA SANITARIA NACIONAL DE ALIMENTACION Y NUTRICION SALUDABLE.
		- PROMOCIÓN DE LA SALUD. SISTEMA DE INFORMACIÓN HIS.
* Tablas peruanas de composición de alimentos 2018
* [Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios](https://web.ins.gob.pe/sites/default/files/Archivos/cenan/deprydan/tablasAuxiliares/2014/6_TAFERA_1_compressed.pdf) - Sección 1 – 2014
* [Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios](https://web.ins.gob.pe/sites/default/files/Archivos/cenan/deprydan/tablasAuxiliares/2014/7_TAFERA_2_compressed.pdf) - Sección 2- 2014: FACTORES DE CONVERSIÓN DE PESO DE ALIMENTOS COCIDOS A CRUDOS
* Calculadora

Se utilizarán todos los materiales y recursos requeridos de acuerdo a la naturaleza de los temas programados. Básicamente serán:

1. **MEDIOS Y PLATAFORMAS VIRTUALES**
* Casos prácticos
* Pizarra interactiva
* Google Meet
* Repositorios de datos
1. **MEDIOS INFORMATICOS:**
	* Computadora
	* Tablet
	* Celulares
	* Internet (Revisión de historias clínicas, revistas de revistas y otros relacionados a la atención clínica)
2. **EVALUACIÓN:**

La Evaluación es inherente al proceso de enseñanza aprendizaje y será continua y permanente. Los criterios de evaluación son de conocimiento, de desempeño y de producto.

1. **Evidencias de Conocimiento.**

La Evaluación será a través de pruebas escritas y orales para el análisis y autoevaluación. En cuanto al primer caso, medir la competencia a nivel interpretativo, argumentativo y propositivo, para ello debemos ver como identifica (describe, ejemplifica, relaciona, reconoce, explica, etc.); y la forma en que argumenta (plantea una afirmación, describe las refutaciones en contra de dicha afirmación, expone sus argumentos contra las refutaciones y llega a conclusiones) y la forma en que propone a través de establecer estrategias, valoraciones, generalizaciones, formulación de hipótesis, respuesta a situaciones, etc.

En cuanto a la autoevaluación permite que el estudiante reconozca sus debilidades y fortalezas para corregir o mejorar.

Las evaluaciones de este nivel serán de respuestas simples y otras con preguntas abiertas para su argumentación.

1. **Evidencia de Desempeño.**

Esta evidencia pone en acción recursos cognitivos, recursos procedimentales y recursos afectivos; todo ello en una integración que evidencia un saber hacer reflexivo; en tanto, se puede verbalizar lo que se hace, fundamentar teóricamente la práctica y evidenciar un pensamiento estratégico, dado en la observación en torno a cómo se actúa en situaciones impredecibles.

La evaluación de desempeño se evalúa ponderando como el estudiante se hace investigador aplicando los procedimientos y técnicas en el desarrollo de las clases a través de su asistencia y participación asertiva.

1. **Evidencia de Producto.**

Están implicadas en las finalidades de la competencia, por tanto, no es simplemente la entrega del producto, sino que tiene que ver con el campo de acción y los requerimientos del contexto de aplicación.

La evaluación de producto de evidencia en la entrega oportuna de sus trabajos parciales y el trabajo final.

Además, se tendrá en cuenta la asistencia como componente del desempeño, el 30% de inasistencia inhabilita el derecho a la evaluación.

CRITERIOS:

* Asistencia y puntualidad a las sesiones de aprendizaje en clases virtuales
* Participación permanente
* Cumplimiento de trabajos y/o informes académicos, prácticos dirigidas y calificadas
* Originalidad y puntualidad en las presentaciones de los trabajos académicos.
* Cumplir y aprobar las evaluaciones escritas y orales.
* Lecturas de textos diversos y trabajos de investigación de su carrera profesional.
* Presentación de si trabajo monográfico
* Cualquier asunto relacionado a la evaluación será de acuerdo a lo establecido en el reglamento académico vigente

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VARIABLES** | **PONDERACIONES** | **UNIDADES DIDÁCTICAS DENOMINADAS MÓDULOS** |
| Evaluación de Conocimiento | **30 %** | El ciclo académico comprende 4 |
| Evaluación de Producto | **35%** |
| Evaluación de Desempeño | **35 %** |

Siendo el promedio final (PF), el promedio simple de los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4)

$$PF= \frac{PM1+PM2+PM3+PM4}{4}$$

1. **BIBLIOGRAFÍA**
	1. **Fuentes Bibliográficas**
	* NELSON, JENNIFER ETE “Dietética   y Nutrición: Manual de Clínica Mayo” – 7ma Edición. Edit Mosby Doyma Libros. España.   1995
	* KRAUSE DIETOTERAPIA  14ª EDICIÒN <https://www.academia.edu/34903754/Krause_Dietoterapia_13ed>
	* SHEILA GROSSMAN, CAROL Porth “Fisiopatología, Alteraciones de la salud. Conceptos Básicos “9 na Edición.
	1. **Fuentes Hemerográficas**
	* Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición: [www.seenweb.org](http://www.seenweb.org/)
	* Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación: [www.nutricion.org](http://www.nutricion.org/)
	* Journal of Nutrition Education: [www.jne.org](http://www.jne.org/)
	* American journal of Clinical Nutrition. [www.ajcn.org](http://www.ajcn.org/)
	* Journal of Nutrition.
	* Nutrition Reviews.
	1. **Fuentes Electrónicas**
* Web de MINSA, OMS, OPS, FAO , FELAMPE
* Recomendaciones para el manejo nutricional de adultos hospitalizados con enfermedad COVID 19: <http://www.felanpeweb.org/recomendaciones-para-el-manejo-nutricional-de-adultos-hospitalizados-con-enfermedad-covid-19/>
* Web del INSTITUTO NACIONAL DE SALUD: <https://web.ins.gob.pe/es/alimentacion-y-nutricion/desarrollo-y-transferencia-de-tecnologia/tablas-auxiliares-de-alimentos>
* MANUAL DE REGISTRO Y CODIFICACIÓN DE LA ATENCIÓN DE SALUD EN LA CONSULTA EXTERNA. Sistema de Información HIS .ETAPA DE VIDA DEL ADULTO MAYOR <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/4941.pdf>.
* REGISTRO Y CODIFICACIÓN DE LA ATENCIÓN EN LA CONSULTA EXTERNA Sistema de Información HIS. ESTRATEGIA SANITARIA NACIONAL DE ALIMENTACION Y NUTRICION SALUDABLE: [file:///C:/Users/Usuario/Downloads/REGISTRO%20Y%20CODIFICACI%20N%20DE%20LA%20ATENCI%20N%20EN%20LA%20CONSULTA%20EXTERNA%20(1).pdf](file:///C%3A%5CUsers%5CUsuario%5CDownloads%5CREGISTRO%20Y%20CODIFICACI%20N%20DE%20LA%20ATENCI%20N%20EN%20LA%20CONSULTA%20EXTERNA%20%281%29.pdf)
* REGISTRO Y CODIFICACIÓN DE LA ATENCIÓN EN LA CONSULTA EXTERNA PROMOCIÓN DE LA SALUD. SISTEMA DE INFORMACIÓN HIS: <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/3411.pdf>
* TABLASPERUANAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS: <https://repositorio.ins.gob.pe/xmlui/bitstream/handle/INS/1034/tablas-peruanas-QR.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
* [Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios](https://web.ins.gob.pe/sites/default/files/Archivos/cenan/deprydan/tablasAuxiliares/2014/6_TAFERA_1_compressed.pdf) - Sección 1 – 2014: <https://web.ins.gob.pe/sites/default/files/Archivos/cenan/deprydan/tablasAuxiliares/2014/6_TAFERA_1_compressed.pdf>
* [Tablas auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios](https://web.ins.gob.pe/sites/default/files/Archivos/cenan/deprydan/tablasAuxiliares/2014/7_TAFERA_2_compressed.pdf) - Sección 2- 2014: FACTORES DE CONVERSIÓN DE PESO DE ALIMENTOS COCIDOS A CRUDOS <https://web.ins.gob.pe/sites/default/files/Archivos/cenan/deprydan/tablasAuxiliares/2014/7_TAFERA_2_compressed.pdf>

Huacho 22 de junio del 2020

……………………………………..

**M(go) ORDOÑEZ SORIANO HILDA MARTHA**