 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, se  inicia 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 exposición  Evaluación 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 exposición  Evaluación 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, trasplante  renal. **Casos clínicos**. | | Diferencian enfermedades más frecuentes del sistema renal. | **Lecturas**  Uso de repositorios digitales  Lluvia de ideas (Saberes previos)  Foros, Chat  Práctica: 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 exposición  Evaluación 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 en  pacientes 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)

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:\Users\Usuario\Downloads\REGISTRO%20Y%20CODIFICACI%20N%20DE%20LA%20ATENCI%20N%20EN%20LA%20CONSULTA%20EXTERNA%20(1).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**