

**UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA  
FACULTAD DE MEDICINA  
ESCUELA DE ENFERMERÍA  
DEPARTAMENTO DE ENFERMERÍA  
DEPARTAMENTO DE ENFERMERÍA CLÍNICA**

**COMPONENTE:** FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA

**SEMESTRE:** VII

**ENTIDAD CURRICULAR:** NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**DENSIDAD HORARIA:** 4 HORAS SEMANALES

**REQUISITOS:** TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR

**MODALIDAD:** PRESENCIAL.

**ELABORADO POR:  
LCDA. NORKA DE MOLINES**

## **Fundamentación**

La presencia de la asignatura de Nutrición dentro del conjunto de materias que conforman el plan de estudios de la Escuela de Enfermería de la Universidad Central de Venezuela, se justifica plenamente ya que la nutrición constituye, sin duda el factor más relevante para el hombre, ya que no existe ningún otro que aislado tenga tanta influencia sobre la salud la vida. El consumo inadecuado de alimentos (por difícil o por exceso) representa un problema de salud individual y colectiva y es uno de los problemas más importantes que se plantean a las personas. Esta materia representa la oportunidad de vincular al estudiante de enfermería con aspectos fundamentales de la nutrición para su análisis y comprensión. Con la finalidad de motivar en el estudiante la importancia que representa la atención nutricional de los individuos, durante el ejercicio de su profesión.

Se considera una asignatura teórica-práctica, en la cual el estudiante constituye su propio conocimiento a partir de las investigaciones en el campo de trabajo y en revisiones bibliográficas actualizadas, conjuntamente con clases de aula en donde se realizan ejercicios que lo vinculen con situaciones reales.

Con esta asignatura se pretende formar un profesional de la enfermería que posea los conocimientos nutricionales necesarios para participar con profesionales de otras disciplinas del área de la salud en los procesos nutricionales que se presentan en individuos y en la colectividad.

Durante el desarrollo de esta asignatura se da a conocer la importancia del aprendizaje de la nutrición dentro de las diversas carreras del área de la salud.

**El programa está formado por tres (3) unidades:**

- Unidad 01: Identificar los elementos básicos desde el punto de vista nutricional destacando su importancia con respecto a la recuperación de la salud
- Unidad 02: Describir los principios básicos que determina la prescripción de un tratamiento dietético en una institución hospitalaria tomando en cuenta los diferentes factores que influyen en la indicación y en la recuperación del paciente.
- Unidad 03: Analizar la situación nutricional del país y los problemas más relevantes en esa área, determinando los factores condicionantes de los mismos, los programas que se han implementado para solucionarlos y la labor que la enfermera(o) desarrolla.

**Objetivo terminal del curso**

Desarrollada la actividad académica Nutrición y Dietética, el estudiante estará en capacidad de: establecer la relación nutrición y salud aplicando los principios básicos en los diferentes niveles de atención en salud, esto garantizará una calidad oportuna y eficaz a personas en situación de salud-enfermedad, tanto en el área hospitalaria como a nivel de la comunidad.

**UNIDAD I.****Nutrición Humana**

**Objetivo Terminal:** Identificar los elementos básicos desde el punto vista nutricional, destacando su importancia con respecto a la recuperación de la salud del paciente, relacionándolos y aplicándolos en la práctica profesional.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS METODOLOGICAS	
		ACTIVIDADES	EVALUACIÓN
<p>1. El estudiante definirá el concepto básico de Nutrición como proceso, ciencia y como nutrición aplicada relacionándola con el mantenimiento de la salud.</p> <p>2. Clasificar los macronutrientes, Proteínas, grasas y carbohidratos definiéndolo cada uno.</p>	<p><b>Nutrición:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Concepto</li> <li>✓ Como Ciencia</li> <li>✓ Como proceso</li> <li>✓ Nutrición Aplicada en relación a la salud.</li> </ul> <p><b>Nutriente-alimento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Dieta.</li> <li>✓ Dietoterapia.</li> <li>✓ Dietas Terapéuticas.</li> </ul> <p><b>Concepto de:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Proteínas.</li> <li>✓ Grasas.</li> <li>✓ Carbohidratos.</li> <li>✓ Funciones.</li> <li>✓ Requerimientos.</li> <li>✓ Fuentes Alimentarias</li> </ul> <p><b>Metabolismo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Digestión de las Proteínas.</li> <li>✓ Balance Nitrogenado.</li> </ul> <p><b>Grasas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Catabolismo.</li> <li>✓ Almacenamiento.</li> <li>✓ Ácidos grasos esenciales.</li> </ul>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Exposición del Tema.</li> </ul> <p><b>Estudiante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Revisión Bibliográfica.</li> <li>✓ Discusión de grupos.</li> <li>✓ Realizan lecturas básicas.</li> </ul> <p><b>Actividades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conformación de Grupos de Trabajo.</li> </ul> <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Revisar.</li> <li>✓ Orientar</li> </ul> <p><b>Estudiante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Exposición del Tema</li> <li>✓ Revisión bibliográfica.</li> <li>✓ Revisar tablas de composición de alimentos.</li> <li>✓ Dar una lista no menor de cinco alimentos por nutrientes que constituyen una fuente importante.</li> </ul>	<p><b>Formativa</b></p> <p>Interrogatorios</p> <p>Evaluación de habilidades y destrezas.</p> <p><b>Sumativa</b></p> <p>Prueba escrita al final de la Unidad.</p>

<p>3. Explicar las Principales funciones y requerimientos de los micronutrientes, vitaminas y minerales, haciendo hincapié en lo más importante.</p>	<p><b>Concepto de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vitaminas</li> <li>✓ Minerales</li> </ul> <p><b>Fuentes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Funciones</li> <li>✓ Requerimiento</li> <li>✓ Clasificación</li> </ul>	<p><b>Estudiante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Exposición del tema</li> </ul> <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Revisión bibliográfica</li> <li>✓ Participa en la discusión grupal y ayuda a elaborar conclusiones</li> </ul>	<p><b>SUMATIVA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Entrega de informe</li> <li>✓ Escala de estimación</li> </ul>
<p>4. Identificar los Principios Básicos de la Antropometría.</p>	<p><b>Definición:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Altura y Peso.</li> <li>✓ Gráficas para la Valoración del Estado Nutricional.</li> <li>✓ OMS.FUNDACREDESA.</li> <li>✓ Índice de Masa Corporal. Composición Corporal. Circunferencia Cefálica.</li> </ul>	<p>Actividad práctica con los estudiantes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Evaluación de habilidades y destrezas</li> <li>✓ Presentación del caso con las recomendaciones al respecto</li> </ul>
<p>5. En base a los principios de alimentación y nutrición calcular los requerimientos de energía y nutrición de un individuo adulto sano.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Requerimientos de Energía y Nutrientes.</li> <li>✓ Características del Equilibrio Nutritivo.</li> </ul>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Exposición del Tema</li> </ul> <p><b>Estudiante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Discusión: Preguntas y Respuestas</li> </ul>	
<p>6. Describir la alimentación del adulto mayor en base a sus requerimientos y las raciones dietéticas recomendadas para obtener un modelo de consumo saludable.</p>	<p>Ingestas Recomendadas de Nutrientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Raciones dietéticas recomendadas</li> <li>✓ Modelo de consumo saludable</li> </ul>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Exposición del Tema.</li> </ul> <p><b>Estudiante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Discusión y Preguntas.</li> </ul>	

<p>7. Explicar la importancia de una buena alimentación en las diferentes edades y estados fisiológicos del hombre, haciendo énfasis en los requerimientos de proteínas, grasas y carbohidratos-</p>	<p><b>Embarazo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Necesidades nutricionales.</li> <li>✓ Crecimiento y Desarrollo.</li> </ul> <p><b>Definición de cada proceso:</b></p> <p>Lactante Preescolar Escolar Adolescente Anciano</p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Introduce el Tema.</li> <li>✓ Imparte instrucciones para el trabajo en equipo.</li> </ul> <p><b>Estudiante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Exposición de tema por los grupos asignados</li> <li>✓ Extraer conclusiones</li> </ul>	<p><b>Sumativa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prueba escrita</li> <li>✓ Trabajo escrito sobre la lactancia materna</li> </ul>
--	--	---	--

## UNIDAD II.

### Dietoterapia

**Objetivo Terminal:** Describir los principios básicos que determina la prescripción de un tratamiento dietético, en una institución hospitalaria tomando en cuenta los diferentes factores que influyen en su indicación y en la recuperación del paciente.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS METODOLOGICAS	
		ACTIVIDADES	EVALUACIÓN
1. Analizar la organización y funcionamiento el Departamento de Nutrición de una institución, describiendo cada uno de los servicios que presta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Concepto de Departamento de Nutrición.</li> <li>✓ Objetivos</li> <li>✓ Funciones</li> <li>✓ Organización</li> <li>✓ Atribuciones del personal</li> </ul>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Revisión bibliográfica</li> </ul> <p><b>Estudiante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Supervisión de hospital asignado.</li> <li>✓ Elaboración del informe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Evaluación de habilidades y destrezas.</li> <li>✓ Prueba escrita</li> </ul> <p><b>Sumativa</b> Prueba escrita al final de la Unidad.</p>
2. El estudiante definirá los conceptos de dietoterapia y enumerará sus finalidades.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Concepto de dietoterapia</li> <li>✓ Dieta</li> <li>✓ Dietética general</li> <li>✓ Dietética especial</li> </ul>	<p><b>Estudiante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Revisión bibliográfica</li> </ul> <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Exposición del tema</li> </ul>	<p>Escala e estimación</p>
3. Establecer los factores que intervienen en la prescripción dietética del paciente hospitalizado.	<p>Prescripción dietética:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Diagnóstico</li> <li>✓ Tratamiento</li> <li>✓ Evolución</li> </ul>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Exposición del tema</li> <li>✓ Discusión grupal</li> </ul>	<p><b>Sumativa:</b> Trabajo escrito</p>
4. Identificar y describir las dietas básicas según las cualidades físicas.	<p>Líquidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Líquida</li> <li>✓ Líquida compuesta blanda</li> <li>✓ Blanda completa</li> </ul>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Exposición del tema</li> <li>✓ Recomendación bibliográfica</li> </ul> <p><b>Estudiante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Discusión grupal</li> </ul>	

<p>5. Identificar los tratamientos dietéticos más frecuentes en una institución hospitalaria relacionándolas con su patología.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Diabetes</li> <li>✓ Cardiopatías</li> <li>✓ Nefropatías</li> <li>✓ SIDA</li> <li>✓ Pancreatitis</li> <li>✓ Renal</li> <li>✓ Cáncer</li> </ul>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Exposición oral</li> <li>✓ Recomienda bibliografía</li> </ul> <p><b>Estudiante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Discusión grupal</li> <li>✓ Exposición grupal del tratamiento nutricional de una patología.</li> <li>✓ Se evaluará contenido, material de apoyo y defensa de exposición</li> </ul>	<p><b>Sumativa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Trabajo escrito.</li> <li>✓ Considerar los aspectos metodológicos que debe incluir</li> </ul>
<p>6. Describir el programa de evaluación y tratamiento de un paciente pre y post-operatorio. .</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Alimentación de pacientes durante el pre y post-operatorio</li> </ul>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Exposición oral</li> </ul>	<p>Escala de estimación</p>
<p>7. Describir la alimentación del paciente quemado y su importancia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Requerimientos nutricionales</li> </ul>	<p><b>Estudiante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Discusión grupal</li> <li>✓ Realizar lecturas básicas</li> </ul>	
<p>8. Determinar las características de la alimentación enteral y parenteral y sus complicaciones.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nutrición enteral</li> <li>✓ Nutrición parenteral</li> <li>✓ Definición</li> <li>✓ Objetivo</li> <li>✓ Indicaciones</li> <li>✓ Contraindicaciones</li> </ul>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Expone</li> </ul> <p><b>Estudiante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Asiste a clases</li> <li>✓ Revisa la bibliografía recomendada</li> <li>✓ Discusión en pequeños grupos</li> <li>✓ Explicación de un caso clínico</li> </ul>	<p><b>Sumativa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Entrega de conclusiones por escrito</li> <li>✓ Presentación de varios casos clínicos según número de alumnos.</li> <li>✓ Evaluación de habilidades y destrezas</li> </ul>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS METODOLOGICAS	
		ACTIVIDADES	EVALUACIÓN
<p>Complicaciones</p> <p>9. Describir la unidad de soporte nutricional identificando la organización, funciones y recursos humanos en una institución hospitalaria, haciendo hincapié en el trabajo profesional de la enfermera.</p>	<p>Duración</p> <p>Productos a utilizar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Técnicas</li> <li>✓ Metabólicas</li> <li>✓ Infecciosas</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ U.S.N.</li> <li>✓ Definición</li> <li>✓ Clasificación</li> <li>✓ Funciones</li> <li>✓ Recursos humanos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Exposición oral del tema</li> <li>✓ Discusión grupal</li> </ul> <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Exposición del tema</li> <li>✓ Introducción el tema</li> </ul> <p><b>Docente:</b></p> <p>Clase introductoria</p> <p>Clase teórica del manejo de bombas de infusión</p> <p><b>Estudiante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Asiste a clase</li> <li>✓ Discusión en grupos</li> </ul>	<p>Prueba escrita</p> <p><b>Formativa:</b></p> <p>Interrogatorios</p> <p><b>Sumativa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Entrega de informe por escrito de las clases teórico-prácticas vistas.</li> <li>✓ Prueba escrita al finalizar la unidad.</li> </ul>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS METODOLOGICAS	
		ACTIVIDADES	EVALUACIÓN
5.	Nutrición enteral ✓ Definición ✓ Objetivos ✓ Beneficios ✓ Vías de acceso ✓ Métodos de administración Indicaciones: ✓ Contraindicaciones ✓ Complicaciones ✓ Fórmulas enterales ✓ Tipos de sondas		
6.	Nutrición parenteral: ✓ Clasificación ✓ Métodos ✓ Indicaciones de la NPT y P ✓ Contraindicaciones de la NPT y P ✓ Complicaciones ✓ Sistema de mezcla en NP		
7. Identificar los cuidados de enfermería en la terapia nutricional de pacientes que reciben N.E. ó P.	✓ Prevención de la desnutrición intrahospitalaria y domiciliaria. ✓ Información a los pacientes y familiares acerca de los procedimientos que serán realizados: ✓ Manejo de enfermería en vías de acceso ✓ Monitoreo metabólico e indicaciones de calidad ✓ Alta hospitalaria		

**UNIDAD III.****Nutrición de salud pública**

**Objetivo Terminal:** Analizar la situación nutricional del país y los problemas más relevantes en esa área determinando los factores condicionantes de los mismos, los programas que se han implementando para solucionarlos y la labor que el enfermo desarrolla.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS METODOLOGICAS	
		ACTIVIDADES	EVALUACIÓN
<p>1. Describir los factores que determinan el estado nutricional de la comunidad analizándolos a la luz de la problemática venezolana.</p> <p>2. Clasificar los principios indicadores del estado nutricional de la población y relacionarlos con los diferentes factores que los generan.</p>	<p>1.1. Definición</p> <p>1.A. Factores que determina el estado de nutrición de la comunidad</p> <p>1.B. Factores que afectan la disponibilidad de alimentos</p> <p>1.C. Factores que afectan el consumo.</p> <p>1.D. Factores que afectan la utilización.</p> <p>Definición de indicador Clasificación y explicación de los indicadores del estado de nutrición:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Directos</li> <li>✓ Indirectos</li> <li>✓ Ecológicos</li> </ul>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Exposición del tema</li> <li>✓ Discusión grupal</li> </ul> <p><b>Estudiante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Asiste a clases</li> <li>✓ Trabaja en grupos</li> </ul> <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Orienta</li> </ul> <p><b>Estudiante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Revisión bibliográfica</li> <li>✓ Elaboración de conclusiones</li> </ul>	<p><b>Formativa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Por su participación individual y grupal.</li> </ul> <p><b>Sumativa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Entrega de informe por escrito</li> <li>✓ Prueba escrita al finalizar la unidad</li> </ul>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS METODOLOGICAS	
		ACTIVIDADES	EVALUACIÓN
3. Describir los principales problemas nutricionales que padece Venezuela, tanto por déficit como exceso.	<p>Problemas nutricionales más importantes en el área.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Etiología</li> <li>✓ Frecuencia</li> <li>✓ Sintomatología</li> <li>✓ Diagnóstico</li> <li>✓ Tratamiento</li> <li>✓ Prevención</li> </ul>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Exposición del tema</li> </ul> <p><b>Estudiante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Discusión grupal</li> <li>✓ Realiza lecturas básicas</li> </ul>	<p><b>Formativa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Interrogatorios</li> </ul>
4. Dado algunos indicadores socioeconómicos, analizar la situación nutricional del país.	<p>Concepto de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mortalidad por desnutrición</li> <li>✓ Desnutrición grave</li> <li>✓ Alteración de parámetros físicos</li> <li>✓ Prevalencia de anemia y deficiencia de hierro.</li> </ul>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Exposición del tema por parte del grupo.</li> </ul>	<p><b>Sumativa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Evaluación de habilidades y destrezas.</li> <li>✓ Entrega de informe por escrito</li> </ul>
5. Nombre los programas de intervención a nivel de los centros de salud en el país, emitiendo su opinión.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Alimentación suplementaria</li> <li>✓ Rehabilitación nutricional</li> </ul>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Exposición del tema</li> <li>✓ Discusión grupal</li> </ul> <p><b>Estudiante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Investigación por equipos</li> <li>✓ Visita al I.N.N.</li> <li>✓ Visita a C.A.N.I.A.</li> </ul>	<p><b>Formativa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Evaluación de habilidades y destrezas</li> </ul>

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CONTENIDOS	ESTRATEGIAS METODOLOGICAS	
		ACTIVIDADES	EVALUACIÓN
<p>Describir las guías de alimentación existentes en Venezuela como herramienta para la educación nutricional.</p> <p>4. Definir educación en nutrición como herramienta fundamental para mejorar hábitos alimentarios y estado nutricional.</p> <p>6. Nombrar los programas de nutrición comunitaria vigente actualmente en el país y mencione la participación de enfermería.</p>	<p>Guías de alimentación</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Definición</li> <li>✓ Guías de alimentación para Venezuela</li> </ul> <p>Problema alimentario nutricional</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Desnutrición</li> <li>✓ Obesidad</li> <li>✓ Trastornos alimentarios</li> <li>✓ Anemia</li> <li>✓ Osteoporosis</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Educación nutricional</li> <li>✓ Definición</li> <li>✓ Principios básicos en que se fundamenta la educación nutricional</li> <li>✓ Objetivos</li> <li>✓ Ámbitos de acción</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Definición de nutrición comunitaria</li> <li>✓ Programas de nutrición comunitaria vigentes en Venezuela</li> <li>✓ Participación profesional e enfermería</li> </ul>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Asesora</li> <li>✓ Fomenta la discusión después de exposición</li> <li>✓ Aclara ideas</li> </ul> <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Asesora</li> <li>✓ Aclara dudas</li> </ul> <p><b>Estudiante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Dinámica de grupo en clase sobre nutrición comunitaria y actividades de enfermería</li> </ul>	

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Anderson-Dibble. Turkkj-Mithell Reynelbergon. **Nutrición y Dieta de Cooper.**
- Andrien, M; Bechin, I. (2001) Nutrición y Comunicación. México. Universidad Iberoamericana. Departamento de Salud.
- Bernard Jacobs, Rombeau. Manual de nutrición y atención metabólica en el paciente hospitalario.
- Bowman, B; Russell, R. (2003) Conocimientos actuales sobre nutrición. OPS. OMS. Octava edición. Publicación científica y técnica N<sup>o</sup> 592.
- Cania (1999) **Nutrición en pediatría.** Fundación Polar. Venezuela
- Castro Cipriano; Maldonado Olga, Benguigui Yehuda. **La niñez, la familia y la comunidad.** OPS.
- Conocimientos actuales de la nutrición, OPS. ILS. (1995) séptima edición.
- Dr. Jesús Velásquez; Dra. Morella Vargas. Soporte. **Nutrición en situaciones difíciles un recurso factible.** Enero 2004. Elaborado por Laboratorios Berhonus, C.A.
- Guías de alimentación para Venezuela INN. Fundación Cavendes. Caracas, Venezuela. (1990)
- Icaza, Susana. **Nutrición.** Edit. Interamericana. 2da. Edición. México.
- Iván Beghin, Miriam Cap y Bruno Dujardin. Guía para evaluar el estado de nutrición OPC. 1989.
- José Mataix Verdis (2005) **Nutrición y alimentación humana.** Tomo I. Editorial Océano/ergon
- Kroeger Axel y otros. Atención Primaria de Salud. Principios y Métodos.
- Larrañaga, Idefonso I; Carballo, Julio; Rodríguez, María del Mar; Fernández, José A. (1997) **Dietética y dietoterapia.** Mc Graw Hill
- Luis Sierra, Javier Aranceta, José Mataix, V. Nutrición y salud Pública. Editorial Masson, S.A. 1994. España.
- Luna Basso, Diana. **Presentación dietética en medicina.** Caracas.
- Mahan, K. (1995) **Nutrición y dietoterapia.** 9<sup>a</sup> edición. México. Mc Graw Hill.
- Muñoz, M; Aranceta, J; J.L. Guajiro (2006) Libro blanco de la alimentación de los mayores. Editorial Médica Panamericana. 2da. Edición. Madrid.
- N. Rivera; A. Caballero; E. Morales. Nutrición para el paciente hospitalizado. Trillas 2010.
- P. Cervera; J. clares; R. Rigolfas. Aliemntación y dietética. Interamericana. 3ra. Edición 1999.
- Picasso, R. Repullo **Dietética razonasa la alimentación en la salud y en la enfermedad.**
- Prof. Amanda CR. **Monografía titulada guía de estudio. “Guía de alimentación en Venezuela y el Mundo.** Enero 2009 UCV.
- Shill, Maurice E. (2006) **Nutrición en salud y enfermedad.** Vol. I y II. 9<sup>a</sup> edición. Mc Graw Hill.
- Sisvan I.N.. Programa de Instituto Nacional de Nutrición. Cania. Fundación Polar UNICEF, Canalama, MSDS. Barrio Adentro I, II y III.
- Soporte Nutricional en Medicina crítica. Universidad de los Andes. Consejo de Publicación Año 1997; Mc Cawdu. Venezuela C.A.
- Velasco B, Carlos. Temas selectos en nutrición infantil. Colombia. Editorial Distribuna. 1ra. Edición 2005