



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:

EVALUACION DEL ESTADO NUTRICIO

Clave de la materia:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:
I8835	51	51	102	10

Tipo de curso:	Nivel en que se ubica:	Programa educativo	Prerrequisitos:
CL = Curso - Laboratorio	Licenciatura	(LNTO) LICENCIATURA EN NUTRICION / 2o.	CISA I8831

Área de formación:

Basica particular obligatoria

Perfil docente:

- Domina los saberes y contenidos propios de la unidad de aprendizaje.
- Provoca y facilita aprendizajes, al asumir su misión no en términos de enseñar, sino de lograr que los alumnos obtengan un aprendizaje significativo y sean críticos.
- Utiliza distintas herramientas de Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).
- Cuenta con la Licenciatura en Nutrición y/o Posgrado.
- Si es profesor de tiempo completo, debe tener perfil (o aspirar a tenerlo) del Programa para el Desarrollo Profesional (PRODEP).

--

Elaborado por:

Evaluated and updated by:

Dra. María Fernanda Bernal Orozco	Dra. María Fernanda Bernal Orozco
MC. Aida Yanet Cordero Muñoz	MC. Aida Yanet Cordero Muñoz
Dra. Ingrid Rivera Íñiguez	ENC. Claudia Elizabeth Granados Manzo

Fecha de elaboración:

Fecha de última actualización aprobada por la Academia

10/ 01/ 2015	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;
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

<p>El aumento continuo de enfermedades crónico-degenerativas asociadas con hábitos de alimentación no saludables ha afectado a México de manera alarmante. Debido a esta situación, nuestro país requiere de profesionales de la nutrición con un enfoque de responsabilidad social e inclusión tanto en la prevención, como en el tratamiento de estos problemas de salud. Para ello, es de vital importancia identificar eficazmente los problemas relacionados a una mala nutrición. Esta detección se puede lograr mediante la evaluación del estado nutricional.</p> <p>Esta evaluación debe ser continua, sistemática, con criterios y términos unificados. Además, es necesario el uso de un pensamiento crítico para seleccionar las mejores herramientas de evaluación, los estándares adecuados de comparación y recopilar esta información para brindar una mejor atención nutricional. Para ello, se ha decidido dotar al estudiante de la Licenciatura en Nutrición de las habilidades para evaluar el estado nutricional de un individuo o una comunidad, a</p>

través de reconocer, recolectar, analizar, detectar e interpretar los dominios de la evaluación nutrimental que han sido propuestos en el Proceso de Atención Nutricia (PAN o NCP por sus siglas en inglés) de la Academia de Nutrición y Dietética (AND) de Estados Unidos, para emitir un diagnóstico nutricional que refleje adecuadamente los problemas nutricios y, a partir de ahí, diseñar un plan de intervención y monitoreo nutricional eficaz.

Esta unidad de aprendizaje básica para la formación del nutriólogo y que se cursa en el segundo ciclo, tiene como prerrequisito la unidad de aprendizaje 'Historia y Epistemología de la Nutrición' (I8831) del Departamento de Disciplinas Filosófico Metodológicas e Instrumentales y tiene estrecha relación con la unidad de aprendizaje 'Cálculo dietético y planeación de menús' (I8836) del Departamento de Ciencias Sociales, cursada en el mismo ciclo. Asimismo, las competencias adquiridas en esta unidad de aprendizaje son necesarias para cursos posteriores, como Proceso Alimentario Nutricio en el Ciclo de la Vida (I8842), Cuidado Alimentario Nutricio en la Actividad Física y Deporte (I8849), Dietética (I8845), Cuidado Alimentario Nutricio en el Adulto y Anciano Enfermo (I8855), y Cuidado Alimentario Nutricio en el Niño y Adolescente Enfermo (I8857).

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Evalúa e interpreta los indicadores del proceso alimentario-nutricional de un individuo o una comunidad con un enfoque sustentable, humanístico y ético, de manera crítica, sistemática, basada en evidencia científica y con la más alta calidad, en el ámbito institucional clínico/privado y el comunitario, con la finalidad de emitir un diagnóstico alimentario y nutrimental adecuado a los problemas y necesidades del paciente/cliente que servirá para personalizar el tratamiento nutrimental.

5. SABERES

Prácticos	<ol style="list-style-type: none">1. Responde aspectos relacionados con la evaluación del estado nutricional conforme a los dominios señalados por el PAN mediante la investigación (aplicando habilidades de lecto-comprensión en inglés), el juicio crítico y la aplicación de conocimientos en el aula, el laboratorio de prácticas o de manera virtual utilizando las distintas herramientas de Tecnologías de la Información y de Comunicación (TIC's).2. Evalúa, analiza a través del pensamiento crítico e interpreta adecuadamente los dominios de la evaluación nutricional (historia del cliente; antecedentes relacionados con alimentos/nutrición; medidas antropométricas; información bioquímica, pruebas y procedimientos médicos; examen físico orientado a la nutrición; y estándares de comparación) de casos clínicos, y formula adecuadamente su diagnóstico nutricional según la terminología establecida en el PAN con formato PES (problema/etiología/signos y síntomas).3. Resuelve la evaluación cuantitativa complementaria de los saberes teóricos y prácticos del curso, que incluyen problemas relacionados con escenarios cotidianos de la evaluación del estado nutricional mediante el juicio crítico y la aplicación de conocimientos.4. Evalúa, analiza a través del pensamiento crítico e interpreta antropométricamente (con respaldo bibliográfico) a 10 sujetos (idealmente al menos un niño menor de 10 años, un adolescente entre 10 y 17 años, y un adulto mayor de 60 años o más) de acuerdo al perfil restringido de la Sociedad Internacional para los Avances de la Kinantropometría (ISAK) (o el de la OMS para niños/adolescentes), siguiendo los lineamientos del PAN.5. Compila críticamente las ecuaciones, patrones de referencia y demás herramientas de apoyo pertinentes para el proceso de evaluación y diagnóstico nutricional.6. Realiza actividades e investigaciones bibliográficas de diferentes temas de interés para la evaluación y diagnóstico del estado nutricional, aplicando habilidades de lecto-comprensión en inglés.7. Describe las funciones de los micronutrientes, sus fuentes y recomendaciones de consumo haciendo énfasis en los signos y síntomas de deficiencias y excesos de los mismos, así como sus sitios de absorción, mediante la sistematización de la búsqueda bibliográfica y su divulgación en clase.
------------------	---

Teóricos	<ol style="list-style-type: none"> 1.Reconoce las herramientas utilizadas para la evaluación dietética de los individuos. 2.Identifica las variables antropométricas, equipos de medición, técnicas, procedimientos y su utilidad a nivel clínico y epidemiológico. 3.Identifica los indicadores bioquímicos de importancia nutricional y su interpretación para identificar problemas nutricionales. 4.Reconoce los signos y síntomas clínicos de alteraciones nutricionales. 5.Identifica los indicadores nutricios en condiciones especiales. 6.Revisa los indicadores directos e indirectos para evaluar el estado alimentario nutricional, así como los valores recomendados o de referencia de dichos indicadores, de acuerdo al PAN en formato PES. 7.Distingue los indicadores de alteraciones para establecer el diagnóstico nutricional de acuerdo al PAN. 8.Identifica diversos programas de cómputo auxiliares en la evaluación del proceso alimentario nutricional y selecciona los más pertinentes utilizando las distintas herramientas de Tecnologías de la Información y de Comunicación (TIC´s). 9.Reflexiona sobre las distintas normas y recomendaciones nacionales e internacionales que son aplicables a la evaluación del proceso alimentario nutricional, aplicando habilidades de lecto-comprensión en inglés.
Formativos	<ol style="list-style-type: none"> 1.Fomenta una actitud de cultura de la paz, mediante el respeto al paciente, compañeros y profesor (a) durante el ciclo escolar. 2.Tiene una actitud de inclusión al respetar la diversidad cultural, alimentaria y de creencias de los individuos y/o grupos. 3.Fomenta la calidad y excelencia en el trabajo individual y en equipo, sin plagio (no tareas copiadas entre compañeros y unidades de aprendizaje y respetando los derechos de autor). 4.Mantener la limpieza y cuidado de las instalaciones de trabajo. 5.Identifica las condiciones de sustentabilidad o la ausencia de la misma en los pacientes y en alumnos, así como los factores que interfieren con la misma.

6. CONTENIDO TEÓRICO PRÁCTICO (temas y subtemas)

A) ENCUADRE

B) PROCESO DE ATENCIÓN NUTRICIA (PAN)

C) EXPEDIENTE CLÍNICO

D) ENTREVISTA MOTIVACIONAL

E) DOMINIOS DE LA EVALUACIÓN NUTRICIONAL PROPUESTOS POR EL PAN

E.1. Historia del cliente

E.2. Antecedentes relacionados con alimentos/nutrición y estándares de comparación

E.2.1. Gasto energético (Basal, por Actividad Física y Total)

E.2.1.1. Calorimetría

E.2.2 Recordatorio de 24 horas

E.2.3. Diario dietético

E.2.4. Cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos

E.2.5. Evaluación de la calidad de la dieta

E.2.6. Interacción alimento - medicamento

E.2.7. Conocimientos, habilidades, creencias y actitudes relacionados con la alimentación

E.2.8. Conducta alimentaria

E.2.9. Factores que afectan el acceso a los alimentos/suministros relacionados con los alimentos

E.2.10. Sustentabilidad de la dieta

E.3. Medidas antropométricas (Perfil restringido ISAK)

E.3.1. Mediciones básicas

E.3.2. Marcación de sitios anatómicos

E.3.3. Pliegues cutáneos

E.3.4. Circunferencias y diámetros

E.3.5. Interpretación de mediciones antropométricas y estándares de comparación

E.3.6. Interpretación de tablas de referencia y uso de puntuación z

E.3.7. Tablas y gráficas antropométricas para niños y adolescentes

E.4. Examen físico orientado a la nutrición

E.4.1. Exploración física y nutrimental

E.4.2. Signos vitales

E.5. Información bioquímica, pruebas y procedimientos médicos

E.5.1. Análisis de laboratorio en el paciente

E.6. Herramientas para la evaluación, monitoreo y seguimiento

F) TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA EVALUACIÓN NUTRICIONAL

G) DIAGNÓSTICO NUTRICIO

H) ANÁLISIS DE CASOS CLÍNICOS

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Se aplican como estrategias de enseñanza-aprendizaje lecciones magistrales, resolución de prácticas del Manual de Evaluación del Estado Nutricio, análisis de casos clínicos, prácticas en área hospitalaria y en el Laboratorio de Evaluación del Estado Nutricio (LEEN), reportes de lecturas, exposición por equipos, desarrollo de proyectos (expediente nutricional, formulario de evaluación del estado nutricional), aprendizaje basado en evidencias y aprendizaje activo, fomentando el pensamiento crítico, en donde desarrolle habilidades analíticas, indagativas, comunicativas, de examinación y de interpretación, utilizando las distintas herramientas de Tecnologías de la Información y de Comunicación (TIC's) y aplicando habilidades de lecto-comprensión en inglés, con un comportamiento de manera ética, con una actitud humanista, de inclusión y cultura de paz.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

8.1. Evidencias de aprendizaje	8.2. Criterios de desempeño	8.3. Contexto de aplicación
1. Manual de prácticas de Evaluación del Estado Nutricio	Resolución de aproximadamente 30 prácticas, que incluyen actividades intra- y extra-clase. Algunas prácticas están diseñadas para resolverse de manera individual y otras en equipo. Deben ser entregadas en tiempo y forma y deben contestar correctamente de acuerdo a las habilidades del pensamiento crítico y con actitud de cultura de la paz e inclusión a compañeros, profesores y pacientes.	Salón de clases, ámbito familiar, consultorios especializados, Laboratorio de Evaluación del Estado nutricional (LEEN), hospitales o de manera virtual.
2. Caso clínico - Evaluación y Diagnóstico nutricional Formato Expediente y PAN	Realizado en un formato de expediente clínico nutrimental digital, que deberá incluir todos los dominios que contempla la evaluación del estado nutricional y	Solicitarán la colaboración de alguna persona del entorno familiar o de amistad.

	<p>el diagnóstico nutricional del PAN y seguir la normatividad mexicana, cuando sea pertinente. Se evaluará: calidad (que esté bien realizado), el contenido (que esté completo), redacción clara y sin faltas de ortografía, que los cálculos e interpretaciones nutrimentales sean correctas, que se dirija con respeto hacia el paciente, cultura y creencias y que implemente las siguientes características del pensamiento crítico:</p> <p>Para evaluación del estado nutricional:</p> <p>Determinar información importante y relevante a recolectar.</p> <p>Determinar la necesidad de información adicional.</p> <p>Seleccionar las herramientas de evaluación y procedimientos apropiados para la situación.</p> <p>Aplicar herramientas de evaluación válidas y confiables.</p> <p>Para el diagnóstico nutricional:</p> <p>Identificar patrones y relaciones entre la información obtenida y sus posibles causas.</p> <p>Hacer inferencias.</p> <p>Seleccionar/descartar problemas nutricionales específicos.</p> <p>Priorizar los problemas identificados.</p>	
--	---	--

	<p>Establecer el problema nutricional principal de manera clara.</p> <p>Identificar una etiología que puede ser resuelta, atenuada o tratada por el(la) nutriólogo(a).</p> <p>Identificar signos y síntomas medibles o en los que se pueda monitorear su cambio.</p> <p>Para mayor detalle, revisar la planeación e instrumentación didáctica.</p> <p>Durante el semestre se requerirá la elaboración del formato para cada dominio de la evaluación y diagnóstico nutricional conforme la terminología del PAN.</p> <p>Al final del semestre se solicitará presentar en Power Point ante alumnos y profesores la evaluación y diagnóstico nutricional de su caso clínico, para efectos de una discusión crítica y breve.</p>	
<p>3. Dos exámenes parciales teórico-prácticos</p>	<p>Los exámenes parciales incluyen: resolución de casos con evaluación del estado nutricional y diagnóstico nutricional, de acuerdo al PAN. En promedio cada examen consta aproximadamente de 35 reactivos (opción múltiple, relacionar columnas, completar información y respuesta breve).</p>	<p>Salón de clases o virtual.</p>
<p>4. Perfiles antropométricos</p>	<p>Realizar mediciones antropométricas a 10 sujetos (preferentemente, al menos uno deberá ser un niño menor de 10 años, uno deberá ser adolescente entre 10 y 17 y uno deberá ser un adulto mayor de 60 años o más) y entregar en archivo digital.</p>	<p>Solicitarán la colaboración de algunas personas del entorno familiar o de amistad. Fuera del aula.</p>

	<p>Deberán incluir el perfil restringido según la técnica de ISAK con dos mediciones y, en su caso, una tercera. Además de la interpretación de dichas mediciones con referencia y de acuerdo a las habilidades del pensamiento crítico (habilidades analíticas, indagativas, comunicativas, de examinación y de interpretación). Así mismo, se evaluará el respeto hacia el paciente (incluir el consentimiento informado de ISAK de acuerdo a las características del sujeto que será evaluado, incluyendo menores de edad y adultos).</p>	
<p>5. Formulario digital de evaluación del estado nutricional</p>	<p>El formulario debe contener las fórmulas, índices y patrones de referencia para la evaluación del estado nutricional, así como los signos y síntomas de deficiencia/exceso de nutrientes (con su respectiva referencia bibliográfica). Se evaluará también el orden y claridad del mismo. Deberá entregarse en formato digital. Para mayor detalle, revisar la planeación e instrumentación didáctica.</p>	<p>Consulta en bibliotecas de universidades, laboratorios, hospitales y en medios electrónicos</p>
<p>6. Reportes de lectura y análisis.</p>	<p>Incluye reportes de revisión bibliográfica de diferentes temas, mapas conceptuales, andamios de casos clínicos entre otros.</p> <p>Deben estar completos, contener la fuente bibliográfica (una a tres referencias; evitar páginas de internet que no sean de organismos reconocidos), evitando el plagio y entregarse puntualmente en la fecha acordada. Esta evidencia se entrega en formato digital en tiempo y forma. Para mayor detalle, revisar la planeación e instrumentación didáctica.</p>	<p>Consulta en bibliotecas de universidades, laboratorios, hospitales y en medios electrónicos.</p>

<p>7. Infografía de vitaminas y minerales.</p>	<p>Infografía en binas sobre los signos y síntomas de deficiencia/exceso de micronutrientes. Debe incluir las funciones, fuentes, recomendación de consumo, y signos de deficiencia y/o exceso del nutriente en cuestión. Se evaluará la claridad de la información, y la creatividad del diseño para que no estén muy "cargadas" (deben ser muy gráficas), evitar plagio y las referencias bibliográficas (mínimo dos). Esta evidencia se entrega en formato digital en tiempo y forma.</p> <p>Para mayor detalle, revisar la planeación e instrumentación didáctica.</p>	

9. CALIFICACIÓN

1.- Manual de prácticas 25%

2.- Caso clínico 20%

Documentos y elaboración de presentación (Se elegirán máximo 3 casos para presentar, con la posibilidad de otorgar puntos extras sobre la calificación final)

3.- Exámenes 20%

4.- Perfiles antropométricos 10%

5.- Formulario 10%

6.- Reportes de lectura y análisis 5%

7.- Infografía de vitaminas y minerales 10%

NOTA: Esta UA es de orden práctico y por ello no tiene derecho a evaluación en periodo extraordinario y se requiere repetir el curso en caso de no aprobar en periodo ordinario.

Para tener el derecho a evaluación en periodo ordinario, además del mínimo de asistencias requerido, el alumno deberá haber entregado todos los trabajos requeridos durante el curso y haber aprobado al menos

un examen.

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. Academy of Nutrition and Dietetics (2020). Electronic Nutrition Care Process Terminology (eNCPT). Consultado en Junio 06, 2023, Disponible en: <https://www.ncpro.org/>.
2. Esparza-Ros, F., Vaquero-Cristóbal, R., Marfell-Jones, M. (2019). Protocolo Internacional para la valoración antropométrica. Murcia, España: Sociedad Internacional para el Avance de la Cineantropometría.
3. FAO, FIDA, UNICEF, PMA & OMS. (2018). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Fomentando la resiliencia climática en aras de la seguridad alimentaria y la nutrición. Roma: FAO.
4. Kaufer-Horwitz, M., Pérez Lizaur, AB., Ramos-Barragán, V.E., & Gutiérrez-Robledo, L.M. (2022). Nutriología Médica. 5a edición. Ciudad de México: Editorial Médica Panamericana.
5. Macedo-Ojeda, G., Altamirano-Martínez, M.B., Bernal-Orozco, M.F., & Vizmanos-Lamotte, B. (2022). Evaluación del Estado Nutricio. Guadalajara: Editorial Universidad de Guadalajara.
6. Palafox-López, M.E., & Ledesma-Solano, J.A. (2021). Manual de fórmulas y tablas para la intervención nutricional. 4a edición. Ciudad de México: McGraw Hill.
7. Pérez Lizaur, A., Palacios-González, B. & Castro-Becerra, A.L., & Flores-Galicia, I. (2022). Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes. 5ª edición. Ciudad de México: Fomento de Nutrición y Salud, A.C.

8. Raymond, J.L., & Morrow, K. (2021). Krause. Mahan. Dietoterapia. 15a edición. Barcelona: Elsevier España.

9. Shamah-Levy, T., Romero-Martínez, M., Barrientos-Gutiérrez, T., Cuevas-Nasu, L., Bautista-Arredondo, S., Colchero, M.A., Gaona-Pineda, E.B., Lazcano-Ponce, E., Martínez-Barnetche, J., Alpuche-Arana, C., & Rivera-Dommarco, J. (2022). Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2021 sobre Covid-19. Resultados nacionales. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública.

9. Shama Levy T, Vielma-Orozco E, Heredia-Hernández O, Romero-Martínez M, Mojica-Cuevas J, Cuevas-Nasu L, et al. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2018-19: Resultados Nacionales. Cuernavaca, México; 2020.

SSA, INSP, GISAMAC, UNICEF. (2023). Guías alimentarias saludables y sostenibles para la población mexicana 2023. México.

REFERENCIA COMPLEMENTARIA

1. Bernal-Orozco, M.F., Badillo-Camacho, N., Macedo-Ojeda, G., González-Gómez, M., Orozco-Gutiérrez, J.F., Prado-Arriaga, R.J., Márquez-Sandoval, F., Altamirano-Martínez, M.B., & Vizmanos, B. (2018). Design and Reproducibility of a Mini-Survey to Evaluate the Quality of Food Intake (Mini-ECCA) in a Mexican Population. *Nutrients*, 10(4), 524. <https://doi.org/10.3390/nu10040524>

2. Bernal-Orozco, M.F., Salmeron-Curiel, P.B., Prado-Arriaga, R.J., Orozco-Gutiérrez, J.F., Badillo-Camacho, N., Márquez-Sandoval, F., Altamirano-Martínez, M.B., González-Gómez, M., Gutiérrez-González, P., Vizmanos, B., & Macedo-Ojeda, G. (2020). Second Version of a Mini-Survey to Evaluate Food Intake Quality (Mini-ECCA v.2): Reproducibility and Ability to Identify Dietary Patterns in University Students. *Nutrients*, 12(3), 809. <https://doi.org/10.3390/nu12030809>

3. Carbajal, Ángeles, Sierra, J. L., López-Lora, L., & Ruperto, M. (2020). Proceso de Atención Nutricional: Elementos para su implementación y uso por los profesionales de la Nutrición y la Dietética. *Revista Española De Nutrición Humana Y Dietética*, 24(2), 172–186. <https://doi.org/10.14306/renhyd.24.2.961>

4. Corvalán, C., Reyes, M., Garmendia, M.L., & Uauy, R. (2019). Structural responses to the obesity and non-communicable diseases epidemic: Update on the Chilean law of food labelling and advertising. *Obesity Reviews*, 20(30), 367-374. <https://doi.org/10.1111/obr.12802>

5. Troncoso-Pantoja, C., Alarcón-Riveros, M., Amaya-Placencia, J., Sotomayor-Castro, M., & Maury-Sintjago, E. (2020). Guía práctica de aplicación del método dietético para el diagnóstico nutricional integrado. *Revista Chilena de Nutrición*, 47(3), 493-502. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182020000300493>

REFERENCIA CLÁSICA

1. Asaduroglu, A. (2016). Manual de nutrición y alimentación humana. 1ª edición. Córdoba: Editorial Brujas. RM 217.2 A83 2016

2. Academy of Nutrition and Dietetics. (2013). International Dietetics and Nutrition Terminology (IDNT) Reference Manual Standardized Language for the Nutrition Care Process. 4a edición. Chicago, IL: Academy of Nutrition and Dietetics.
3. Bernal-Orozco, M.F., Vizmanos-Lamotte, B., Rodríguez-Rocha, N.P., Macedo-Ojeda, G., Orozco-Valerio, M., Rovillé-Sausse, F., León-4. Estrada, S., Márquez-Sandoval, F., & Fernández-Ballart J.D. (2013) Validation of a Mexican food photograph album as a tool to visually estimate food amounts in adolescents. *British Journal of Nutrition*,109(5):944-952. doi:10.1017/S0007114512002127. Disponible en internet o en Biblioteca Virtual
4. Bernal-Orozco, M.F., Vizmanos, B., Hunot, C., Flores-Castro, M., Leal-Mora, D., Celis, A., & Fernández-Ballart, J.D. (2010). Equation to estimate body weight in elderly Mexican women using anthropometric measurements. *Nutrición Hospitalaria*, 25(4): 648-655. Disponible en internet o en Biblioteca Virtual
5. Foulks, C. J. (2001). What is Subjective Global Assessment? *Nutrition in Clinical Practice*, 16(4), 263-263. doi:10.1177/088453360101600411. Disponible en internet
6. Guigoz, Y., & Vellas, B. (1999). The Mini Nutritional Assessment (MNA) for Grading the Nutritional State of Elderly Patients: Presentation of the MNA, History and Validation. Nestle Nutrition Workshop Series: Clinical & Performance Program Mini Nutritional Assessment (MNA): Research and Practice in the Elderly, 3-12. doi:10.1159/000062967. Disponible en internet
7. Instructions for completing the Nutrition Risk Assessment (NRA), DETERMINE Your Nutritional Health Nutrition Screening Initiative (NSI). (2010). Recuperado el 9 de Mayo de 2014 de <http://www.dads.state.tx.us/providers/AAA/Forms/standardized/NRA.pdf>
8. Macarulla-Arenaza, M.T. (2016). Manual de prácticas de nutrición. Bilbao: Universidad del País Vasco. RM222 M32 2016.
9. Macedo-Ojeda, G., Márquez-Sandoval, F., Fernández-Ballart, J., & Vizmanos, B. (2016). The Reproducibility and Relative Validity of a Mexican Diet Quality Index (ICDMx) for the Assessment of the Habitual Diet of Adults. *Nutrients*,8(9), 516. doi:10.3390/nu8090516. Disponible en internet
10. Macedo-Ojeda, G., Vizmanos-Lamotte, B., Márquez-Sandoval, Y.F., Rodríguez-Rocha, N.P., López-Urriarte, P.J. & Fernández-Ballart, J.D. (2013). Validation of a semi-quantitative food frequency questionnaire to assess food groups and nutrient intake. *Nutrición Hospitalaria*, 28, 2212-2220. doi: 10.3305/nutr hosp.v28in06.6887. Disponible en internet o en Biblioteca Virtual
11. Mendoza-Villalobos, E. (2014). Introducción a la salud: un enfoque general. 1ª edición. Bogotá, D.C.: Universidad Nacional de Colombia. RA 773 M45 2014
12. National Center for Health Statistics. (2010). Growth charts.Consultado en Enero 14, 2018, Disponible en http://www.cdc.gov/growthcharts/who_charts.htm
13. Myers, E. (2008). Nutrition Care Process and Model Part I: The 2008 Update. *Journal of the American Dietetic Association*,108(7), 1113-1117. doi:10.1016/j.jada.2008.04.027. Disponible en internet o en Biblioteca Virtual
14. McCabe-Sellers, B. J. (2010). Position of the American Dietetic Association: Integration of medical nutrition therapy and pharmacotherapy. *Journal of the American Dietetic Association*, 110(6), 950-956. doi:10.1016/j.jada.2010.04.017. Disponible en internet o en Biblioteca Virtual

15. Secretaría de Salud. (1999). Norma Oficial Mexicana NOM-030-SSA2-1999, Para la prevención, tratamiento y control de la hipertensión arterial. México, D.F.: Diario Oficial de la Federación. Disponible en: <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/030ssa29.html>
16. Secretaría de Salud. (2012). Norma Oficial Mexicana NOM-004-SSA3-2012, del expediente clínico. México, D.F.: Diario Oficial de la Federación. Disponible en: http://dof.gob.mx/nota_detalle_popup.php?codigo=5272787
17. Secretaría de Salud. (2012). Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. México, D.F.: Diario Oficial de la Federación. Disponible en: http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5285372&fecha=22/01/2013
18. Sinnett, S., Bengle, R., Brown, A., Glass, A. P., Johnson, M. A., & Lee, J. S. (2010). The Validity of Nutrition Screening Initiative DETERMINE Checklist Responses in Older Georgians. *Journal of Nutrition For the Elderly*, 29(4), 393-409. doi:10.1080/01639366.2010.521031. Disponible en internet o en Biblioteca Virtual
19. Turconi, G., Celsa, M., Rezzani, C., Biino, G., Sartirana, M. A., & Roggi, C. (2003). Reliability of a dietary questionnaire on food habits, eating behaviour and nutritional knowledge of adolescents. *European Journal of Clinical Nutrition*, 57(6), 753-763. doi:10.1038/sj.ejcn.1601607. Disponible en internet o en Biblioteca Virtual.
20. Viviant, V. (2015). *Carnes & huevo: defensores de una salud de hierro*. 1ª edición. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Corpus Editorial y Distribuidora. TX555 V58 2015
21. Vizmanos-Lamotte, B., López-Uriarte, P.J., Hunot-Alexander, C., Bernal-Orozco, M.F., Rodríguez-Rocha, N.P., Macedo-Ojeda, G., Martínez-Lomelí, L., & Rovillé-Sausse, F. (2015). *Álbum fotográfico de alimentos mexicanos. Manual para la estimación visual de cantidades*. 1ª ed. Guadalajara: Ediciones La Noche.