



Universidad Nacional del Comahue
Facultad de Ciencias del Ambiente y de la Salud



CARRERA: Licenciatura en Enfermería

NOMBRE DE LA ASIGNATURA: Nutrición y Dietoterapia

CICLO: 1º cuatrimestre

1. DATOS DE LA ASIGNATURA EN RELACIÓN CON LA CARRERA

Nombre de la asignatura		Nutrición y dietoterapia
Plan de estudio		1019/17
Ubicación curricular		1º cuatrimestre del 2º año
Régimen		Cuatrimestral
Carga Horaria 64 hs	Teóricas	32
	Prácticas	32
Año		2024
Equipo de cátedra		Arzamendia, Yesica
		Franco, Ma. Luz
		Inestal, Ana Soledad
		Sarmiento, Laura

2. FUNDAMENTACIÓN

Nutrición y Dietoterapia es una materia cuatrimestral que se ubica en el primer cuatrimestre del segundo año de la Licenciatura en Enfermería, dictada en la Facultad de Ciencias del Ambiente y la Salud en la ciudad de Neuquén. La asignatura representa el espacio curricular, durante la formación de grado, en el que futuros/as profesionales de la enfermería se acercan al estudio de conocimientos científicos ligados a la nutrición y la dietoterapia.

A modo de aclarar los fundamentos con los que se planifica la materia, se definen estos dos conceptos claves que integran su nombre. En primer lugar, al hablar de Nutrición se habla de la ciencia que estudia los alimentos, sus componentes y su valor para la satisfacción de las necesidades alimenticias del sujeto sano, relacionándolo con las distintas etapas del ciclo vital y en las distintas actividades que desarrolle. Además, y como una característica más específica, se trata de analizar e interpretar aquellos saberes que promueven la alimentación en la conservación y promoción de la salud del individuo, familia y comunidad más cercanos al proceso de la salud que de la enfermedad. En segundo lugar, al referirse a la dietoterapia se analizan todas aquellas posibles modificaciones de la alimentación que deban realizarse, tanto

cualitativa como cuantitativamente, atendiendo necesidades del individuo con alguna/s patología/s determinada/s.

Una correcta nutrición es uno de los factores fundamentales para conservar un buen estado de salud. Actualmente, preocupa el aumento de la prevalencia de las patologías crónicas no transmisibles del adulto, las que en su gran mayoría están estrechamente relacionadas con la calidad de la alimentación y cuya prevención se inicia en los primeros momentos de la vida, donde los hábitos de vida y la alimentación son los principales protagonistas.

Una alimentación adecuada y balanceada es aquella que satisface todas las necesidades nutricionales de un individuo para su mantenimiento, reparación, procesos vitales y crecimiento y desarrollo. Esto incluye todos los nutrientes en cantidades y proporciones correctas de cada uno. La presencia o ausencia de un nutriente, puede afectar la disponibilidad, absorción, metabolismo o necesidades dietéticas de los demás. El creciente reconocimiento de las interrelaciones de los nutrientes proporciona mayor soporte para mantener la variedad en los alimentos con el fin de proveer una dieta más completa. El desarrollo de su contenido muestra la interdependencia que existe entre alimentación y salud, contribuyendo a la prevención o tratamiento de enfermedades.

Por tanto, y como estrategia para planificar el proceso de enseñanza y de aprendizaje de esta materia, se diagraman unidades curriculares que permitan pensar de esa forma a la nutrición y alimentación de las personas. Se considera un recorrido curricular que inicie definiendo las bases científicas de la nutrición, analizando aspectos particulares en etapas biológicas propias de la vida adulta para, más adelante, ir avanzando en el análisis de las modificaciones necesarias a efectuar en la alimentación de las personas, atendiendo a las necesidades del individuo según su patología contribuyendo así en la prevención o tratamiento de la enfermedad.

Considerando el perfil del egresado/a de la Licenciatura en Enfermería, a través del cursado de la materia, se pretende brindar al futuro/a profesional del sector salud herramientas útiles para orientar al paciente. Por tal motivo, se ofrecerá a los y las estudiantes aquellos conocimientos útiles sobre alimentación y nutrición que posibiliten un desempeño integral en la atención de los individuos y que, al mismo tiempo, los y las preparen para actuar dentro del equipo salud, colaborando en la planificación del tratamiento de individuos o grupos en situaciones de enfermedad.

3. PROPÓSITOS Y OBJETIVOS

Propósitos: Considerando el rol de la enfermería en la valoración de las necesidades nutricionales y dietéticas de las personas, se pretende:

- Capacitar a los y las estudiantes de Licenciatura en Enfermería para el ejercicio de las tareas relacionadas con la alimentación y nutrición.
- Brindar herramientas científicas útiles a la hora de orientar a pacientes y para trabajar en equipo en los distintos escenarios de trabajo los futuros enfermeros y las futuras enfermeras.

Objetivo general: Que los y las estudiantes sean capaces de identificar y comprender las características necesarias para que la alimentación y nutrición de las personas acompañe el proceso de salud – enfermedad que estén atravesando.

Objetivos específicos: Para alcanzar el objetivo general, será necesario que los y las estudiantes logren:

- Comprender la alimentación como factor fundamental en la salud individual y colectiva.
- Conocer las funciones de los diferentes alimentos y nutrientes para cubrir las recomendaciones y requerimientos nutricionales diarios.
- Conocer la problemática alimentaria-nutricional de nuestro país y su posible intervención en diferentes programas relacionados con la temática.
- Promover buenos hábitos alimentarios y ser potenciales multiplicadores de los mismos.
- Diferenciar entre mitos y realidades referidas a la alimentación.
- Identificar el rol de enfermería en la valoración de las necesidades nutricionales y dietéticas de las personas.
- Identificar las modificaciones que requiere la alimentación normal para el tratamiento de distintas situaciones fisiopatológicas y asociarlas a las distintas indicaciones dietoterápicas
- Conocer las indicaciones, beneficios y posibles complicaciones de la alimentación enteral y parenteral.

4. CONTENIDOS MÍNIMOS SEGÚN PLAN DE ESTUDIOS

Nutrición y Alimentación: Macro y micronutrientes. Definición, clasificación, alimentos fuentes y funciones principales. Leyes y tiempos de la alimentación. **Hábitos alimentarios y encuestas alimentarias nacionales:** Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (ENFR), Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS). Guías alimentarias: Guía Alimentaria para la Población Argentina (GAPA). **Alimentación en las distintas etapas.** Crecimiento y desarrollo. Niñez, adolescencia, adulto, anciano, embarazo y lactancia. **Dietoterapia:** enfermedades más prevalentes: Diabetes, obesidad, hipertensión, dislipemias, gastrointestinales. Enfermedad Renal. Definiciones y dietoterapia. **Nutrición enteral y parenteral:** indicaciones, contraindicaciones, prevención de complicaciones. **Programas de Educación nutricional.**

5. UNIDADES TEMÁTICAS

UNIDAD 1: Las bases científicas de la Nutrición y la Alimentación. Nutrición: concepto y tiempos de la nutrición. Alimentación. Leyes de la alimentación. Comida: definición, ejemplos. Alimento: concepto, funciones. Alimento fuente. Nutrientes: concepto, clasificación. Macronutrientes: clasificación, funciones, requerimientos, alimentos fuentes. Colesterol. Ácidos grasos esenciales. Fibra dietética. Agua. Micronutrientes: minerales y vitaminas. Minerales: calcio, sodio, hierro. Funciones y alimentos fuente. Vitaminas: clasificación, alimentos fuente, funciones, requerimientos, avitaminosis, toxicidad. Guías alimentarias para la Población Argentina. Representación gráfica de los grupos de alimentos. Mensajes de las guías alimentarias.

UNIDAD 2: La alimentación y Nutrición de las personas. Encuestas nacionales de alimentación. Programas alimentarios.

Nutrición en el embarazo y lactancia. Necesidades nutricionales durante el embarazo. Lactancia materna. Tipos de secreción láctea. Ventajas de la lactancia materna. Composición de la leche materna. Alimentación complementaria. Incorporación de alimentos en el primer año de vida. Parámetros: peso, talla, perímetro cefálico. Indicadores de estado nutricional. Criterios diagnósticos del estado nutricional.

Nutrición en el adulto mayor. Efectos fisiológicos del envejecimiento. Recomendaciones nutricionales.

UNIDAD 3: Dietoterapia: conceptos y herramientas fundamentales. Dietoterapia: definición. Dietas terapéuticas. Utilización de la dietoterapia en las diferentes patologías. Parámetros nutricionales modificados en las dietas terapéuticas. Dietas progresivas. Modificación de la consistencia y textura: dieta hospitalaria general, líquida, blanda, licuada, procesada, adaptada a situaciones especiales.

Valoración nutricional. Variables intervinientes en el estado nutricional de los individuos. Procesos del cuidado nutricional. Identificación de los factores protectores y de riesgo del estado nutricional. Valoración del estado nutricional (antropométrica y laboratorio). Medidas antropométricas: peso, talla, IMC, PI, PH. Tamizaje nutricional.

UNIDAD 4: Dietoterapia en situaciones de malnutrición. Enfermedades producidas por falta de nutrientes. Anemias nutricionales; hierro Hem y no Hem. Recomendaciones para prevención y tratamiento. Desnutrición; diagnóstico y clasificación, plan de alimentación. Sobrepeso y obesidad. Clasificación. Etiología y fisiopatología. Factores asociados a la obesidad. Obesidad como factor de riesgo. Pilares del tratamiento. Prevención.

UNIDAD 5: Dietoterapia y soporte nutricional. Nutrición enteral y parenteral. Nutrición enteral: concepto, vías de administración, indicaciones. Productos nutroterapicos. Métodos de administración. Complicaciones. Nutrición parenteral: concepto, clasificación. Indicaciones. Complicaciones. Alimentación de transición. Responsabilidades del equipo. Manipulación e higiene de las fórmulas enterales y parenterales.

UNIDAD 6: Dietoterapia y patologías endocrinas, cardíacas y metabólicas. Cuidado nutricional ante factores de riesgo y cardiopatías. Hipertensión arterial: diagnóstico, clasificación. Recomendaciones. Selección de alimentos. Dislipemias: diagnóstico, clasificación. Tratamiento dietético. Selección de alimentos. Selección de grasas: saturadas, monoinsaturadas y poliinsaturadas. Colesterol. Aterosclerosis. Factores de riesgo.

Diabetes tipo I y II. Definición. Diagnóstico. Clasificación. Pilares del tratamiento. Insulinoterapia. Hipoglucemiantes orales. Tratamiento dietético, selección de alimentos. Educación diabetológica. Complicaciones agudas y crónicas.

UNIDAD 7: Dietoterapia y patologías relacionadas al aparato digestivo. Patologías renales: Enfermedad renal aguda y crónica. Tratamiento conservador y diálisis. Manejo de alimentos según sodio y fósforo. Recomendaciones al paciente. Dietoterapia en patologías digestivas. Plan adecuado gástrico. Plan adecuado intestinal. Recomendaciones para diarrea, constipación. Enfermedad celíaca. Recomendaciones alimentarias para: insuficiencia hepática, colecistitis, colelitiasis, pancreatitis.

6. PROPUESTA METODOLÓGICA

Durante el cuatrimestre, se recorrerán los contenidos curriculares en un total de 16 semanas en las que se desarrollarán clases teórico-prácticas, estudios de casos, grupos de discusión, exposiciones y entrevistas. Las clases serán de modalidad presencial en la Facultad de Ciencias del Ambiente y de la Salud y se complementarán con cursado vía virtual a través de los recursos teóricos y prácticos disponibles en el aula virtual de PEDCO.

Como principales recursos teóricos, se ofrecerá a los y las estudiantes recursos bibliográficos actualizados, apuntes de cátedra, guías de estudio, guías de tratamiento locales, normas alimentarias y/o sanitarias nacionales, entre otros posibles recursos curriculares. Además, para aquellos contenidos que resulte necesario y/o conveniente, se utilizarán recursos de audio, video o audiovisuales que refuerzan la lectura y/o el análisis de los conceptos estudiados. Asimismo, y como propuesta de actividades prácticas, se solicitará a cada estudiante que resuelva y entregue trabajos prácticos individuales y grupales a través de la plataforma de la Universidad (PEDCO). Además, como estrategias que motiven al análisis, entendimiento y aplicación de lo estudiado, se realizarán actividades integradoras.

Los contenidos de la materia serán evaluados teniendo en cuenta los objetivos planteados, a través del aprendizaje conceptual, del desarrollo de habilidades y destrezas y, de la resolución de problemas afines a la profesión. De esta manera, con el desarrollo de la materia, se busca enfatizar en aquellas actitudes y aptitudes profesionales propias del Licenciado/a en Enfermería.

7. CONDICIONES DE CURSADO Y EVALUACIÓN

Acorde al cronograma de actividades estipulado en el programa analítico se planificaron los contenidos académicos, utilizando los siguientes recursos:

- Plataforma PEDCO, para el envío de material teórico de cada unidad en formato PDF, videos de presentación de material, habilitación de foros de consulta por unidad y foro de avisos generales. Además, se implementarán clases virtuales, mediante Power Point con audio, videos, imágenes, textos que se adjuntarán en los espacios específicos de la plataforma y clases presenciales.

- Vías de comunicación: Tanto los foros de avisos generales como de consultas serán espacios de comunicación y diálogo entre estudiantes y docentes. Los foros disponibles serán:
 - El foro de avisos generales en el que las docentes iremos comunicando información importante relacionada a organización, requisitos, eventos particulares que tengan que ver con la materia.
 - Los foros de consulta por unidad, disponibles como espacios para preguntar y resolver las dudas relacionadas a los contenidos y/o las propuestas prácticas de la materia.

Será compromiso de docentes y estudiantes comprometerse en dar seguimiento y realizar las entregas requeridas a través de la plataforma virtual, así como utilizar los medios de comunicación aquí mencionados para consultas y/o generalidades sobre eventos de la materia.

En aquellos casos en los que se desee realizar una consulta particular y por privado, se solicita a los estudiantes escribir a las docentes a través de la mensajería interna de PEDCo, indicando materia y consulta.

- Bibliografía: Tanto en el estudio teórico como en la resolución de los trabajos prácticos, se utilizará material de lectura de libros que figura en el listado de bibliografía de consulta; si fuera necesario, se digitalizarán las secciones a utilizar.
- Actividades prácticas: Entre las posibles propuestas a realizar, se encontrarán respuesta a cuestionarios, ejercitación, debate, resolución de casos clínicos y la puesta en común entre estudiantes y docentes de forma virtual y/o presencial. En otros casos, la entrega de tarea será obligatoria y a través de la plataforma virtual, adjuntando el trabajo práctico resuelto de manera individual o grupal, según corresponda.

Se utiliza como una instancia más en el proceso de aprendizaje el cuestionario virtual para la autoevaluación del alumno en PEDCO.

En cuanto a la evaluación de cada estudiante, se procederá según lo indicado en el programa analítico de la cátedra.

Para alcanzar la condición de ESTUDIANTE REGULAR el estudiante deberá cumplir con la totalidad de los siguientes requisitos:

- Contar con la regularidad de las materias correlativas según Plan de Estudios.
- Asistir, como mínimo, al 70% de los encuentros presenciales.
- Entregar y aprobar 5 de los 8 trabajos prácticos obligatorios, con nota igual o mayor a 4 (cuatro).
- Aprobar 2 (dos) parciales o sus recuperatorios, a través del cuestionario virtual, con una nota mínima de 60%, equivalente a un 4 (cuatro).

Para alcanzar la condición de PROMOCIONAL el estudiante deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Tener aprobadas las materias correlativas según Plan de Estudios.
- Asistir, como mínimo, al 70% de los encuentros presenciales.
- Entregar y aprobar 6 de los 8 trabajos prácticos obligatorios, con nota igual o mayor a 7.
- Aprobar 2 (dos) parciales con el 70% o más, nota equivalente o superior a 7.

8. DISTRIBUCIÓN HORARIA SEMANAL

La materia se dictará los días lunes en el horario de 15.30 a 18.00 h.

Clase	Fecha	Contenidos
1	04/03	Presentación: materia, docentes, programa. Unidad 1, parte I: Nutrición. Alimentación. Leyes de la alimentación. Comida. Alimento. Alimento fuente. Nutrientes. Macronutrientes.
2	11/03	RESOLUCIÓN TP 1 Unidad 1, parte II: Agua. Micronutrientes: minerales y vitaminas.
3	18/03	RESOLUCIÓN TP 2 Unidad 2: Embarazo, lactancia. Alimentación complementaria. Parámetros de estado nutricional infantil. Adulto mayor .
4	25/03	RESOLUCIÓN TP 3 Unidad 3: Dietoterapia. Valoración del estado nutricional. herramientas de screening nutricional.
5	08/04	RESOLUCIÓN TP 4 Unidad 4: Enfermedades por carencia y exceso.
6	15/04	Clase de consultas pre parcial.
7	22/04	PRIMER PARCIAL. Unidad 1 a 4
8	29/4	Sin actividad académica.
9	6/5	RESOLUCIÓN TP 5 Revisión primer parcial. Unidad 5: Soporte nutricional
10	13/5	RECUPERATORIO. RESOLUCIÓN TP 6 Unidad 6: cardiopatías. hta. dislipemias. factores de riesgo cardiovascular. Diabetes.
11	20/05	RESOLUCIÓN TP 7 Unidad 7: Patologías digestivas.
12	27/05	RESOLUCIÓN TP 8 Unidad 7: Patologías renales.
13	3/6	SEGUNDO PARCIAL Unidad 5 a 7
14	10/6	RECUPERATORIO SEGUNDO PARCIAL
15	14/6	Entrega de notas de recuperatorio 2do parcial
16	18/06	Cierre de notas

9. BIBLIOGRAFÍA

- Anderson, L. (1990). *Nutrición y dieta de Cooper*. Editorial Interamericana.
- Arzamendia, Y. Inestal, A.S., Sarmiento, L. (2021) *Apunte de cátedra Programas alimentarios y Encuestas nacionales de Nutrición*. Nutrición y Dietoterapia, Lic. Enfermería. FACIAS, UNCOMA.
- Asaduroglu A. (2018). *Manual de Nutrición y Alimentación humana (2aed.)*. Editorial Brujas.
- Asociación Americana de Diabetes. (2022). *Standard of Medical Care in Diabetes - 2022*. Comité de Profesionales. American Diabetes Association. ISSN0149-5992.
- Boza López, J. Antropología de la alimentación. <https://antropologiaculturalyalimentaria.tripod.com/id5.html>
- Castillo, C.L., Uauy, R.D., Atalah S., E. (1997). Capítulo “Requerimientos nutricionales del adulto mayor” en *Guías de alimentación para el adulto mayor*. Santiago de Chile, Chile.
- Cervera, P., Caples, J. Rigolfas, R. (2004). *Alimentación y dietoterapia*. McGraw-Hill – Interamericana, 4º edición.
- De Girolami, D. (2003). *Fundamentos de la Valoración Nutricional y composición corporal*. Editorial Ateneo.
- De Girolami, D; González Infantino, C. (2008) *Clinica y terapéutica en la Nutrición del Adulto*. Editorial El Ateneo.
- De Jonghe B, Appere-De-Vechi C, Fournier M, Tran B, Merrer J, Melchior JC, Outin H. (2001). *A prospective survey of nutritional support practices in intensive care unit patients: what is prescribed? What is delivered?* Crit Care Med. 2001 Jan;29.
- Elpern EH, Stutz L, Peterson S, Gurka D, Skipper A. (2004). *Outcomes associated with enteral tube feedings in a medical intensive care unit*. American Journal of Critical Care.
- Federación Argentina de Graduados en Nutrición. (2016). *Reunión nacional de alimentación del adulto mayor (1ª ed. especial)*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: FAGRAN.
- Fernández Ballard. *Nutrición durante el embarazo y la lactancia*.
- Guastavino, P., Guida, R. (2006) *Fundamentos y Estrategias en Soporte Nutricional*. Editado por Abbot Laboratories Argentina SA. División Productos Nutricionales.
- Hise M; Halterman K; Gajewski B; Parkhurst M; Moncure M; Brown J. (2001). *Feeding Practices of Severely Ill Intensive Care Unit Patients: An Evaluation of Energy Sources and Clinical Outcomes*. American Journal of Critical Care.
- Jacobs, D. R., Tapsell, L.C. (2013). Conference on ‘Translating nutrition: integrating research, practice and policy’. Plenary Lecture II. Food synergy: the key to a healthy diet. Proceedings of the Nutrition Society, 72, 200 – 206. Recuperado en doi:10.1017/S0029665112003011
- Katan, M.B. (1995). *Trans fatty acids and their effects on lipoproteins in humans*.
- Lando, M.I., Butingorry, A. (2007) *Nutrición y Diabetes. De la teoría a la práctica*. (1º ed.) Editorial Akadia.
- López, L. y Suárez, M. (2021). *Fundamentos de Nutrición Normal 3º edición*. Editorial Ateneo.
- López, L., Barreto, L., Mackinnon, M.J., Poy, M.S., Terraza, R.A., Wiedemann, A. (2017). *Cuidado nutricional en el embarazo. Guía para la consejería en nutrición (2º ed.)*. PRONUIT.
- Lorenzo, J., Guidini, M.E. (2004). *Nutrición Pediátrica*. Editorial Corpus Libros, 1º edición.

- Mahan, L. K., Escote-Stump, S. (2009) *Nutrición y Dietoterapia de Krause* (12o ed.). Editorial McGraw-Hill.
- McClave SA, Sexton LK, Spain DA, Adams JL, Owens NA, Sullins MB, Blandford BS, Snider HL. *Enteral tube feeding in the intensive care unit: factors impeding adequate delivery*.
- Ministerio de Salud de la Nación (2016). *Guías Alimentarias para la Población Argentina*. (pp. 102 -187.) Buenos Aires.
- Ministerio de Salud de la Nación. (2009). Calvo, E. et. al. Capítulo V: evaluación Nutricional de la embarazada. En el Ministerio de Salud de la Nación (2009). En *Evaluación del estado nutricional de niñas, niños y embarazadas mediante antropometría* (1° ed.).
- Ministerio de Salud de la Nación. (2019). *Situación de niños, niñas y adolescentes en Argentina*. Programa Nacional de Salud Escolar.
- Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación, Dirección Nacional de Salud Materno Infantil. (2006). *Guías alimentarias para la población infantil*.
- Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación. (2014). *2° Encuesta Mundial de Salud Escolar*.
http://www.msal.gob.ar/ent/images/stories/vigilancia/pdf/2014-09_informe-EMSE-2012.pdf.
- Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación. (2015). *Tercera Encuesta Nacional de Factores de Riesgo para Enfermedades No Transmisibles*.
http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000000544cnt-2015_09_04_encuesta_nacional_factores_riesgo.pdf.
- Ministerio de Salud y Desarrollo Social. (2018). *Sobrepeso y obesidad en niños, niñas y adolescentes según datos del primer nivel de atención en la Argentina*.
http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001387cnt-2019-01_sobrepeso-y-obesidad.pdf.
- Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Ministerio de Hacienda. Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2005, 2018). *2 y 3° Encuesta Nacional de Factores de Riesgo*.
- Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Ministerio de Hacienda. Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2019). *4° Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Resultados preliminares*.
- Morgan LM, Dickerson RN, Alexander KH, Brown RO, Minard G. (2004). *Factors causing interrupted delivery of enteral nutrition in trauma intensive care unit patients*. Nutrition in Clinical Practice.
- Navarro E., Longo E., González A. (2019) *Técnica dietoterápica* (3° ed.) Editorial El Ateneo.
- Nelson, J., Moxness, K., Jensen, M., Gastineau, C. (1996). *Dietética y nutrición. Manual de la Clínica Mayo*. Editorial Harcourt Brace, 7° edición.
- Nin, D., Franco, M.L. (2021). Apuntes de cátedra. Nutrición Normal, Lic. Nutrición, UFLO.
- O'Meara D, Mireles-Cabodevila E, Frame F, Hummell AC, Hammel J, Dweik R, Arroliga A. (). *Evaluation of delivery of enteral nutrition in critically ill patients receiving mechanical ventilation*. American Journal of Critical Care.
- Organización Mundial de la Salud (OMS). (2017). *OMS sobre obesidad y sobrepeso* en: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/es/>.
- Organización Panamericana de la Salud. (2019). *Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones normativas*. ISBN: 978-92-75-32032-7.
- Redondo Márquez, L. (2002) *La fibra terapéutica*. Editorial Glosa Ediciones.

- Repullo, P. (2001). *Nutrición humana y dietética*. Editorial Marban.
- Ruperto López, M., Barril Cuadrado, G., Lorenzo Sellares, V. (2008) Guías S.E.N. Guía de nutrición en Enfermedad Renal Crónica Avanzada (ERCA). *Nefrología*, Supl. 3, 79-86.
- Sociedad Argentina de Pediatría (2001). *Guías para la evaluación del crecimiento*. 2º edición.
- Tormo Capsir, J.R. Historia de la alimentación.
<https://sites.google.com/site/historiaalimentacion/introduccion>
- Torresani, M., Somoza, M.E. (2009). *Lineamientos para el Cuidado Nutricional*. Editorial Eudeba.
- Torresani, M.E. (2003) *Cuidado nutricional pediátrico*. Editorial Eudeba, 1º edición.
- Torresani, M.E. (2013). *Manual Práctico de dietoterapia del adulto. 1º cátedra de dietoterapia del adulto*. Carrera de nutrición de la Universidad de Buenos Aires. Editorial Akadia.
- Vazquez, C. (2005). *Alimentación y Nutrición* (2º ed.). Editorial di Santos.
- Zwenger Y.; Salinas S.; Cicchitti A.; Pool M. C. y Russo A. *Grupo de trabajo evaluación nutricional. herramientas de screening nutricional*. Asociación Argentina de Nutrición Enteral y Parenteral.