



# Guía para el profesor

Dietoterapia Avanzada  
LSNU6003



## Índice

Información general del curso .....	1
Certificados .....	1
Metodología .....	2
Temario .....	3
Recursos especiales .....	5
Evaluación .....	6
Notas de enseñanza .....	7
Evidencia .....	23
Bibliografía y recursos especiales .....	30
Tips importantes .....	30

## Información general del curso

### Modalidades

- Clave banner: LSNU6003
- Modalidad: Semestral

### Competencia del curso

Desarrolla terapias nutricionales para pacientes en condiciones patológicas específicas a través de los principios de dietoterapia orientados al ambiente hospitalario.



## Certificados

Este curso no contiene certificados adicionales por cursar.



## Metodología

Este curso ha sido diseñado con la finalidad de ser impartido por un docente líder con experiencia en el ámbito laboral, quien compartirá su conocimiento, experiencia y las mejores prácticas que realiza en su labor profesional.

La experiencia del curso promueve la interacción entre aprendedores de la Universidad Tecmilenio como una forma de enriquecer tu formación contrastando la realidad con la de otros compañeros.

Durante cada sesión, el docente transmite su experiencia y actúa como guía en el proceso de aprendizaje durante la realización de las actividades.

El curso es semestral y tiene una distribución semanal; en cada semana se lleva a cabo una sesión. La asistencia a estas sesiones es muy importante para tu aprendizaje.

Se divide en tres módulos y cada módulo se divide en cinco temas con tres subtemas. En los temas desarrollados en la plataforma educativa se encontrará lo siguiente:

- **Explicación** que consiste en un conjunto de conceptos teóricos y ejemplos reales de la vida laboral que ayudarán a ampliar el conocimiento.
- **Recursos educativos** conformados por una selección de lecturas y videos disponibles en sitios Web que han sido debidamente seleccionados por expertos, y sirven como complemento de las explicaciones.
- **Actividades de aprendizaje**, cuyo propósito es aplicar y experimentar con los conceptos estudiados.
- **Evidencias** que consisten en actividades que engloban las habilidades de todo el curso, y cuya función principal es demostrar que se ha alcanzado la competencia general del curso.

Los resultados de cada actividad o evidencia se deben enviar a través de la plataforma educativa y se evaluarán según los criterios o rúbrica que se indique.

### Importante

Solicita al aprendedor guardar una copia digital de todos los trabajos, actividades y evidencias que realice en sus cursos, pues estos archivos serán indispensables para poder realizar sus evidencias. Con ellos, podrá formar un portafolio personal de proyectos que será de mucha utilidad para organizar de manera estratégica el gran volumen de experiencias y aprendizajes obtenidos a lo largo de su carrera. Además, su portafolio será un medio para enriquecer su proyección profesional y demostrar todos sus conocimientos y habilidades, lo que permitirá exhibir sus logros ante posibles empleadores.

 **Temario****Tema 1. Nutrición clínica hospitalaria**

- 1.1 La función del nutriólogo dentro del ambiente hospitalario
- 1.2 El expediente clínico y la historia nutricional: manejo, lenguaje, aspectos éticos y legales
- 1.3 Consulta externa y asesoramiento conductual en la práctica clínica

**Tema 2. Valoración del estado nutricional del paciente adulto hospitalizado**

- 2.1 Indicadores antropométricos
- 2.2 Indicadores bioquímicos
- 2.3 Indicadores clínicos
- 2.4 Indicadores dietéticos

**Tema 3. Diseño de dietas hospitalarias y seguimiento de la evolución del paciente**

- 3.1 Desnutrición en el paciente hospitalizado
- 3.2 Valoración global subjetiva de Detsky
- 3.3 Herramienta universal para el monitoreo de la desnutrición

**Tema 4. Diagnóstico del estado nutricional**

- 4.1 Diseño y categorización del diagnóstico nutricional de acuerdo con su origen y naturaleza
- 4.2 Componentes y redacción del formato PES
- 4.3 Componentes y redacción del formato SOAP

**Tema 5. Diseño de la intervención nutricional y seguimiento de la evolución del paciente**

- 5.1 Intervención nutricional
- 5.2 Diseño integral del plan de intervención
- 5.3 Diseño del plan de alimentación en función del diagnóstico nutricional y médico

**Tema 6. Tracto gastrointestinal y órganos anexos**

- 6.1 Descripción de estructuras anatómicas y sus funciones
- 6.2 Bases fisiológicas de la digestión
- 6.3 Bases fisiológicas de la absorción

**Tema 7. Dietoterapia en trastornos gastroesofágicos**

- 7.1 Terapia nutricional en disfagia
- 7.2 Terapia nutricional en dispepsia
- 7.3 Terapia nutricional en reflujo gastroesofágico

**Tema 8. Dietoterapia en trastornos intestinales**

- 8.1 Terapia nutricional en el manejo de diarreas y de constipación
- 8.2 Terapia nutricional en el manejo del síndrome de intestino irritable
- 8.3 Terapia nutricional en el manejo de enfermedades inflamatorias intestinales

**Tema 9. Dietoterapia en enfermedades hepato biliares**

- 9.1 Terapia nutricional en cirrosis y encefalopatía hepática
- 9.2 Terapia nutricional en esteatosis hepática no alcohólica
- 9.3 Terapia nutricional en patologías de la vesícula biliar

#### Tema 10. Dietoterapia en enfermedades pancreáticas

- 10.1 Terapia nutricional en pancreatitis aguda
- 10.2 Terapia nutricional en pancreatitis crónica
- 10.3 Terapia nutricional en insuficiencia pancreática exocrina asociada a fibrosis quística

#### Tema 11. Dietoterapia en insuficiencia renal

- 11.1 Dietoterapia en insuficiencia renal aguda
- 11.2 Dietoterapia en insuficiencia renal crónica
- 11.3 Diálisis peritoneal

#### Tema 12. Dietoterapia en otras condiciones renales

- 12.1 Manejo de litiasis renal
- 12.2 Manejo nutricional de síndromes renales
- 12.3 Dietoterapia en paciente con trasplante renal

#### Tema 13. Dietoterapia en cáncer asociado al sistema gastrointestinal

- 13.1 Cáncer gástrico
- 13.2 Cáncer hepático
- 13.3 Cáncer pancreático

#### Tema 14. Apoyo nutricional especializado

- 14.1 Apoyo nutricional especializado hospitalario y ambulatorio
- 14.2 Apoyo nutricional enteral
- 14.3 Apoyo nutricional parenteral

#### Tema 15. Dietoterapia en cirugía

- 15.1 Nutrición perioperatoria
- 15.2 Dietoterapia preoperatoria
- 15.3 Dietoterapia posoperatoria
- 15.4 Cirugía y trasplante



## Recursos especiales

Algunas de las actividades que el aprendedor deberá desarrollar en los temas requieren el uso de software para cálculo dietético. La Universidad Tecmilenio cuenta con la licencia de NutriKcal® en un equipo de cómputo ubicado en el Laboratorio de Evaluación Nutricional. Se recomienda que el aprendedor lo solicite y programe su uso con la Coordinación de laboratorios. Sin embargo, también se puede permitir el uso de otro software con el que ya cuente el aprendedor.

Además, se realizarán y evaluarán cuatro prácticas en los laboratorios de Preparación de Alimentos y laboratorios de Evaluación del Estado de Nutrición; se sugiere coordinar las fechas y suministros con la Coordinación de laboratorios del campus correspondiente para prever la disponibilidad. Asegúrate que el aprendedor conoce los reglamentos de ingreso y de uso de las instalaciones de los laboratorios.

Si el campus no cuenta con alguno de los laboratorios necesarios para las prácticas, se han considerado opciones de prácticas que el alumno puede elaborar desde casa, o bien en forma digital sin el uso de un laboratorio.



## Evaluación

La calificación final del curso está ponderada de la siguiente manera:

Evaluable	Ponderación %
Actividad 1	4
Actividad 2	4
Actividad 3	4
Práctica 1	10
Evidencia 1	7
Actividad 4	4
Actividad 5	4
Práctica 2	10
Actividad 6	4
Evidencia 2	7
Actividad 7	4
Práctica 3	11
Actividad 8	4
Actividad 9	4
Práctica 4	12
Evidencia 3	7
Calificación final	100



## Notas de enseñanza

### Recomendaciones generales

- Recomienda al aprendedor revisar las explicaciones de los temas desarrollados en la plataforma educativa previo a la sesión en el aula.
- Se sugiere que el aprendedor lea y visualice los recursos de apoyo de cada tema previo a la sesión en el aula.
- Invita al alumno a leer y resumir los temas del curso en la bibliografía de apoyo recomendada.
- El aprendedor deberá dar lectura previa a las actividades y prácticas con la finalidad de resolver alguna duda respecto a la realización. Solo las prácticas se realizan con conducción docente. Las actividades forman parte de las horas de estudio individual de cada aprendedor y no podrán realizarse en sesiones en el aula.
- Las actividades deberán entregarse en formato digital a través de la plataforma educativa.
- En cada tema, asegúrate de cubrir el Checkpoint durante la sesión.

### Tema 1 Nutrición clínica hospitalaria

En este tema se realizará la revisión de los subtemas:

- La función del nutriólogo dentro del ambiente hospitalario
- El expediente clínico y la historia nutricional: manejo, lenguaje, aspectos éticos y legales
- Consulta externa y asesoramiento conductual en la práctica clínica

Para iniciar, considera las preguntas planteadas en la introducción al tema en la plataforma educativa; permite que el aprendedor participe, responda y reflexione con sus compañeros sus puntos de vista. Aborda cada uno de los subtemas que previamente preparó, basándose en su experiencia laboral y en las investigaciones actualizadas con evidencia científica. Puedes utilizar el contenido del libro de apoyo sugerido para este tema.

<p>Kaufer, M., Pérez, A., Ramos, V., y Gutiérrez, L. (2023). <i>Nutriología Médica</i> (5a. ed.). México: Médica Panamericana. ISBN: 9786078546787</p>	<p>Capítulo 37. Gestión de la calidad en la prestación de servicios nutricionales</p> <p>Capítulo 35. Modificación de comportamientos: apoyo psicoeducativo y conductual en la práctica clínica nutricional</p>
--	---

Incluso, aborda las guías de práctica clínica actualizadas en el área o alguna otra referencia de tu elección.

En el cierre del tema, recapitula las dudas, repasa los puntos más importantes de cada subtema, menciona las actividades a desarrollar derivadas de este tema y asegúrate de que el aprendedor conozca los criterios de evaluación, la ponderación de la actividad y los pormenores.

Se recomienda reconocer el esfuerzo y los logros de los estudiantes durante la clase, lo que puede aumentar la motivación y el compromiso.

Dedica unos minutos a resolver cualquier duda que los estudiantes puedan tener, de modo que el cierre sea realmente claro y todos se sientan preparados para continuar aprendiendo.

Termina la clase con una actitud positiva, agradeciendo la participación y motivando a los estudiantes para la siguiente lección.

El cierre debe ser dinámico y reflexivo, orientado a consolidar el aprendizaje y a dejar a los estudiantes con una sensación de logro.

Finalmente, revisa el Checkpoint para asegurarse que se hayan cumplido.

- Comprender que el nutriólogo clínico forma parte de un equipo de profesionales de la salud que buscan atender las necesidades específicas de los pacientes hospitalizados. Cada uno desempeña una labor específica de acuerdo con su área de especialidad.
- Comprender que el proceso de atención nutricional es un método sistemático para brindar el cuidado nutricional de forma efectiva e integral a cada paciente.
- Comprender que el uso y manejo tanto del expediente clínico como de la historia nutricional se debe alinear a las recomendaciones y lineamientos oficiales.
- Comprender que el nutriólogo debe brindar asesoramiento conductual al paciente hospitalizado como una estrategia para promover un estilo de vida saludable y prevenir la reincidencia en la condición o enfermedad de base.

## Tema 2 Valoración del estado nutricional del paciente adulto hospitalizado

En este tema se realizará la revisión de los subtemas:

2.1 Indicadores antropométricos

2.2 Indicadores bioquímicos

2.3 Indicadores clínicos

2.4 Indicadores dietéticos

Para iniciar, considera las preguntas planteadas en la introducción al tema en la plataforma educativa; permite que el aprendedor participe, responda y reflexione con sus compañeros sus puntos de vista.

Aborda cada uno de los subtemas que previamente preparó, basándose en su experiencia laboral y en las investigaciones actualizadas con evidencia científica. Puedes utilizar el contenido del libro de apoyo sugerido para este tema.

Kaufer, M., Pérez, A., Ramos, V., y Gutiérrez, L. (2023). <i>Nutriología Médica</i> (5a. ed.). México: Médica Panamericana. ISBN: 9786078546787	Capítulo 6. Evaluación del estado de nutrición Capítulo 33. Proceso de atención nutricia
---	---

Incluso, aborda las guías de práctica clínica actualizadas en el área o alguna otra referencia de tu elección. Se recomienda ajustarse a protocolos internacionales como el PAN y TPAN, FELANPE o ESPEN, entre otras.

En el cierre del tema, recapitula las dudas, repasa los puntos más importantes de cada subtema, menciona las actividades a desarrollar derivadas de este tema y asegúrate de que el aprendedor conozca los criterios de evaluación, la ponderación de la actividad y los pormenores. Se recomienda reconocer el esfuerzo y los logros de los estudiantes durante la clase, lo que puede aumentar la motivación y el compromiso.

Dedica unos minutos a resolver cualquier duda que los estudiantes puedan tener, de modo que el cierre sea realmente claro y todos se sientan preparados para continuar aprendiendo.

Termina la clase con una actitud positiva, agradeciendo la participación y motivando a los estudiantes para la siguiente lección.

El cierre debe ser dinámico y reflexivo, orientado a consolidar el aprendizaje y a dejar a los estudiantes con una sensación de logro.

Finalmente, revisa el Checkpoint para asegurarse que se hayan cumplido.

- Comprender la contribución individual y global de cada indicador para conocer el estado nutricional del paciente.
- Identificar el objetivo y utilidad de cada indicador del estado de nutrición en el paciente hospitalizado.
- Comprender las diferencias en la evaluación de un paciente hospitalizado y un ambulatorio.

### Tema 3 Diseño de dietas hospitalarias y seguimiento de la evolución del paciente

En este tema se realizará la revisión de los subtemas:

#### 3.1 Desnutrición en el paciente hospitalizado

### 3.2 Valoración global subjetiva de Detsky

### 3.3 Herramienta universal para el monitoreo de la desnutrición

Para iniciar, considera las preguntas planteadas en la introducción al tema en la plataforma educativa; permite que el aprendedor participe, responda y reflexione con sus compañeros sus puntos de vista. Aborda cada uno de los subtemas que previamente preparó, basándose en su experiencia laboral y en las investigaciones actualizadas con evidencia científica. Puedes utilizar el contenido del libro de apoyo sugerido para este tema.

Kaufer, M., Pérez, A., Ramos, V., y Gutiérrez, L. (2023). <i>Nutriología Médica</i> (5a. ed.). México: Médica Panamericana. ISBN: 9786078546787	Capítulo 6. Evaluación del estado de nutrición
---	--

Incluso, aborda las guías de práctica clínica actualizadas en el área o alguna otra referencia de su elección. Puedes incluir, incluso, algunos tamizajes más comunes y validados utilizados en el ámbito hospitalario como los Criterios GLIM, el protocolo ERAS o el NRS-2002, la dinamometría, etc.

En el cierre del tema, recapitula las dudas, repasa los puntos más importantes de cada subtema, menciona las actividades a desarrollar derivadas de este tema y asegúrate de que el aprendedor conozca los criterios de evaluación, la ponderación de la actividad y los pormenores. Se recomienda reconocer el esfuerzo y los logros de los estudiantes durante la clase, lo que puede aumentar la motivación y el compromiso.

Dedica unos minutos a resolver cualquier duda que los estudiantes puedan tener, de modo que el cierre sea realmente claro y todos se sientan preparados para continuar aprendiendo. Termina la clase con una actitud positiva, agradeciendo la participación y motivando a los estudiantes para la siguiente lección.

El cierre debe ser dinámico y reflexivo, orientado a consolidar el aprendizaje y a dejar a los estudiantes con una sensación de logro.

Finalmente, revisa el Checkpoint para asegurarse que se hayan cumplido.

- Comprender la prevalencia e implicaciones directas e indirectas de la desnutrición hospitalaria.
- Comprender la forma de aplicación, los componentes, ventajas y desventajas de la valoración global subjetiva en el paciente hospitalizado.
- Comprender la forma de aplicación, los componentes, ventajas y desventajas de la herramienta universal para el monitoreo de la desnutrición en el paciente hospitalizado.

- Comprender la forma de aplicación, los componentes, ventajas y desventajas de otros índices para determinar riesgo nutricional en el paciente hospitalizado.

#### Tema 4 Diagnóstico del estado nutricional

En este tema se realizará la revisión de los subtemas:

- 4.1 Diseño y categorización del diagnóstico nutricional de acuerdo con su origen y naturaleza
- 4.2 Componentes y redacción del formato PES
- 4.3 Componentes y redacción del formato SOAP

Para iniciar, considera las preguntas planteadas en la introducción al tema en la plataforma educativa; permite que el aprendedor participe, responda y reflexione con sus compañeros sus puntos de vista. Aborda cada uno de los subtemas que previamente preparó, basándose en su experiencia laboral y en las investigaciones actualizadas con evidencia científica. Puedes utilizar el contenido del libro de apoyo sugerido para este tema.

Kaufer, M., Pérez, A., Ramos, V., y Gutiérrez, L. (2023). <i>Nutriología Médica</i> (5a. ed.). México: Médica Panamericana. ISBN: 9786078546787	Capítulo 6. Evaluación del estado de nutrición
---	--

Puedes incluir otros protocolos de diagnóstico nutricional conocidos, como TPAN, cienut- iideNut, etc., así como otros formatos de nota clínica utilizados en hospitales.

En este tema se ha considerado la realización de una práctica en el Laboratorio de Evaluación del Estado de Nutrición, para la cual se recomienda prever la disponibilidad del espacio y del equipo necesario para todos los alumnos. Asegúrate de que el aprendedor conozca los criterios de evaluación, la ponderación de la práctica y los pormenores.

Dedica unos minutos a resolver cualquier duda que los estudiantes puedan tener, de modo que el cierre sea realmente claro y todos se sientan preparados para continuar aprendiendo. Finalmente, revisa el Checkpoint para asegurarse que se hayan cumplido.

- Comprender la diferencia entre un problema médico y un problema nutricional.
- Comprender las diversas categorías y subcategorías de diagnósticos nutricionales.
- Comprender la forma correcta de redactar un diagnóstico nutricional a partir del formato PES (problema, etiología y signos-síntomas).

- Comprender la forma correcta de redactar un diagnóstico nutricional a partir del formato SOAP, incluyendo solamente información subjetiva, información objetiva y análisis (SOA).

## Tema 5 Diseño de la intervención nutricional y seguimiento de la evolución del paciente

En este tema se realizará la revisión de los subtemas:

5.1 Intervención nutricional

5.2 Diseño integral del plan de intervención

5.3 Diseño del plan de alimentación en función del diagnóstico nutricio y médico

Para iniciar, considera las preguntas planteadas en la introducción al tema en la plataforma educativa; permite que el aprendiz participe, responda y reflexione con sus compañeros sus puntos de vista. Aborda cada uno de los subtemas que previamente preparó, basándose en su experiencia laboral y en las investigaciones actualizadas con evidencia científica. Puedes utilizar el contenido del libro de apoyo sugerido para este tema.

Kaufer, M., Pérez, A., Ramos, V., y Gutiérrez, L. (2023). <i>Nutriología Médica</i> (5a. ed.). México: Médica Panamericana. ISBN: 9786078546787	Capítulo 34. Plan alimentario para la persona sana y la persona enferma
---	---

Dedica unos minutos a resolver cualquier duda que los estudiantes puedan tener, de modo que el cierre sea realmente claro y todos se sientan preparados para continuar aprendiendo.

Finalmente, revisa el Checkpoint para asegurarse que se hayan cumplido.

- Comprender los componentes de las categorías en las que se organizan las diferentes intervenciones nutricionales.
- Comprender los principios fundamentales de las dietas modificadas en su consistencia y textura.
- Comprender los principios fundamentales de las dietas modificadas en el aporte de macro y micronutrientes.
- Comprender la importancia y procedimiento para brindar el seguimiento nutricional al paciente hospitalizado.

Este tema marca el fin del Módulo 1, por lo que el aprendiz deberá desarrollar la Evidencia 1 para su evaluación.

## Tema 6 Tracto gastrointestinal y órganos anexos

En este tema se realizará la revisión de los subtemas:

- 6.1 Descripción de estructuras anatómicas y sus funciones
- 6.2 Bases fisiológicas de la digestión
- 6.3 Bases fisiológicas de la absorción

Para iniciar, considera las preguntas planteadas en la introducción al tema en la plataforma educativa; permite que el aprendedor participe, responda y reflexione con sus compañeros sus puntos de vista. Aborda cada uno de los subtemas que previamente preparó, basándose en su experiencia laboral y en las investigaciones actualizadas con evidencia científica.

Este tema podría considerarse un tema de repaso, pues al nivel de avance de la licenciatura son temas que el aprendedor ya debería dominar, sin embargo, puede puntualizar las bases fisiológicas de la digestión y de la absorción de los diferentes nutrimentos. Sobre todo sitio de absorción, haciendo mayor énfasis en micronutrientes.

En el cierre del tema, recapitula la dudas, repasa los puntos más importantes de cada subtema, menciona las actividades a desarrollar derivadas de este tema y asegúrate de que el aprendedor conozca los criterios de evaluación, la ponderación de la actividad y los pormenores. Se recomienda reconocer el esfuerzo y los logros de los estudiantes durante la clase, lo que puede aumentar la motivación y el compromiso.

Dedica unos minutos a resolver cualquier duda que los estudiantes puedan tener, de modo que el cierre sea realmente claro y todos se sientan preparados para continuar aprendiendo. Termina la clase con una actitud positiva, agradeciendo la participación y motivando a los estudiantes para la siguiente lección.

El cierre debe ser dinámico y reflexivo, orientado a consolidar el aprendizaje y a dejar a los estudiantes con una sensación de logro.

Finalmente, revisa el Checkpoint para asegurarse que se hayan cumplido.

- Identificar los diferentes órganos que componen el tracto gastrointestinal, su anatomía, fisiología e implicaciones en el estado nutricional del ser humano.
- Comprender el mecanismo fisiológico de digestión, absorción y excreción en el contexto del tracto gastrointestinal y sus respectivos órganos.
- Analizar la relación entre el sistema digestivo y otros sistemas corporales como el inmune y el nervioso.

## Tema 7 Dietoterapia en trastornos gastroesofágicos

En este tema se realizará la revisión de los subtemas:

- 7.1 Terapia nutricional en disfagia
- 7.2 Terapia nutricional en dispepsia
- 7.3 Terapia nutricional en reflujo gastroesofágico

Para iniciar, considera las preguntas planteadas en la introducción al tema en la plataforma educativa; permite que el aprendiz participe, responda y reflexione con sus compañeros sus puntos de vista. Aborda cada uno de los subtemas que previamente preparó, basándose en su experiencia laboral y en las investigaciones actualizadas con evidencia científica. Puedes utilizar el contenido del libro de apoyo sugerido para este tema.

Kaufer, M., Pérez, A., Ramos, V., y Gutiérrez, L. (2023). <i>Nutriología Médica</i> (5a. ed.). México: Médica Panamericana. ISBN: 9786078546787	Capítulo 21. Enfermedades diarreicas y nutrición
---	--

Incluso, aborda las guías de práctica clínica actualizadas en el área o alguna otra referencia de tu elección.

En el cierre del tema, recapitula la dudas, repasa los puntos más importantes de cada subtema, menciona las actividades a desarrollar derivadas de este tema y asegúrate de que el aprendiz conozca los criterios de evaluación, la ponderación de la actividad y los pormenores. Se recomienda reconocer el esfuerzo y los logros de los estudiantes durante la clase, lo que puede aumentar la motivación y el compromiso.

Dedica unos minutos a resolver cualquier duda que los estudiantes puedan tener, de modo que el cierre sea realmente claro y todos se sientan preparados para continuar aprendiendo. Termina la clase con una actitud positiva, agradeciendo la participación y motivando a los estudiantes para la siguiente lección.

El cierre debe ser dinámico y reflexivo, orientado a consolidar el aprendizaje y a dejar a los estudiantes con una sensación de logro.

Finalmente, revisa el Checkpoint para asegurarse que se hayan cumplido.

- Identificar las diferencias entre los trastornos de disfagia y dispepsia, y entre las recomendaciones nutricionales para cada trastorno.
- Identificar los alimentos, bebidas y conductas que favorecen el desarrollo de reflujo gastroesofágico, así como el mecanismo por el que lo favorecen.

- Comprender las diferencias entre las condiciones de úlcera gástrica y gastritis.
- Identificar los alimentos o sustancias que pueden favorecer el incremento en las secreciones ácidas y causar un daño a la mucosa gástrica.

## Tema 8 Dietoterapia en trastornos intestinales

En este tema se realizará la revisión de los subtemas:

- 8.1 Terapia nutricional en el manejo de diarreas y de constipación
- 8.2 Terapia nutricional en el manejo del síndrome de intestino irritable
- 8.3 Terapia nutricional en el manejo de enfermedades inflamatorias intestinales

Para iniciar, considera las preguntas planteadas en la introducción al tema en la plataforma educativa; permite que el aprendiz participe, responda y reflexione con sus compañeros sus puntos de vista. Aborda cada uno de los subtemas que previamente preparó, basándose en su experiencia laboral y en las investigaciones actualizadas con evidencia científica.

Kaufer, M., Pérez, A., Ramos, V., y Gutiérrez, L. (2023). <i>Nutriología Médica</i> (5a. ed.). México: Médica Panamericana. ISBN: 9786078546787	Capítulo 21. Enfermedades diarreas y nutrición
---	--

Incluso, aborda las guías de práctica clínica actualizadas en el área o alguna otra referencia de tu elección.

En este tema se ha considerado la realización de una práctica en el Laboratorio de Preparación de Alimentos, para la cual se recomienda prever la disponibilidad del espacio y del equipo necesario para todos los alumnos, asegúrate de que el aprendiz conozca los criterios de evaluación, la ponderación de la práctica y los pormenores. Del mismo modo, se recomienda el uso del software NutriKcal®, o bien de cualquier otro software de dietocálculo que el alumno tenga.

Dedica unos minutos a resolver cualquier duda que los estudiantes puedan tener, de modo que el cierre sea realmente claro y todos se sientan preparados para continuar aprendiendo.

Finalmente, revisa el Checkpoint para asegurarse que se hayan cumplido.

- Identificar los alimentos y conductas saludables más recomendadas para prevenir y/o tratar la constipación.
- Comprender los factores que pueden contribuir a desarrollar el síndrome de intestino irritable y su relación con las conductas del estilo de vida.

- Identificar el consumo de alimentos funcionales y de otras tendencias para favorecer el desarrollo, mantenimiento o restauración de la microbiota intestinal saludable y su relevancia a nivel nutricional.

## Tema 9

### Dietoterapia en enfermedades hepatobiliares

En este tema se realizará la revisión de los subtemas:

- 9.1 Terapia nutricional en cirrosis y encefalopatía hepática
- 9.2 Terapia nutricional en esteatosis hepática no alcohólica
- 9.3 Terapia nutricional en patologías de la vesícula biliar

Para iniciar, considera las preguntas planteadas en la introducción al tema en la plataforma educativa; permite que el aprendiz participe, responda y reflexione con sus compañeros sus puntos de vista. Aborda cada uno de los subtemas que previamente preparó, basándose en su experiencia laboral y en las investigaciones actualizadas con evidencia científica. Puedes utilizar el contenido del libro de apoyo sugerido para este tema.

Kaufer, M., Pérez, A., Ramos, V., y Gutiérrez, L. (2023). <i>Nutriología Médica</i> (5a. ed.). México: Médica Panamericana. ISBN: 9786078546787	Capítulo 39. Nutrición en las enfermedades hepáticas
---	--

Incluso, aborda las guías de práctica clínica actualizadas en el área o alguna otra referencia de tu elección.

En el cierre del tema, recapitula la dudas, repasa los puntos más importantes de cada subtema, menciona las actividades a desarrollar derivadas de este tema y asegúrate de que el aprendiz conozca los criterios de evaluación, la ponderación de la actividad y los pormenores. Se recomienda reconocer el esfuerzo y los logros de los estudiantes durante la clase, lo que puede aumentar la motivación y el compromiso.

Dedica unos minutos a resolver cualquier duda que los estudiantes puedan tener, de modo que el cierre sea realmente claro y todos se sientan preparados para continuar aprendiendo. Termina la clase con una actitud positiva, agradeciendo la participación y motivando a los estudiantes para la siguiente lección.

El cierre debe ser dinámico y reflexivo, orientado a consolidar el aprendizaje y a dejar a los estudiantes con una sensación de logro.

Finalmente, revisa el Checkpoint para asegurarse que se hayan cumplido.

- Comprender el mecanismo fisiopatológico mediante el cual el alcohol es un detonante tóxico para el hígado.
- Identificar los aminoácidos implicados en la encefalopatía hepática y su administración como parte de la dietoterapia.
- Identificar los factores del estilo de vida que contribuyen al desarrollo de esteatosis hepática no alcohólica, especialmente los hábitos de alimentación.

## Tema 10 Dietoterapia en enfermedades pancreáticas

En este tema se realizará la revisión de los subtemas:

10.1 Terapia nutricional en pancreatitis aguda

10.2 Terapia nutricional en pancreatitis crónica

10.3 Terapia nutricional en insuficiencia pancreática exocrina asociada a fibrosis quística

Para iniciar, considera las preguntas planteadas en la introducción al tema en la plataforma educativa; permite que el aprendedor participe, responda y reflexione con sus compañeros sus puntos de vista. Aborda cada uno de los subtemas que previamente preparó, basándose en su experiencia laboral y en las investigaciones actualizadas con evidencia científica. Puedes utilizar el contenido del libro de apoyo sugerido para este tema.

Kaufer, M., Pérez, A., Ramos, V., y Gutiérrez, L. (2023). <i>Nutriología Médica</i> (5a. ed.). México: Médica Panamericana. ISBN: 9786078546787	Capítulo 22. Nutrición y gastroenterología
---	--

Incluso, aborda las guías de práctica clínica actualizadas en el área o alguna otra referencia de tu elección.

En el cierre del tema, recapitula la dudas, repasa los puntos más importantes de cada subtema, menciona las actividades a desarrollar derivadas de este tema y asegúrate de que el aprendedor conozca los criterios de evaluación, la ponderación de la actividad y los pormenores. Se recomienda reconocer el esfuerzo y los logros de los estudiantes durante la clase, lo que puede aumentar la motivación y el compromiso.

Dedica unos minutos a resolver cualquier duda que los estudiantes puedan tener, de modo que el cierre sea realmente claro y todos se sientan preparados para continuar aprendiendo. Termina la clase

con una actitud positiva, agradeciendo la participación y motivando a los estudiantes para la siguiente lección.

El cierre debe ser dinámico y reflexivo, orientado a consolidar el aprendizaje y a dejar a los estudiantes con una sensación de logro.

Finalmente, revisa el Checkpoint para asegurarse que se hayan cumplido.

- Comprender la relación entre los cuadros de pancreatitis y el desarrollo secundario de diabetes.
- Identificar las diferencias en las recomendaciones nutricionales para los pacientes con pancreatitis aguda y crónica.
- Identificar las recomendaciones nutricionales para los pacientes con fibrosis quística que, además, cursan con insuficiencia pancreática exocrina.

Este tema marca el fin del Módulo 2, por lo que el aprendedor deberá desarrollar la Evidencia 2 para su evaluación. Instruye al alumno acerca de los criterios de evaluación y la rúbrica.

## Tema 11 Dietoterapia en insuficiencia renal

En este tema se realizará la revisión de los subtemas:

11.1 Dietoterapia en insuficiencia renal aguda

11.2 Dietoterapia en insuficiencia renal crónica

11.3 Diálisis peritoneal

Para iniciar, considera las preguntas planteadas en la introducción al tema en la plataforma educativa; permite que el aprendedor participe, responda y reflexione con sus compañeros sus puntos de vista. Aborda cada uno de los subtemas que previamente preparó, basándose en su experiencia laboral y en las investigaciones actualizadas con evidencia científica. Puedes utilizar el contenido del libro de apoyo sugerido para este tema.

Kaufer, M., Pérez, A., Ramos, V., y Gutiérrez, L. (2023). <i>Nutriología Médica</i> (5a. ed.). México: Médica Panamericana. ISBN: 9786078546787	Capítulo 29. Alteraciones renales y nutrición
---	---

Incluso, aborda las guías de práctica clínica actualizadas en el área o alguna otra referencia de tu elección.

Dedica unos minutos a resolver cualquier duda que los estudiantes puedan tener, de modo que el cierre sea realmente claro y todos se sientan preparados para continuar aprendiendo.

El cierre debe ser dinámico y reflexivo, orientado a consolidar el aprendizaje y a dejar a los estudiantes con una sensación de logro.

Finalmente, revisa el Checkpoint para asegurarse que se hayan cumplido.

- Diferenciar los tipos de insuficiencia renal que existen.
- Comprender las causas etiológicas de cada tipo de insuficiencia renal.
- Identificar las cantidades de nutrientes (proteínas, vitaminas, minerales y electrolitos) y energía en cada tipo de insuficiencia renal y de los métodos sustitutivos (diálisis peritoneal y hemodiálisis).

## Tema 12 Dietoterapia en otras condiciones renales

En este tema se realizará la revisión de los subtemas:

12.1 Manejo de litiasis renal

12.2 Manejo nutricional de síndromes renales

12.3 Dietoterapia en paciente con trasplante renal

Para iniciar, considera las preguntas planteadas en la introducción al tema en la plataforma educativa; permite que el aprendedor participe, responda y reflexione con sus compañeros sus puntos de vista. Aborda cada uno de los subtemas que previamente preparó, basándose en su experiencia laboral y en las investigaciones actualizadas con evidencia científica. Puedes utilizar el contenido del libro de apoyo sugerido para este tema.

Kaufer, M., Pérez, A., Ramos, V., y Gutiérrez, L. (2023). <i>Nutriología Médica</i> (5a. ed.). México: Médica Panamericana. ISBN: 9786078546787	Capítulo 29. Alteraciones renales y nutrición
---	---

Incluso, aborda las guías de práctica clínica actualizadas en el área o alguna otra referencia de tu elección.

En este tema se ha considerado la realización de una práctica en el Laboratorio de Preparación de Alimentos, para la cual se recomienda prever la disponibilidad del espacio y del equipo necesario para todos los alumnos, asegúrate de que el aprendedor conozca los criterios de evaluación, la ponderación de la práctica y los pormenores. Del mismo modo se recomienda el uso del software NutriKcal®, o bien de cualquier otro software de dietocálculo que el alumno tenga.

Dedica unos minutos a resolver cualquier duda que los estudiantes puedan tener, de modo que el cierre sea realmente claro y todos se sientan preparados para continuar aprendiendo.

Finalmente, revisa el Checkpoint para asegurarse que se hayan cumplido.

- Identificar las diferencias en las recomendaciones nutricionales para los pacientes con litiasis renal, síndromes renales, trasplante renal.
- Comprender la terapia nutricional en las diferentes etapas del trasplante renal.
- Reconocer la relación de proteinuria, hipoproteinemia, hipoalbuminemia, edema e hiperlipemia.

### Tema 13 Dietoterapia en cáncer asociado al sistema gastrointestinal

En este tema se realizará la revisión de los subtemas:

13.1 Cáncer gástrico

13.2 Cáncer hepático

13.3 Cáncer pancreático

Para iniciar, considera las preguntas planteadas en la introducción al tema en la plataforma educativa; permite que el aprendedor participe, responda y reflexione con sus compañeros sus puntos de vista. Aborda cada uno de los subtemas que previamente preparó, basándose en su experiencia laboral y en las investigaciones actualizadas con evidencia científica. Puedes utilizar el contenido del libro de apoyo sugerido para este tema.

Kaufer, M., Pérez, A., Ramos, V., y Gutiérrez, L. (2023). <i>Nutriología Médica</i> (5a. ed.). México: Médica Panamericana. ISBN: 9786078546787	Capítulo 30. Nutrición en oncología
---	-------------------------------------

Incluso, aborda las guías de práctica clínica actualizadas en el área o alguna otra referencia de tu elección.

Dedica unos minutos a resolver cualquier duda que los estudiantes puedan tener, de modo que el cierre sea realmente claro y todos se sientan preparados para continuar aprendiendo.

El cierre debe ser dinámico y reflexivo, orientado a consolidar el aprendizaje y a dejar a los estudiantes con una sensación de logro.

Finalmente, revisa el Checkpoint para asegurarse que se hayan cumplido.

- Comprender la relación de la dieta como factor de riesgo y el proceso de carcinogénesis.
- Comprender la terapéutica dietética empleada en cada órgano con cáncer.

- Identificar los problemas nutricionales más relevantes que se derivan a consecuencia del cáncer gástrico, hepático y/o pancreático.

#### Tema 14 Apoyo nutricional especializado

En este tema se realizará la revisión de los subtemas:

14.1 Apoyo nutricional especializado hospitalario y ambulatorio

14.2 Apoyo nutricional enteral

14.3 Apoyo nutricional parenteral

Para iniciar, considera las preguntas planteadas en la introducción al tema en la plataforma educativa; permite que el aprendiz participe, responda y reflexione con sus compañeros sus puntos de vista. Aborda cada uno de los subtemas que previamente preparó, basándose en su experiencia laboral y en las investigaciones actualizadas con evidencia científica. Puedes utilizar el contenido del libro de apoyo sugerido para este tema.

Kaufer, M., Pérez, A., Ramos, V., y Gutiérrez, L. (2023). <i>Nutriología Médica</i> (5a. ed.). México: Médica Panamericana. ISBN: 9786078546787	Capítulo 36. Apoyo nutrición y alimentación artificial
---	--

Incluso, aborda las guías de práctica clínica actualizadas en el área o alguna otra referencia de tu elección.

Dedica unos minutos a resolver cualquier duda que los estudiantes puedan tener, de modo que el cierre sea realmente claro y todos se sientan preparados para continuar aprendiendo.

El cierre debe ser dinámico y reflexivo, orientado a consolidar el aprendizaje y a dejar a los estudiantes con una sensación de logro.

Finalmente, revisa el Checkpoint para asegurarse que se hayan cumplido.

- Comprender las razones y criterios a considerar para que un paciente reciba apoyo nutricional especializado durante la hospitalización.
- Conocer la diferencia entre la nutrición enteral y la nutrición parenteral.
- Identificar las ventajas de la nutrición enteral frente a la parenteral.

#### Tema 15 Dietoterapia en cirugía

En este tema se realizará la revisión de los subtemas:

- 15.1 Nutrición perioperatoria
- 15.2 Dietoterapia preoperatoria
- 15.3 Dietoterapia posoperatoria
- 15.4 Cirugía y trasplante

Para iniciar, considera las preguntas planteadas en la introducción al tema en la plataforma educativa; permite que el aprendiz participe, responda y reflexione con sus compañeros sus puntos de vista. Aborda cada uno de los subtemas que previamente preparó, basándose en su experiencia laboral y en las investigaciones actualizadas con evidencia científica. Puedes utilizar el contenido del libro de apoyo sugerido para este tema.

Kaufer, M., Pérez, A., Ramos, V., y Gutiérrez, L. (2023). <i>Nutriología Médica</i> (5a. ed.). México: Médica Panamericana. ISBN: 9786078546787	Capítulo 36. Apoyo nutrición y alimentación artificial
---	--

Incluso, aborda las guías de práctica clínica actualizadas en el área o alguna otra referencia de tu elección.

En este tema se ha considerado la realización de una práctica en el Laboratorio de Preparación de Alimentos, para la cual se recomienda prever la disponibilidad del espacio y del equipo necesario para todos los alumnos, asegúrate de que el aprendiz conozca los criterios de evaluación, la ponderación de la práctica y los pormenores. Del mismo modo se recomienda el uso del software NutriKcal®, o bien de cualquier otro software de dietocalculo que el alumno tenga.

Dedica unos minutos a resolver cualquier duda que los estudiantes puedan tener, de modo que el cierre sea realmente claro y todos se sientan preparados para continuar aprendiendo.

Finalmente, revisa el Checkpoint para asegurarse que se hayan cumplido.

- Comprender la importancia de la nutrición en el proceso quirúrgico.
- Reconocer los criterios por los que se da prioridad a la alimentación por vía oral en el paciente quirúrgico.
- Identificar los factores que diferencian a la dietoterapia preoperatoria de la posoperatoria.

Este tema marca el fin del Módulo 3, por lo que el aprendiz deberá desarrollar la Evidencia 3 para su evaluación. Instruye al alumno acerca de los criterios de evaluación y la rúbrica.



## Evidencia

El aprendiz deberá elaborar tres evidencias, por medio de las cuales demuestre el dominio de la competencia del curso, como elemento indispensable para conseguir la acreditación de este. Es decir, lo plasmado en la evidencia es aquello que buscamos que los estudiantes sean capaces de hacer bien. Las instrucciones para la realización de las evidencias son las siguientes:

### Evidencia 1

La evidencia consiste en evaluar el estado nutricional de un paciente simulado, aplicando un enfoque sistemático que incluye la recopilación de datos antropométricos, clínicos y dietéticos. El aprendiz deberá analizar la información obtenida para identificar posibles deficiencias o excesos nutricionales y formular un diagnóstico utilizando el formato PES. Finalmente, presentará un informe estructurado en formato SOAP o ADIME, integrando todos los resultados y recomendaciones.

Solicita a los aprendedores que revisen las instrucciones de la evidencia en su curso para resolver cualquier duda.

### Descripción

Para esta evidencia del módulo, el aprendiz evaluará el estado de nutrición de un paciente simulado (un familiar cercano). A través de un enfoque práctico, el estudiante aplicará conocimientos teóricos sobre nutrición, recopilando información y realizando un diagnóstico preliminar basado en la evaluación realizada.

### Objetivo de la evidencia:

El objetivo de esta práctica es que el aprendiz sea capaz de:

- Recopilar y analizar información relevante sobre el estado nutricional de un paciente.
- Identificar posibles deficiencias o excesos nutricionales.

### Requerimientos

- Hojas de evaluación.
- Cinta métrica, báscula, estadímetro (si no cuentas con esto, trabaja con los datos referidos por el familiar).
- Formularios de registro de alimentos (registro de 24 horas o cuestionario de frecuencia alimentaria).
- Escalas de riesgo nutricional (ej. MNA, NRS).
- Historia clínica.

## Instrucciones

1. Selección del paciente simulado: elige a un familiar cercano con alguna enfermedad diagnosticada (puede ser un hermano, padre, abuelo, etc.), y explica que participarás en una evaluación de su estado nutricional.
2. Recopilación de información:
  - Realiza una entrevista donde preguntes sobre sus hábitos alimenticios, historial médico, nivel de actividad física y cualquier restricción dietética.
  - Pide al paciente simulado que registre su ingesta alimentaria durante tres días (puede ser un diario de alimentos).
3. Evaluación antropométrica, clínica y bioquímica:
  - Mide y registra el peso y la altura del paciente para calcular el Índice de Masa Corporal (IMC). Si es posible, evalúa otras medidas como circunferencia de cintura y cadera, porcentaje de masa grasa, área muscular de brazo, etc.; datos bioquímicos y clínicos.
4. Análisis de la información:
  - Analiza la información recopilada para determinar el estado nutricional (por ejemplo: desnutrición, obesidad, o estado nutricional adecuado).
  - Compara la ingesta alimentaria registrada con las recomendaciones dietéticas.
5. Presentación:
  - Prepara un informe escrito que contenga toda la información recopilada, el análisis y las recomendaciones en alguno de los formatos revisados en el Módulo 1.

## Entregable (s)

- Un informe escrito en formato SOAP o ADIME con los resultados de la evaluación nutricional y diagnóstico PES acorde con el PAN.
- Evidencia de respaldo del ABCD.

<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Ponderación %</b>
Evidencia de la evaluación ABCD.	50
Diagnóstico nutricional PES.	20
Formato SOAP o ADIME.	30
Total	100

## Evidencia 2

La actividad consiste en elaborar un manual interactivo que compile las principales guías de abordaje nutricional para enfermedades revisadas en el módulo. El aprendedor investigará fuentes confiables, resumirá recomendaciones clave y diseñará el manual con elementos visuales que faciliten la comprensión. Además, incluirá casos prácticos y referencias bibliográficas para garantizar la aplicación y validez del contenido.

Solicita a los aprendedores que revisen las instrucciones de la evidencia en su curso para resolver cualquier duda.

### Descripción

Elabora un manual interactivo sobre las principales guías para el abordaje nutricional de las enfermedades revisadas en el módulo Parte 1.

### Objetivo de la evidencia

Desarrollar un manual interactivo que compile y sintetice las principales guías de abordaje nutricional para diversas enfermedades, con el fin de facilitar el acceso a información actualizada y práctica para profesionales de la salud, promoviendo una atención integral y personalizada del paciente.

### Requerimientos

Dispositivo con acceso a Internet.  
Software para el diseño del manual.

### Instrucciones

1. Selecciona las enfermedades: revisa el contenido del módulo e identifica las enfermedades para las cuales desarrollarás las guías nutricionales. Asegúrate de que sean relevantes y representativas.
2. Investigación: busca y recopila información actualizada sobre las guías nutricionales relacionadas con cada enfermedad seleccionada. Utiliza fuentes confiables como artículos científicos, directrices de organizaciones de salud y libros de texto.
3. Elabora un resumen: para cada enfermedad, elabora un resumen que incluya:
  - Definición de la enfermedad.
  - Principales recomendaciones nutricionales.
  - Consideraciones específicas para diferentes grupos de pacientes (por ejemplo: edad, comorbilidades).
4. Diseño del manual: utiliza un software o herramienta de tu elección para crear el manual interactivo. Asegúrate de:
  - Incluir gráficos, tablas o infografías que hagan la información más comprensible.
  - Utilizar un formato que permita la navegación fácil y accesible, como enlaces internos o menús.
5. Ejemplos prácticos: incorpora al menos uno o dos casos clínicos o ejemplos prácticos que ilustren cómo aplicar las recomendaciones nutricionales en la práctica.
6. Referencias bibliográficas: asegúrate de incluir una lista de referencias bibliográficas al final del manual, siguiendo un estilo de citación apropiado (APA 7°).

Asegúrate de que no haya errores gramaticales y que toda la información sea clara y precisa.

### Entregable (s)

- Un manual interactivo en formato digital (PDF, presentación)

Criterio de evaluación	Ponderación %
Investigación y selección de las guías. Parte 1 .	25

Calidad y relevancia de la información nutricional.	25
Presentación visual y diseño del manual.	25
Interactividad y accesibilidad del contenido.	25
Total	100

## Evidencia 3

La evidencia consiste en crear un manual interactivo que recopile guías nutricionales clave para abordar las enfermedades revisadas en el módulo. El aprendiz investigará información actualizada, sintetizará recomendaciones, y diseñará un recurso visualmente atractivo e interactivo con casos prácticos y referencias. El objetivo es facilitar el acceso a información relevante para la atención integral del paciente.

Solicita a los aprendedores que revisen las instrucciones de la evidencia en su curso para resolver cualquier duda.

## Descripción

Elabora un manual interactivo sobre las principales guías para el abordaje nutricional de las enfermedades revisadas en el módulo Parte 2.

## Objetivo de la evidencia

Desarrollar un manual interactivo que compile y sintetice las principales guías de abordaje nutricional para diversas enfermedades, con el fin de facilitar el acceso a información actualizada y práctica para profesionales de la salud, promoviendo una atención integral y personalizada del paciente.

## Requerimientos

Dispositivo con acceso a Internet.  
Software para el diseño del manual.

## Instrucciones

1. Selecciona las enfermedades: revisa el contenido del módulo e identifica las enfermedades para las cuales desarrollarás las guías nutricionales. Asegúrate de que sean relevantes y representativas.
2. Investigación: busca y recopila información actualizada sobre las guías nutricionales relacionadas con cada enfermedad seleccionada. Utiliza fuentes confiables como artículos científicos, directrices de organizaciones de salud y libros de texto.
3. Elabora un resumen: para cada enfermedad, elabora un resumen que incluya:
  - Definición de la enfermedad.
  - Principales recomendaciones nutricionales.
  - Consideraciones específicas para diferentes grupos de pacientes (por ejemplo: edad, comorbilidades).
4. Diseño del manual: utiliza un software o herramienta de tu elección para crear el manual interactivo. Asegúrate de:
  - Incluir gráficos, tablas o infografías que hagan la información más comprensible.
  - Utilizar un formato que permita la navegación fácil y accesible, como enlaces internos o menús.
5. Ejemplos prácticos: incorpora al menos uno o dos casos clínicos o ejemplos prácticos que ilustren cómo aplicar las recomendaciones nutricionales en la práctica.

6. Referencias bibliográficas: asegúrate de incluir una lista de referencias bibliográficas al final del manual, siguiendo un estilo de citación apropiado (APA 7°).  
Asegúrate de que no haya errores gramaticales y que toda la información sea clara y precisa.

Entregable (s)

- Un manual interactivo en formato digital (PDF, presentación)

Criterios de evaluación

<b>Criterio de evaluación</b>	<b>Ponderación %</b>
Investigación y selección de las guías. Parte 2.	25
Calidad y relevancia de la información nutricional.	25
Presentación visual y diseño del manual.	25
Interactividad y accesibilidad del contenido.	25
<b>Total</b>	<b>100</b>



## Bibliografía y recursos especiales

- Kaufer, M., Pérez, A., Ramos, V., y Gutiérrez, L. (2023). *Nutriología Médica* (5a. ed.). México: Médica Panamericana. ISBN: 9786078546787
- Raymond, J., y Morrow, K. (2021). *Krause Mahan Dietoterapia* (15ª ed.). España: Elsevier.
- Ortega, R. (2023). *Nutrición Clínica y Salud Nutricional*. España: Médica Panamericana. ISBN: 9788491109044
- Téllez, M. (2022). *Nutrición clínica* (3ª. ed). México: Manual Moderno. ISBN: 9786074488814



## Tips importantes

Más allá del pase de lista, te invitamos a reflexionar: **¿Qué puede hacer tu clase tan atractiva que ningún estudiante quiera perdérsela?** Algunas recomendaciones para lograrlo:

1. **Diseña experiencias de aprendizaje significativas:** utiliza técnicas didácticas como aprendizaje basado en proyectos, debates, simulaciones o casos prácticos que conecten con la realidad de los estudiantes.
2. **Fomenta la interacción constante:** invita a los estudiantes a participar activamente en discusiones y actividades grupales. Reconoce sus aportaciones para que sientan que su presencia es valorada.
3. **Establece expectativas claras:** comunica cómo su participación impacta en el desarrollo de competencias y su desempeño general en la asignatura.
4. **Crea un ambiente positivo y motivador:** diseña actividades que despierten su curiosidad y mantengan su interés. Muestra entusiasmo y conexión con los temas que impartes.
5. **Brinda retroalimentación oportuna y personalizada:** haz que los estudiantes perciban el valor de asistir, pues saben que recibirán orientación y reconocimiento por su progreso.

6. **Asegura la correcta planeación de actividades:** una planeación semanal te ayudará a que cada sesión tenga una forma de interacción diferente y tus clases sean más dinámicas y atractivas. Asimismo, te asegurarás de cubrir todos los contenidos del curso.

