



1. DATOS DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA	Práctica Nutricional Asistencial
CARRERA	Licenciatura en Nutrición
AÑO	2023
PLAN	1031/17
CICLO	Ciclo de Complementación Curricular

DEPARTAMENTO	Clínico
ÁREA	Práctica Final Obligatoria
ORIENTACIÓN	Rotación Clínica Médica
CARÁCTER	Obligatorio/Cuatrimestral

2. EQUIPO DOCENTE

Docente	Función	Cargo	Dedicación
Sirley Labadié	Docente de Cátedra	PAD3	Simple

3. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

Carga horaria semanal

	Horas	Porcentaje
Teórico/Práctico	2 hs.	10%
Teórica		
Prácticas de Aula		
Prácticas de Lab/Hosp./Centro de Salud	18 hs.	90%
Total	20 hs.	100%

Tipificación	Período
Teórico/Práctico Prácticas en Instituciones de Salud	Cuatrimestral



4. FUNDAMENTACIÓN

La Práctica Nutricional Asistencial está integrada al Plan de Estudio de la carrera de Licenciatura de Nutrición, siendo un requisito indispensable para obtener el título de grado. Constituye una estrategia educativa transformadora en la formación de grado, que abarca un cuatrimestre del último año lectivo, perteneciendo al Área de Práctica Final Obligatoria a la cual el alumno puede acceder según el régimen de correlatividades establecidas por el plan de estudios de la carrera.

El propósito es fortalecer la integración entre la teoría y la práctica, en las áreas de Nutrición Clínica, Gestión Alimentaria Institucional y otras relacionadas a éstas, brindando a los futuros egresados la posibilidad de conectarse con el desempeño profesional y aplicar los conocimientos adquiridos en la Universidad, para desarrollar la verdadera construcción del conocimiento. Así, la Práctica Nutricional Asistencial, permitirá al alumno ser protagonista de su formación mediante la puesta en juego de sus capacidades sobre el objeto de estudio, para que pueda redescubrir conocimientos, experimentar y desarrollar su espíritu crítico y creativo.

La asignatura promueve la formación de profesionales que conozcan las necesidades del medio, sepan imaginar y practicar soluciones. De esta manera se busca reforzar el Perfil del Licenciado en Nutrición de la Universidad Nacional del Comahue, el cual estará capacitado para cumplir funciones sanitario- asistencial, de educación y difusión, administración, investigación, asesoría y consultoría, comprometiendo soluciones a fin de mejorar la nutrición humana para el desarrollo y mantenimiento de un óptimo nivel de salud.

5. OBJETIVOS

Objetivos Generales

- ❖ Favorecer la capacidad crítica y autónoma para el desarrollo de las funciones propias del Licenciado en Nutrición en el ámbito del desempeño profesional en las áreas de Nutrición Clínica y Gestión Alimentaria Institucional, mediante la integración en equipos disciplinarios e interdisciplinarios en el marco del abordaje integral de salud.
- ❖ Promover el desarrollo de habilidades, aptitudes y actitudes propias del profesional en Nutrición, necesarias para el mejoramiento de la situación alimentaria nutricional individual y/o grupal.

Objetivos Específicos

Que los alumnos sean capaces de:

- ❖ Integrar los conocimientos adquiridos en la aplicación práctica en las áreas de Nutrición Clínica y Gestión Alimentaria Institucional.



- ❖ Reconocer y aplicar el Proceso de Atención Nutricional como enfoque sistemático para brindar atención nutricional de alta calidad.
- ❖ Elaborar planes de alimentación al alta hospitalaria y planificar el seguimiento de los pacientes, en el marco del sistema de referencia y contrarreferencia.
- ❖ Desarrollar habilidades en la capacitación permanente en servicio e investigación en temas relacionados con Alimentación y Nutrición, mediante búsqueda y selección de evidencia científica.
- ❖ Desarrollar capacidades técnicas para la gestión en Servicios de Alimentación por Autogestión o Empresa Tercerizada, para colectividades a nivel institucional, en los diferentes niveles de complejidad.

6. CONTENIDOS MÍNIMOS

Integración en actividades asistenciales programadas en función de las demandas de la población a atenderse. Integración en equipos interdisciplinarios de salud. Participación activa en el diagnóstico de los problemas alimentarios - nutricionales de la población asistida. Intervención en la capacitación de los recursos humanos. Participación en las etapas del proceso administrativo. Elaboración de planes alimentarios normales y dietoterápicos. Seguimiento del tratamiento nutricional y estado nutricional. Educación alimentaria y nutricional a pacientes y valoración de calidad e inocuidad de la alimentación en todas sus etapas.

6.1 CONTENIDOS

UNIDAD TEMÁTICA 1: Diagnóstico de Situación de Salud y Situación Alimentaria Nutricional. Integración en equipos interdisciplinarios de salud.

Reconocimiento del Sistema de Salud de Neuquén.

Reconocimiento del Centro Asistencial: Tipo de institución, complejidad, modalidad de organización, modalidad de gestión, espacios físicos que la integran, área programática. Sistema de referencia y contrarreferencia. Caracterización de la población que asiste a la Institución de Salud. Problemas de salud prevalentes. Programas de salud vigentes.

Reconocimiento del Servicio/Sector de Nutrición: Evolución histórica, Misión - Visión. Organización funcional. Alcance del desempeño profesional. Recursos humanos y materiales. Actividades asistenciales y extramuros. Programas de Nutrición y alimentación vigentes, Población destinataria.

Condicionamientos que impactan sobre el ejercicio profesional en el ámbito hospitalario.

Integración en equipos interdisciplinarios de salud: Trabajo en Equipo - Etapas del proceso de los equipos. Multidisciplina. Interdisciplina. Transdisciplina.

UNIDAD TEMÁTICA 2: Proceso de Atención Nutricional: Evaluación Nutricional.



Diagnóstico de situación alimentaria nutricional de la población que asiste al Centro Asistencial. Reconocimiento de los problemas alimentarios - nutricionales prevalentes en el contexto hospitalario y ambulatorio. La desnutrición hospitalaria como un problema prevalente de salud pública.

Evaluación Nutricional y Diagnóstico Nutricional en el contexto clínico. Utilización de herramientas de screening nutricional. Valoración Global Subjetiva. Componentes de la Evaluación Nutricional: Utilización de indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, dietéticos y funcionales. Manejo de herramientas y técnicas para efectuar mediciones antropométricas en las diferentes etapas del ciclo vital. Evaluación Dietética: Recordatorio de 24 h. Frecuencia Alimentaria. Métodos de registro de alimentos hospitalarios y ambulatorios. Evaluación clínica: Manejo y análisis de la Historia Clínica. Evaluación bioquímica: Marcadores bioquímicos del estado nutricional. Interpretación de indicadores bioquímicos en la práctica clínica.

UNIDAD TEMÁTICA 3: Proceso de Atención Nutricional: Intervención, Monitoreo y Seguimiento Nutricional

Interpretación de la prescripción dietética. Dietas terapéuticas para el abordaje nutricional de pacientes con patologías agudas y crónicas prevalentes, según diagnóstico nutricional, contexto sociocultural, momento evolutivo de la enfermedad y recursos disponibles. Planes alimentarios saludables. La Historia Clínica como herramienta en la atención del paciente. Manejo del Soporte nutricional oral, enteral y parenteral: indicaciones y contraindicaciones, vías de acceso, métodos de administración, clasificación de fórmulas inicio - progresión - suspensión, monitoreo y complicaciones. Integración en actividades asistenciales programadas: Asistencia nutricional hospitalaria, consultorio externo, atención nutricional domiciliaria y hogares de día. Participación en Pases de Sala de equipos disciplinarios e interdisciplinarios. Integración en equipos interdisciplinarios de salud, en diferentes grupos establecidos en las instituciones, con participación de los Sectores de Nutrición. Monitoreo del estado nutricional y alimentación brindada del paciente hospitalizado. Planes de alimentación al alta hospitalaria. Detección del cumplimiento del plan alimentario del paciente ambulatorio y los posibles factores que determinan el abandono del mismo. Planificación del seguimiento nutricional de los pacientes, en el marco del sistema de referencia y contrareferencia.

UNIDAD TEMÁTICA 4: Capacitación, Docencia e Investigación.

Módulo transversal a todos los contenidos propuestos.

Rol profesional en el desempeño de la función educativa. Capacitación del recurso humano en salud y de manipuladores de alimentos. Capacitación permanente en servicio en temas relacionados con alimentación y nutrición. Espacios de reflexión, diálogo e intercambio, para el fortalecimiento del ejercicio profesional. La educación nutricional como factor de cambio individual y grupal. Orientación dietoterápica y



educación alimentaria nutricional para pacientes y su grupo familiar, de acuerdo a sus características socioculturales y momento evolutivo de enfermedad. Educación alimentaria nutricional para grupos específicos establecidos en el ámbito hospitalario. Planificación, ejecución y evaluación. Herramientas de comunicación basadas en la autenticidad, aceptación, confianza y empatía con la persona/paciente asistida. La entrevista motivacional como modelo de intervención. El rol del paciente como protagonista en el autocuidado de la salud.

Planificación estratégica en salud. Investigación - Acción. Herramientas para la búsqueda bibliográfica. Medicina basada en la evidencia.

UNIDAD TEMÁTICA 5: Administración y Gestión Alimentaria Institucional

El rol del Licenciado en Nutrición en funciones de administración y gerencia. Participación en las etapas del proceso administrativo de los Sectores de Nutrición: Planificación - Organización e Integración - Dirección - Control y Evaluación.

Definición de Pliego de contratación de Servicios Alimentarios Tercerizados. Servicios Alimentarios por autogestión. Tipificaciones de dietas en el ámbito clínico.

Seguridad Alimentaria: Supervisión y control del Servicio de Alimentación Hospitalario. Control de calidad e inocuidad de los procesos productivos y de distribución. Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. Realización de auditorías internas (check list). El rol del Licenciado en Nutrición en el ámbito de la gestión alimentaria en instituciones de salud.

6.2 CONTENIDOS ORGANIZADOS EN EJES TEMÁTICOS

Módulo 1. Diagnóstico de situación del Sistema de Salud. Diagnóstico Alimentario Nutricional de la población que asiste a la Institución.

Integración en Equipos Interdisciplinarios de Salud. Trabajo en Equipo.

Guía de Estudio: Relevamiento de la información y confección de los respectivos Diagnósticos institucional y del Servicio de Nutrición, con acompañamiento del Tutor de Práctica. Realizar el reconocimiento de la organización, funcionamiento y realidad del Servicio/Sector de Nutrición en ámbito Institucional en el marco del Sistema de Salud. Observación y reconocimiento de los espacios institucionales; análisis e interpretación de fuentes bibliográficas (fuentes históricas y estadísticas; Plan de Salud de la Provincia de Neuquén). Entrevistas a referentes institucionales.

Presentación de Informe Diagnóstico. Definición de Informe diagnóstico.

Módulo 2. Proceso Atención Nutricional. Screening Nutricional. Evaluación. Diagnóstico y Tratamiento Nutricional. Monitoreo y Seguimiento.

Sesión de Presentación y Discusión de Casos Clínicos (Taller Teórico/Práctico): Cada alumno presentará en un Ateneo un Caso Clínico de personas internadas o externadas, abordado en la Práctica Nutricional Institucional. El mismo dará cuenta de todos los pasos del Proceso de Atención Nutricional, Educación Alimentaria Nutricional,



Confección de informes y registros. Revisión bibliográfica. Resolución de situaciones problema.

Módulo 3. Capacitación en Servicio

Realización y presentación de Planificación, ejecución y evaluación de Capacitación en temas relacionados con Nutrición – Alimentación, en alguna de las siguientes instancias:

- Ateneos Disciplinarios
- Capacitación a personal de salud.
- Capacitación a Manipuladores de Alimentos.
- Grupos específicos establecidos en la Institución: Grupos de Embarazadas, Niños/adolescentes con problemas alimentarios, Diabetes, Obesidad, etc.

Lectura y discusión bibliográfica de trabajos de investigación y experiencias en educación alimentaria nutricional.

Diseño - creación de recurso material: instrumento de recolección de datos, instrumento de evaluación, material de educación alimentaria nutricional u otros.

Módulo 4. Administración y Gestión Alimentaria Institucional

Confección de Instrumento de seguimiento, control y evaluación de prácticas de manufactura en el marco de la Gestión Alimentaria colectiva. Puntos críticos de control. Revisión bibliográfica y resolución de situaciones problema.

6.3 PROPUESTA METODOLÓGICA

Características Generales

En el último año de la carrera Licenciatura en Nutrición de la Universidad Nacional del Comahue, los alumnos deberán realizar la Práctica Nutricional Asistencial en Instituciones de salud, cuya duración es de 4 meses con una carga horaria total de 320 hs.

La Práctica Nutricional Asistencial se llevará a cabo en Instituciones de Salud Públicas o Privadas tales como Hospitales, Clínicas, Sanatorios, Policlínicos, en el marco de convenios de cooperación que posibiliten el desarrollo de las actividades correspondientes a cada área.

Los alumnos podrán acceder a elegir la Institución donde deseen realizar la Práctica Nutricional Asistencial, según orden de mérito establecido por el promedio obtenido en la carrera. Cada alumno asistirá con identificación personal y cobertura de seguro correspondiente.

Cada Institución deberá contar con un Lic. en Nutrición, el cual cumplirá el rol de Tutor de Práctica y será el referente Institucional siendo un actor fundamental en la formación



del estudiante. Su función será acompañar al alumno en el espacio de práctica con la supervisión de la Profesora de la asignatura. Se facilitará al Tutor una Planilla de Asistencia y un Instrumento de Evaluación que se compartirá al inicio de la práctica del estudiante.

Características Metodológicas

Se ofrecerá a los alumnos espacios de formación, supervisión, capacitación y seguimiento, en ámbitos de prácticas y actividades áulicas.

Formación Institucional: (en el Centro de Práctica). Se llevará a cabo en el espacio de práctica con el acompañamiento del Tutor de Práctica (Lic. en Nutrición) bajo supervisión de la Profesora a cargo en el marco del presente Programa y necesidades del Servicio/Sector de Nutrición. La misma se llevará a cabo de Lunes a Viernes en jornadas de cuatro horas diarias. Un día al mes será destinado a la participación del Módulo, por lo cual el alumno no asistirá a la Sede de Práctica.

Formación Integradora: Es planificada por la Profesora de Cátedra, la misma incluirá diferentes formatos descriptos a continuación:

Presencial: Se desarrollarán Módulos que se integrarán a la programación cuatrimestral. Las actividades integradoras tienen el propósito de fortalecer la formación en terreno y serán de carácter obligatorio. Se plantean 4 encuentros presenciales de Formación Integradora con modalidad teórico/prácticas, de frecuencia mensual de 3 horas de duración.

Mediada por la tecnología de carácter sincrónico: Clases donde docente y estudiantes compartirán simultáneamente un espacio de trabajo. Estos encuentros tendrán una duración de 90 minutos y se desarrollarán con una frecuencia quincenal. Se realizará el día y horario asignado por la cátedra y serán de carácter obligatorio. En estas instancias los estudiantes concretan Tutorías y/o Talleres.

Aula virtual en PEDCo: En este espacio se favorecen los materiales y bibliografía correspondiente con el fin de fortalecer el proceso de apropiación de los contenidos disciplinares, como también el desarrollo de competencias y habilidades que se espera que alcance el estudiante.

Se considerará un espacio de encuentro mensual, virtual intersectorial, entre la Docente de la Cátedra y los Tutores de Prácticas de los Centros de Práctica, donde ambas áreas se articulan e integran.



6.4 EVALUACIÓN Y CONDICIONES DE APROBACIÓN DEL CURSADO Y ACREDITACIÓN

6.4.1 EVALUACIÓN

El proceso de evaluación durante el periodo de práctica supone distintas instancias:

- **Evaluación Formativa:**

a. Evaluación del estudiante en la FORMACIÓN INSTITUCIONAL (Centro de Práctica). El Tutor de Práctica completará el Instrumento de Evaluación (Anexo 1) facilitado por la profesora a cargo quien evaluará la formación del estudiante en la institución de salud.

b. Evaluación del estudiante en la FORMACIÓN INTEGRADORA (Cátedra) A cargo de la Profesora de Cátedra. Se evaluará al estudiante mediante Trabajos Prácticos individuales y/o grupales, que realice durante el cuatrimestre. Cada instancia de Trabajo Práctico tendrá su opción de recuperación.

Se solicitará al alumno el diseño - creación de recurso material: instrumento de recolección de datos, instrumento de evaluación, material de educación alimentaria nutricional u otros. El diseño surgirá del diagnóstico de situación y/o necesidad del Servicio/Sector de Nutrición y tendrá como fin aportar recursos que faciliten las intervenciones nutricionales.

- **Evaluación Sumativa:** Se logra al cierre del cuatrimestre integrando la valoración de los ítems a y b, siguiendo la escala de calificaciones que establece la normativa (Ord. 273/18 de la Universidad Nacional del Comahue)

6.4.2 APROBACIÓN DEL CURSADO

Los estudiantes aprueban por **PROMOCIÓN** lo cual requiere cumplimentar con:

- Asistencia al 90% del período de Formación Institucional (acreditada con la ficha personal de asistencia, otorgada por la Cátedra al inicio del período de práctica).
- Asistencia al 100% de las actividades que integren la Formación Integradora.
- Realizar y aprobar la Formación Institucional con nota ≥ 7 (siete).
- Aprobar el 100% de los Trabajos Prácticos con nota ≥ 7 (siete).
- Realizar y aprobar cualitativamente, el diseño del recurso material solicitado.



La pérdida de la opción de aprobación de la asignatura por promoción por no cumplimentar con el requisito de Asistencia a la Formación Institucional, implica la posibilidad de aprobación por Coloquio Integrador Final. Sólo cuando la asistencia a la misma no sea menor al 75%.

Quienes no cumplimenten alguno de los requisitos previos responderán a la condición de alumno **LIBRE**, debiendo volver a inscribirse para su cursado. Esta asignatura conforma una experiencia vivencial obligatoria y, por lo tanto, no puede aprobarse en Condición de Libre.

6.4.3 ACREDITACIÓN DE LA ASIGNATURA

- Cumplimentando los requisitos de Promoción.
- Aquellos alumnos que cuenten con una Asistencia a la Formación Institucional entre el 75% y menor al 90%, deberán presentarse a un **Coloquio Integrador final**.

Coloquio Integrador Final: A cargo de la Profesora de Cátedra, a través del cual se realizará la valoración sobre el logro de los Objetivos de la Cátedra. El alumno deberá preparar, exponer y defender un Informe Integrador en forma individual y/o grupal de un tema o caso relacionado con alguna de las áreas de la Práctica Nutricional Asistencial, frente a un tribunal docente.

7. BIBLIOGRAFÍA

1. AANEP – SATI. Barrita R, Merr G, Suarez A. Consenso de Práctica Clínica de Soporte Nutricional del Paciente Adulto Críticamente Enfermo. 2015. http://www.aanep.com/docs/consenso_AANEP.pdf
2. Anaya Prado R., et al. Nutrición Enteral y Parenteral. 2a Edición. México: Mac Graw Hill; 73-97p. 2012.
3. ANMAT. Manual de Manipulación Higiénica de Alimentos. Buenos Aires, 2022.
4. Brook West, B. et al. Servicio de Alimentación en Instituciones. OPS/OMS. Publicación Científica N° 270.
5. Calvo, E., Abeyá, E. O., Durán, P., Longo, E., & Mazza, C. Evaluación del estado nutricional de niñas, niños y embarazadas mediante antropometría. Ministerio de Salud de la Nación, Buenos Aires, 2009.
6. Canicoba M, A de Baptista G, Visconti G. Funciones y Competencias del Nutricionista Clínico. Documento de Consenso. Rev Cuba Aliment y Nutr; 2013, 23(1):146–72. <http://www.medigraphic.com/pdfs/revcubalnut/can-2013/can1311.pdf>
7. Canicoba M, Saby M., Valoración del estado nutricional en diversas situaciones clínicas. Universidad Privada del Norte, Lima, Perú 2017.



8. Cappelletti, A. M., de Obesidad, G. D. T., & de Nutrición, S. A. Entrevista Motivacional. <http://www.sanutricion.org.ar/files/upload/files/ficha-entrevista-motivacional.pdf>
9. Davó, S. B. Revisión bibliográfica. Análisis de la efectividad de la entrevista motivacional en personas con obesidad adultas. NURE investigación: Revista Científica de enfermería 2020, (106) 6.
10. De Ulíbarri Pérez J, Lobo Támer G, et al. Desnutrición Clínica y riesgo Nutricional en Nutrición Clínica; 9(3-2015), 231-254 www.nutricionclinicaenmedicina.com, 2015.
11. ESPEN. Guidelines on definitions and terminology of clinical nutrition. Clinical Nutrition, 2017; Vol 36, 49-64. Disponible en: <http://www.elsevier.com/locate/clnu>
12. ESPEN. Practical Guideline: Home enteral nutrition. Bischoff S., Austin P., Boeykens K. et al. Editorial Elsevier. Clinical Nutrition, 2022. Vol 41, 468-488.
13. Federación Latinoamericana de Nutrición Parenteral y Enteral (FELANPE). Evaluación del Estado Nutricional en Paciente Hospitalizado, 2008. <http://www.aanep.com/docs/Consenso-Final-Evaluacion-Nutricional.pdf>
14. Gil Hernández A. Tratado de Nutrición: Nutrición y Enfermedad. Nutrición Clínica. Tomos IV y V. Editorial Panamericana, 2017.
15. Girolami, D. H. D. Fundamentos de valoración nutricional y composición corporal. El Ateneo. 2003.
16. Guerrero Ramo C. Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. 1º Edición. México. Ed Mc Graw – Hill Interamericana. 2001.
17. Luna, J. F. La comunicación hospitalaria entre profesionales de la salud y familiares de pacientes hospitalizados: Una revisión integradora. Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores, 2022.
18. Madera, P.; Escobar, E. La atención y educación nutricional en el paciente con Diabetes Mellitus tipo 2. CULCyT. México, 2013. Año 10, N°50, p33-51.
19. Mahan L. K., Raymond J. L. Krause Dietoterapia. 14º Edición. Editorial Elsevier, 2017.
20. Manual para Manipuladores de Alimentos. Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, Argentina, 2017.
21. Medina-Chávez, J. H., Torres-Arreola, et al. Guía de práctica clínica. Valoración geriátrica integral. Revista Médica del Instituto Mexicano del Seguro Social, 49(6), 669-684, 2011.
22. Ministerio de Economía de Argentina. Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para servicios de comidas. Reid C., Koppmann M., Santín C., et al. 2021.
23. Ministerio de Salud de la Nación. Guía de Práctica Clínica Nacional sobre Diagnóstico y Tratamiento de la Obesidad en adultos, Buenos Aires, 2011.
24. Ministerio Salud de la Nación Argentina. Guía de práctica clínica de soporte nutricional enteral y parenteral en pacientes adultos hospitalizados y domiciliarios, 2007. <https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/rm-1548-2007.pdf>



25. Ministerio Salud de la Nación Argentina. Programa Nacional de Garantía de Calidad de la Atención Médica. Normas de Organización y Funcionamiento de las Áreas de Alimentación y Dietoterapia de los Establecimientos Asistenciales, 1997.
26. Ministerio de Salud de Neuquén. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. Para los Servicios de Alimentación de las Instituciones de Salud de la Provincia de Neuquén. 2020.
27. OMS. Estimaciones de la OMS sobre la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria, 2015. Disponible en: http://www.who.int/foodsafety/areas_work/foodborne-diseases/ferg/en/
28. Organización Panamericana de la Salud. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2016. Manual para Manipuladores de Alimentos. Alumno. Disponible en: <https://www.fao.org/3/i7321s/i7321s.pdf>
29. Pérez-Flores J. E., Chávez-Tostado, et al. Evaluación del estado nutricional al ingreso hospitalario y su asociación con la morbilidad y mortalidad en pacientes mexicanos. Nutrición hospitalaria 2016. Vol 33(4), 872-878. Disponible http://scielo.isciii.es/pdf/nh/v33n4/17_original16.pdf
30. Pineda EB, Alvarado E, De Canales FH. Metodología de la Investigación. Serie Paltex. OPS. 1994.
31. Prochaska, J. O., Diclemente, C.C., & Norcross, J.C. In search of how people change: application to addictive behaviors. American psychologist 1992. Vol 47(9), 1102.
32. Reyes, M. R. Administración de servicios de alimentación. 1° Ed. Editorial Universitaria de Bs. As., 2011.
33. Rodota, L. P., & Castro, M. E. Nutrición clínica y Dietoterapia. Editorial Médica Panamericana, 2012.
34. Rodriguez, J., Dackiewicz, N. Toer, D. La gestión hospitalaria centrada en el paciente. Archivos Argentinos de Pediatría 2014. Vol 112 (1), 55-58.
35. Roson M. E.; (2016) Conteo de Hidratos de Carbono, Editorial Akadia. Buenos Aires
36. Salas-Salvadó, J. et al. Nutrición y Dietética Clínica. 4° Edición, Editorial Elsevier, 2019.
37. Setton-Fernández. Nutrición en Pediatría. 1° Edición. Médica Panamericana, Buenos Aires, 2014.
38. Sociedad Argentina de Pediatría. Guías de práctica clínica para la prevención, el diagnóstico y el tratamiento de la obesidad. Archivos argentinos de Pediatría, 2011. Vol 109(3), 256-266.
39. Thibault R., Abbasoglu O., Ioannou E. et al., Guía ESPEN sobre nutrición hospitalaria. Nutrición clínica, 2021. Disponible es <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2021.09.039>
40. Torresani M., y Roggiere E. Cuidado Nutricional Pediátrico. Buenos Aires. Ed. Eudeba, 2015



Facultad de Ciencias Médicas



Universidad Nacional del Comahue

41. Torresani, M.E. Somoza, M.I. Lineamientos para el cuidado nutricional. 3° Edición. Buenos Aires Ed. EUDEBA. 2010.
42. Ulibarri, J. I., Burgos, R., et al. Recomendaciones sobre la evaluación del riesgo de desnutrición en los pacientes hospitalizados. Nutrición hospitalaria, 24(4), 467-472, 2009.
43. William R., Stephen R. La Entrevista Motivacional. 3° Edición. Ed. Paidós, España 2015.

	Docente responsable
Firma	
Aclaración	Sirley Labadié
Fecha	13/03/2023