UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE: CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE: Enfermería

MODALIDAD PRESENCIAL

SÍLABO

ALIMENTACION Y NUTRICION

NIVEL

CUARTO

AMBATO - ECUADOR
2026

I. INFORMACIÓN GENERAL

<table>
<tr><td colspan="3">Nombre de la asignatura
ALIMENTACION Y NUTRICION
Carrera
Enfermería</td></tr>
<tr><td>Código UTA-FCS-EF-1-MP-UP-04-03</td><td colspan="2">PRERREQUISITOS</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Modalidad
PRESENCIAL</td><td>Asignatura</td><td>Código</td></tr>
<tr><td>SOCIOANTROPOLOGIA EN SALUD</td><td>UTA-FCS-EF-1-MP-UB-03-05</td></tr>
<tr><td colspan="3">Unidad organizacional curricular
PROFESIONAL</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Créditos/Horas
2
Nivel
CUARTO</td><td colspan="2">CORREQUISITOS</td></tr>
<tr><td>Asignatura</td><td>Código</td></tr>
<tr><td colspan="3">CARGA HORARIA</td></tr>
<tr><td>Componente de aprendizaje en contacto con el docente por semana
2</td><td>Componente de aprendizaje en contacto con el docente por ciclo académico
32</td><td>Componente de aprendizaje práctico experimental, componente de aprendizaje autónomo
64</td></tr>
<tr><td>Horas de tutoría académica semanales
1</td><td>Horas de tutoría presenciales por ciclo académico
16</td><td>Horas de tutorías virtuales por ciclo académico
0</td></tr>
</table>

TOTAL DE HORAS DE APRENDIZAJE EN EL CICLO DE ESTUDIOS

Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semanal	2
Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semestral	32
Número de horas del componente de aprendizaje práctico experimental y componente de aprendizaje autónomo	64
TOTAL DE HORAS AL SEMESTRE (Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semestral + Número de horas del componente de aprendizaje práctico experimental y componente de aprendizaje autónomo.)	96

III DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

Propósito La asignatura de Alimentación y Nutrición tiene como propósito general incorporar en los estudiantes de la carrera de Enfermería las bases metodológicas y técnicas fundamentales para la evaluación del estado nutricional y la determinación de los requerimientos dietéticos en las diferentes etapas del ciclo vital, mediante el dominio de la valoración antropométrica, la interpretación de indicadores clínicos y el diseño de planes de alimentación básica y terapéutica. Las competencias que se pretenden reforzar son las habilidades y destrezas cognitivas, procedimentales y actitudinales, concebidas como la herramienta científica fundamental para la promoción de la salud y la recuperación metabólica del individuo. Esto permitirá al estudiante desarrollar un razonamiento crítico para identificar desequilibrios nutricionales y riesgos metabólicos, facilitando la construcción de diagnósticos de enfermería integrales y la implementación de intervenciones alimentarias precisas, siempre bajo criterios de calidad, ética, seguridad del paciente y respeto a la diversidad cultural

Descripción de la asignatura La asignatura de Alimentación y Nutrición, perteneciente al área académica básica y de carácter obligatorio, es de naturaleza teórico-práctica y proporciona a los estudiantes contenidos cognitivos, procedimentales, actitudinales y éticos. Estos contenidos se fundamentan en bases científicas y tecnológicas que permiten al estudiante adquirir los conocimientos esenciales para la identificación de los requerimientos nutricionales y el metabolismo de los nutrientes en el cuerpo humano, mediante la aplicación rigurosa de la valoración antropométrica, clínica y dietética. El objetivo es que los estudiantes desarrollen las competencias necesarias para realizar una valoración nutricional integral, que sirva como base para el diagnóstico de enfermería y la promoción de estilos de vida saludables en el paciente. La metodología de enseñanza se centra en la aplicación de la primera etapa del Proceso de Atención de Enfermería (Valoración Nutricional) a través del análisis de casos clínicos y planes dietoterápicos, lo que facilita la implementación del conocimiento científico en escenarios reales y simulados. Como resultado de aprendizaje, se espera que los estudiantes sean capaces de contrastar un estado nutricional óptimo con las diversas formas de malnutrición (por déficit o exceso), permitiendo llegar a juicios clínicos acertados y prescripciones de cuidado nutricional precisas. Además de los conocimientos técnicos, es fundamental integrar habilidades blandas en la formación del estudiante, tales como: la comunicación efectiva para la consejería nutricional, la empatía ante la imagen corporal del paciente, la escucha activa en la anamnesis alimentaria, el pensamiento crítico y la ética profesional. Estas habilidades no solo optimizan la recolección de datos sobre hábitos y consumos, sino que también contribuyen al desarrollo de un cuidado humanizado y respetuoso de las preferencias culturales desde el primer contacto. Incorporar estas competencias mediante discusiones de casos y reflexiones éticas prepara a los futuros profesionales para tomar decisiones informadas y establecer una alianza terapéutica sólida en el manejo de enfermedades metabólicas. La asignatura se estructura en cinco unidades didácticas diseñadas para el desarrollo progresivo de competencias: Fundamentos de la nutrición y bromatología: Macronutrientes, micronutrientes y funciones biológicas, Valoración del estado nutricional: Antropometría, indicadores bioquímicos y evaluación clínica, Nutrición en el ciclo vital: Requerimientos desde la gestación hasta el adulto mayor, Dietoterapia y nutrición clínica: Manejo nutricional en patologías prevalentes (diabetes, hipertensión, nefropatías), Seguridad alimentaria y nutrición comunitaria: Educación para la salud y políticas públicas de alimentación. Dichos contenidos, en este nivel de aprendizaje, coadyuvarán al desarrollo de las competencias generales y específicas que demanda el cuidado profesional, garantizando una práctica de enfermería basada en la evidencia, la seguridad alimentaria y la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles.

Objetivo general de la asignatura Desarrollar en el estudiante de enfermería las competencias técnico-científicas y las habilidades humanísticas necesarias para determinar los cuidados alimentarios en las distintas etapas del ciclo vital y el tratamiento dietético, mediante la valoración nutricional integral y la planificación de regímenes alimentarios específicos, que permitan diferenciar el estado nutricional óptimo de las alteraciones metabólicas como base fundamental para el juicio clínico y el Proceso de Atención de Enfermería

Objetivos específicos de la asignatura

1.-Evaluar la situación nutricional y epidemiológica del país, mediante el análisis crítico de indicadores de salud y determinantes sociales, para priorizar intervenciones de enfermería orientadas a los grupos más vulnerables.

2.-Analizar los fundamentos de la bromatología y guías alimentarias, mediante el estudio profundo de los nutrientes y el etiquetado nutricional, para fundamentar la educación para la salud y la promoción de estilos de vida saludables en el cuidado profesional

3.-Determinar los principales desequilibrios nutricionales y enfermedades metabólicas, mediante el estudio de sus mecanismos etiopatogénicos y determinantes clínicos, para planificar acciones de prevención y control en los ámbitos comunitario y hospitalario

4.-Redactar planes de cuidado dietoterápico, mediante la aplicación de principios dietéticos adaptados a diversas condiciones fisiopatológicas, para contribuir de manera científica a la recuperación metabólica y al mantenimiento de la homeostasis del paciente

5.-Determinar los requerimientos nutricionales en las distintas etapas del ciclo vital, mediante la valoración de las necesidades fisiológicas específicas desde la gestación hasta la senectud, para brindar consejería nutricional personalizada y cuidados de enfermería integrales

NOTA: Las horas de tutoría académica no se suman, por lo tanto no se incluyen dentro de las horas totales del semestre

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.1	Evaluar la situación nutricional y epidemiológica del país, mediante el análisis crítico de indicadores de salud y determinantes sociales, para priorizar intervenciones de enfermería orientadas a los grupos más vulnerables.			
Unidades temáticas	**Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente**	**Componente de aprendizaje práctico experimental.**	**Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad**	**Instrumentos de evaluación**
1.1.- Estado nutricional de la población	1	0	2	Pruebas de Diagnostico Control de lectura
1.2.- Indicadores y determinantes de la nutrición	1	0	2	Control de lectura Otros: Prueba escrita de los temas: Estado nutricional y determinantes al 40%
1.3.- Políticas y estrategias nacionales (Ministerio de Salud Pública, Ecuador Libre de Desnutrición Infantil, PIANE)	2	0	4	Trabajos y ejercicios en clases Control de lectura Otros: Pruebas escritas de la unidad 40%
SUBTOTAL HORAS	4	0	8	**TOTAL HORAS:** 12

Resultados de aprendizaje: Evalúa y determina la situación nutricional y epidemiológica del país, mediante el análisis crítico de indicadores de salud y determinantes sociales, para priorizar intervenciones de enfermería orientadas a los grupos más vulnerables.
Metodología de enseñanza : Otros, Aprendizaje Basado en Problemas, Aprendizaje Basado en Evidencias, -: Aula Invertida (Flipped Classroom)
Estrategias educativas : Conferencias , Lectura, análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales, Trabajos y exposiciones
Recursos didácticos : Marcadores, Proyector, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento
Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, Pensamiento crítico

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.2	Analizar los fundamentos de la bromatología y guías alimentarias, mediante el estudio profundo de los nutrientes y el etiquetado nutricional, para fundamentar la educación para la salud y la promoción de estilos de vida saludables en el cuidado profesional			
Unidades temáticas	**Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente**	**Componente de aprendizaje práctico experimental.**	**Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad**	**Instrumentos de evaluación**
2.1.- Conceptos básicos y nutrientes	1	0	2	Control de lectura
2.2.- Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA)	1	0	2	Trabajos y ejercicios en clases Control de lectura Otros: Trabajo Grupal y exposisción sobre: Guías Alimentarias Basadas en Alimentos al 30%
2.3.- Metabolismo y cálculo de necesidades energéticas - GUÍA APE 1. CÁLCULO DE NECESIDADES NUTRICIONALES EN EL PACIENTE	8	16	0	Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Control de lectura Otros: GUIA APE 1. CALCULO DE NECESIDADES NUTRICIONALES EN EL PACIENTE 30% Prueba Unidad 40%
SUBTOTAL HORAS	10	16	4	**TOTAL HORAS:** 30

Resultados de aprendizaje: Analiza los fundamentos de la bromatología y guías alimentarias, mediante el estudio profundo de los nutrientes y el etiquetado nutricional, para fundamentar la educación para la salud y la promoción de estilos de vida saludables en el cuidado profesional
Metodología de enseñanza : Otros, Aprendizaje Basado en Problemas, Aprendizaje Basado en Evidencias, -: Aula Invertida (Flipped Classroom)
Estrategias educativas : Conferencias , Resolución de problemas, Lectura, análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales
Recursos didácticos : Marcadores, Proyector, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento
Habilidades Blandas : Pensamiento crítico, La resolución de conflictos, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.3	Determinar los principales desequilibrios nutricionales y enfermedades metabólicas, mediante el estudio de sus mecanismos etiopatogénicos y determinantes clínicos, para planificar acciones de prevención y control en los ámbitos comunitario y hospitalario			
Unidades temáticas	**Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente**	**Componente de aprendizaje práctico experimental.**	**Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad**	**Instrumentos de evaluación**
3.1.- Desnutrición crónica infantil y anemia	1	0	2	Control de lectura
3.2.- Sobrepeso, obesidad y ECNT	1	0	2	Otros: Debate sobre desnutrición crónica infantil y anemia al 30%
3.3.- Diabetes mellitus y dislipidemias	1	0	2	Evaluaciones Parciales Otros: Evaluación Parcial 40%
SUBTOTAL HORAS	3	0	6	**TOTAL HORAS:** 9

Resultados de aprendizaje: Determina los principales desequilibrios nutricionales y enfermedades metabólicas, mediante el estudio de sus mecanismos etiopatogénicos y determinantes clínicos, para planificar acciones de prevención y control en los ámbitos comunitario y hospitalario
Metodología de enseñanza : Otros, Aprendizaje Basado en Problemas, -: Aula Invertida (Flipped Classroom)
Estrategias educativas : Conferencias , Resolución de problemas, Lectura, análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales
Recursos didácticos : Marcadores, Proyector, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento
Habilidades Blandas : Comunicación asertiva, Pensamiento crítico, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.4	Redactar planes de cuidado dietoterápico, mediante la aplicación de principios dietéticos adaptados a diversas condiciones fisiopatológicas, para contribuir de manera científica a la recuperación metabólica y al mantenimiento de la homeostasis del paciente			
Unidades temáticas	**Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente**	**Componente de aprendizaje práctico experimental.**	**Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad**	**Instrumentos de evaluación**
4.1.- Principios básicos de dietoterapia	1	0	2	Control de lectura
4.2.- Dietoterapia en enfermedades metabólicas y cardiovasculares	1	0	2	Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Control de lectura Otros: Trabajo en equipo y presentación sobre Dietoterapia en enfermedades cardiovasculares y metabólicas al 30%;
4.3.- Adaptación de planes dietéticos en patologías gastrointestinales, renales, oncológicas e inmunológicas	2	0	4	Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Control de lectura Otros: Prueba escrita de unidad 40%
SUBTOTAL HORAS	4	0	8	**TOTAL HORAS:** 12

Resultados de aprendizaje: Elabora planes de cuidado dietoterápico fundamentados en principios dietéticos y fisiopatológicos, asegurando una intervención de enfermería que contribuya a la recuperación metabólica y al mantenimiento de la homeostasis según la patología del individuo
Metodología de enseñanza : Otros, Aprendizaje Basado en Problemas, Aprendizaje Basado en Evidencias, -: Aula Invertida (Flipped Classroom)
Estrategias educativas : Conferencias , Lectura, análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales
Recursos didácticos : Otros, Marcadores, Proyector, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Entorno Virtual de Aprendizaje
Habilidades Blandas : Pensamiento crítico, La resolución de conflictos, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.5	Determinar los requerimientos nutricionales en las distintas etapas del ciclo vital, mediante la valoración de las necesidades fisiológicas específicas desde la gestación hasta la senectud, para brindar consejería nutricional personalizada y cuidados de enfermería integrales			
Unidades temáticas	**Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente**	**Componente de aprendizaje práctico experimental.**	**Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad**	**Instrumentos de evaluación**
5.1.- Embarazo, lactancia y 1000 días	2	0	4	Trabajos y ejercicios en clases Control de lectura
5.2.- Niñez, adolescencia y adultos	1	0	2	Trabajos y ejercicios en clases Control de lectura Otros: Prueba escrita sobre Embarazo, lactancia y 1000 días al 40%
5.3.- Valoración nutricional y riesgo en el adulto mayor- GUÍA APE 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL EN EL CICLO VITAL	8	16	0	Evaluaciones Parciales Control de lectura Otros: GUIA APE 2. VALORACION DEL ESTADO NUTRICIONAL EN EL CICLO VITAL 30% Evaluación parcial 40%
SUBTOTAL HORAS	11	16	6	**TOTAL HORAS:** 33

Resultados de aprendizaje: Reconoce los requerimientos nutricionales y cuidados de enfermería integrales, determinando con precisión los requerimientos fisiológicos y las necesidades específicas del individuo en cada etapa del ciclo vital, desde la gestación hasta la senectud
Metodología de enseñanza : Otros, Aprendizaje Basado en Problemas, -: Aula Invertida (Flipped Classroom)
Estrategias educativas : Resolución de problemas, Lectura, análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales, Trabajos y exposiciones
Recursos didácticos : Marcadores, Proyector, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento
Habilidades Blandas : Liderazgo, Trabajo en equipo, Comunicación asertiva, Pensamiento crítico, Responsabilidad

V ESCENARIOS DE APRENDIZAJE (REAL, VIRTUAL, ÁULICO)

Escenario de Aprendizaje Ã¡ulico: Se ejecutarÃ¡ en forma presencial, en las aulas de clase, utilizando la retroalimentaciÃ³n en base a procesos formativos teÃ³ricos, discusiÃ³n de casos clÃnicos, revisiÃ³n de guÃas, anÃ¡lisis de protocolos y fortalecimiento del razonamiento crÃtico al desarrollo de los contenidos acadÃ©micos establecidos en los mÃ³dulos del proyecto curricular. Escenario Virtual de Aprendizaje: Se refiere a la utilizaciÃ³n de plataformas digitales y herramientas tecnolÃ³gicas para el desarrollo de actividades formativas a distancia, tales como anÃ¡lisis de casos clÃnicos, foros, videoconferencias y simulaciones virtuales, promoviendo el aprendizaje autÃ³nomo y flexible. Escenario de Aprendizaje Interdisciplinario: Es un espacio donde confluyen diferentes Ã¡reas del conocimiento (enfermerÃa, medicina, fisioterapia,nutriciÃ³n, etc.) para abordar casos clÃnicos o proyectos comunitarios de manera colaborativa, fomentando el trabajo en equipo y la atenciÃ³n integral del paciente.

VI CRITERIOS NORMATIVOS PARA LA EVALUACIÓN

Objetivos específicos	Evaluación diagnóstica (Conocimientos previos)	Evaluación formativa (Grado de logro de destrezas)	Evaluación sumativa (valorar los objetivos generales alcanzados y el logro de destrezas)
1.- Evaluar la situación nutricional y epidemiológica del país, mediante el análisis crítico de indicadores de salud y determinantes sociales, para priorizar intervenciones de enfermería orientadas a los grupos más vulnerables.	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Prueba escrita Estado Nutricional y de unidad 40%
2.- Analizar los fundamentos de la bromatología y guías alimentarias, mediante el estudio profundo de los nutrientes y el etiquetado nutricional, para fundamentar la educación para la salud y la promoción de estilos de vida saludables en el cuidado profesional	Talleres de Razonamiento	RÚBRICA	Trabajo grupal al 30%, APE 1 al 30%, y Prueba Escrita de Unidad 40%
3.- Determinar los principales desequilibrios nutricionales y enfermedades metabólicas, mediante el estudio de sus mecanismos etiopatogénicos y determinantes clínicos, para planificar acciones de prevención y control en los ámbitos comunitario y hospitalario	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Debate al 30% y Examen parcial al 40%
4.- Redactar planes de cuidado dietoterápico, mediante la aplicación de principios dietéticos adaptados a diversas condiciones fisiopatológicas, para contribuir de manera científica a la recuperación metabólica y al mantenimiento de la homeostasis del paciente	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Trabajo grupal al 30% y prueba escrita de unidad al 40%
5.- Determinar los requerimientos nutricionales en las distintas etapas del ciclo vital, mediante la valoración de las necesidades fisiológicas específicas desde la gestación hasta la senectud, para brindar consejería nutricional personalizada y cuidados de enfermería integrales	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Prueba sobre Embarazo, lactancia al 40%, APE 2 al 30% y Evaluación Parcial 40%

VII BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Gay Méndez, A.	2018	Nutrición	1	Ministerio de Educación y Formación Profesional de España	ESPAÑA MADRID	1	229	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Este libro permite una fácil lectura y comprensión, sin por ello dejar de ser riguroso y actual. El índice temático es completo y sugerente, y los contenidos que aborda van a permitir a quienes trabajan el día a día de la nutrición, tanto en el ámbito de							
URL:	https://0x102p0qa-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/49456							

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Martín-Romo Mejías, J.	2016	Atención de enfermería en nutrición y dietética	2	ICB	ESPAÑA MADRID	1	390	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Este libro facilita al lector/alumno la asimilación de los contenidos en aspectos como la valoración nutricional en situaciones no patológicas, valoración nutricional. Nutrición en situaciones fisiológicas: lactantes, niños y adolescentes, adultos, embara							
URL:	https://0x102p0qa-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/111394							

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Gil Hernández, Ángel	2017	Tratado de nutrición;	3a edición	Médica Panamericana	Madrid España	3	611 páginas	Físico
Código/Ubicación base de datos:	FCS04153							
Comentario:	La estructura de los diferentes capítulos responde a un criterio de «libro útil para la enseñanza y aprendizaje», centrado en los objetivos docentes y apoyado en imágenes y tablas que facilitan la comprensión de la materia							
URL:								

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Aranceta Bartrina, J. Pérez Rodrigo, C. y Fuentes García, M.	2016	Nutrición comunitaria	1	Editorial de la Universidad de Cantabria	España Cantabria	1	275	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Este libro contiene aspectos de Nutrición Comunitaria es la parte de la Nutrición Aplicada que se ocupa de aspectos vinculados a la alimentación y a la salud pública desde una perspectiva de colaboración y consenso con los grupos sociales organizados, en							
URL:	https://0x102p0qa-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/53396							

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Martínez Correa, J. L. Martínez Correa, S. M. y Esquivel Hernández, R. I.	2018	Nutrición y salud	4	Editorial El Manual Moderno	México ciudad de México	1	200	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Este libro contiene las principales características anátomo-fisiológicas ligadas a la alimentación y nutrición en cada una de las etapas mencionadas. Está dirigido a profesionales de la salud y estudiantes de la carrera de Nutrición y otras disciplinas af							
URL:	https://0x102p0qa-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/39782							

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Ascencio Peralta, C.	2018	Fisiología de la nutrición	2	Editorial El Manual Moderno	México Ciudad de México	1	282	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	En esta obra se retoma la función de aparatos y sistemas, tejidos y órganos desde los conceptos más básicos, para entender qué sucede cuando los mecanismos normales se alteran y poder sustentar los cambios que se requieren en la dieta para compensar e inc							
URL:	https://0x102p0qa-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/39767							