UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE: CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE: Nutrición y Dietética

MODALIDAD PRESENCIAL

SÍLABO

DIETOTERAPIA

NIVEL

CUARTO

AMBATO - ECUADOR
2026

I. INFORMACIÓN GENERAL

<table>
<tr><td colspan="3">Nombre de la asignatura
DIETOTERAPIA
Carrera
Nutrición y Dietética</td></tr>
<tr><td>Código UTA-FCS-ND-MP-UP-04-05</td><td colspan="2">PRERREQUISITOS</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Modalidad
PRESENCIAL</td><td>Asignatura</td><td>Código</td></tr>
<tr><td>METABOLISMO</td><td>UTA-FCS-ND-MP-UB-03-01</td></tr>
<tr><td>EVALUACION DEL ESTADO NUTRICIONAL</td><td>UTA-FCS-ND-MP-UB-03-02</td></tr>
<tr><td>ANTROPOLOGIA Y EPISTEMOLOGIA ALIMENTARIA</td><td>UTA-FCS-ND-MP-UB-03-04</td></tr>
<tr><td colspan="3">Unidad organizacional curricular
PROFESIONAL</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Créditos/Horas
3
Nivel
CUARTO</td><td colspan="2">CORREQUISITOS</td></tr>
<tr><td>Asignatura</td><td>Código</td></tr>
<tr><td>TECNICA DIETETICA</td><td>UTA-FCS-ND-MP-UP-04-02</td></tr>
<tr><td colspan="3">CARGA HORARIA</td></tr>
<tr><td>Componente de aprendizaje en contacto con el docente por semana
3</td><td>Componente de aprendizaje en contacto con el docente por ciclo académico
48</td><td>Componente de aprendizaje práctico experimental, componente de aprendizaje autónomo
96</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	3
Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semestral	48
Número de horas del componente de aprendizaje práctico experimental y componente de aprendizaje autónomo	96
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.)	144

III DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

Propósito La asignatura Dietoterapia aporta a la formación profesional del Nutricionista-Dietista al articular fundamentos fisiopatológicos, evaluación del estado nutricional y nutrición basada en evidencia, con la aplicación del Proceso de Cuidado Nutricional en el manejo dietoterapéutico de patologías prevalentes. A través del análisis de casos clínicos y del diseño de planes alimentarios terapéuticos, el estudiante contextualiza la prescripción dietética según el diagnóstico nutricional, la condición clínica, los requerimientos, la tolerancia, la vía de alimentación y las metas terapéuticas, promoviendo decisiones seguras y éticas en escenarios hospitalarios y ambulatorios. La asignatura también fomenta el desarrollo de habilidades socioemocionales (blandas) esenciales para el ejercicio profesional, como la comunicación efectiva, el trabajo en equipo, el pensamiento crítico, la resolución de problemas, la empatía, la ética profesional y el liderazgo, habilidades fundamentales para enfrentar los desafíos de la práctica en un entorno clínico diverso y complejo.

Descripción de la asignatura La asignatura de Dietoterapia se estructura en seis unidades: 1) Generalidades y Prescripción Dietética, 2) Dietoterapia de las enfermedades gastrointestinales, 3) Dietoterapia de las enfermedades endocrino-metabólicas, 4) Dietoterapia en enfermedades cardiovasculares, 5) Dietoterapia en enfermedades renales y hepáticas, y 6) Dietoterapia en casos especiales (quemaduras, cáncer, cirugía, entre otros). Estas unidades abordan el manejo de alimentos con fines terapéuticos, basándose en la evidencia científica y el estado fisiopatológico del paciente. La metodología incluye conversación heurística, aprendizaje basado en problemas, clases magistrales, revisiones bibliográficas y talleres prácticos, diseñados para que los estudiantes identifiquen y apliquen dietas terapéuticas esenciales, profilácticas y paliativas. Este enfoque teórico-práctico desarrolla competencias para prescribir y adaptar regímenes dietéticos que faciliten la curación, recuperación y mantenimiento del estado nutricional y de salud en pacientes con enfermedades específicas, asegurando una atención de calidad y una práctica profesional ética.

Objetivo general de la asignatura Identificar y aplicar las diferentes dietas terapéuticas esenciales, profilácticas y paliativas que ayuden a curación, recuperación o el mantenimiento del estado nutricional y de salud de los individuos en condiciones de enfermedades especificas

Objetivos específicos de la asignatura

1.-Analizar criterios de prescripción dietética mediante el cálculo de requerimientos, selección de dieta terapéutica y adecuación de consistencia para elaborar un plan dietoterapéutico individualizado con metas e indicadores de seguimiento.

2.-Proponer regímenes dietoterapéuticos para patologías del sistema gastrointestinal mediante el análisis de casos clínicos y guías para diseñar menús y progresiones dietéticas según tolerancia, fase clínica y objetivos terapéuticos.

3.-Formular planes dietéticos para enfermedades endocrino-metabólicas mediante la distribución de macronutrientes, selección de alimentos y educación alimentaria para optimizar indicadores de control metabólico.

4.-Establecer intervenciones dietoterapéuticas en enfermedades cardiovasculares mediante menús cardioprotectores y control de sodio y grasas para reducir factores dietarios de riesgo y sustentar el monitoreo clínico-nutricional.

5.-Bosquejar la dietoterapia en enfermedades renales y hepáticas mediante la aplicación de criterios por estadio para formular un plan seguro con seguimiento y ajustes según evolución clínica.

6.-Adaptar regímenes dietoterapéuticos en quemados, cáncer, cirugía y enfermedades infecciosas mediante la revisión de guías, el análisis de requerimientos nutricionales y tolerancia para apoyar la recuperación y mantener el estado nutricional con monitoreo y criterios de ajuste.

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	Analizar criterios de prescripción dietética mediante el cálculo de requerimientos, selección de dieta terapéutica y adecuación de consistencia para elaborar un plan dietoterapéutico individualizado con metas e indicadores de seguimiento.			
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.- Marco de dietoterapia y PCN	1	2	0	Pruebas de Diagnostico
1.2.- Cálculo de requerimientos	1	2	0	Trabajos y ejercicios en clases
1.3.- Selección de dieta terapéutica. Adecuación de consistencia y progresiones	2	3	1	Inteligencia Artificial Mapas Conceptuales
1.4.- Metas e indicadores	1	2	0	Trabajos o tareas realizadas fuera de clases
1.5.- Puente nutrigenómico transversal	1	1	1	Evaluaciones escritas u orales en actividades practicas
SUBTOTAL HORAS	6	10	2	**TOTAL HORAS:** 18

Resultados de aprendizaje: Analiza criterios de prescripción dietética mediante el cálculo de requerimientos, selección de dieta terapéutica y adecuación de consistencia para elaborar un plan dietoterapéutico individualizado con metas e indicadores de seguimiento.
Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Problemas, Aprendizaje Basado en Evidencias, -
Estrategias educativas : Otros, Resolución de problemas, Talleres, Trabajos y exposiciones: Conversación heurística
Recursos didácticos : Otros, Marcadores, Audiovisuales, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Pantallas interactivas
Habilidades Blandas : Comunicación asertiva, Pensamiento crítico, La resolución de conflictos

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.2	Proponer regímenes dietoterapéuticos para patologías del sistema gastrointestinal mediante el análisis de casos clínicos y guías para diseñar menús y progresiones dietéticas según tolerancia, fase clínica y objetivos terapéuticos.			
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.- Patologías del sistema gastro intestinal más prevalentes, Principios GI + signos/síntomas y objetivos dietéticos.	3	5	1	Control de lectura
2.2.- Principios dietoterapéuticos GI (restricciones/selección, fibra, irritantes, tolerancia).	3	5	1	Trabajos y ejercicios en clases Trabajos escritos
2.3.- Diseño de régimen GI + progresión por fases + monitoreo y ajustes.	3	5	1	Inteligencia Artificial Pruebas escritas de la unidad
SUBTOTAL HORAS	9	15	3	**TOTAL HORAS:** 27

Resultados de aprendizaje: Propone regímenes dietoterapéuticos para patologías del sistema gastrointestinal mediante el análisis de casos clínicos y guías para diseñar menús y progresiones dietéticas según tolerancia, fase clínica y objetivos terapéuticos.
Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Problemas, Aprendizaje Basado en Evidencias, -
Estrategias educativas : Otros, Resolución de problemas, Talleres, Trabajos y exposiciones: Conversación heurística
Recursos didácticos : Otros, Marcadores, Audiovisuales, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Pantallas interactivas
Habilidades Blandas : Comunicación asertiva, Pensamiento crítico, La resolución de conflictos

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.3	Formular planes dietéticos para enfermedades endocrino-metabólicas mediante la distribución de macronutrientes, selección de alimentos y educación alimentaria para optimizar indicadores de control metabólico.			
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.- Enfermedades endócrino metabólicas más prevalentes, principios + signos/síntomas y objetivos dietéticos.	3	5	1	Inteligencia Artificial Trabajos escritos
3.2.- Distribución de macronutrientes, intercambios/porciones, educación terapéutica.	3	5	1	Trabajos y ejercicios en clases Trabajos en excel
3.3.- Nutrigenómica aplicada - enfermedades endócrino metabólicas	3	5	1	Inteligencia Artificial Evaluaciones Parciales Trabajos escritos
SUBTOTAL HORAS	9	15	3	**TOTAL HORAS:** 27

Resultados de aprendizaje: Formula planes dietéticos para enfermedades endocrino-metabólicas mediante la distribución de macronutrientes, selección de alimentos y educación alimentaria para optimizar indicadores de control metabólico.
Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Problemas, Aprendizaje Basado en Evidencias, Métodos de caso, -
Estrategias educativas : Otros, Actividades académicas desarrolladas en escenarios experimentales o en laboratorios, Talleres, Trabajos y exposiciones: Conversación heurística
Recursos didácticos : Otros, Marcadores, Audiovisuales, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Pantallas interactivas
Habilidades Blandas : Comunicación asertiva, Pensamiento crítico, La resolución de conflictos

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.4	Establecer intervenciones dietoterapéuticas en enfermedades cardiovasculares mediante menús cardioprotectores y control de sodio y grasas para reducir factores dietarios de riesgo y sustentar el monitoreo clínico-nutricional.			
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.- HTA/IC/cardiopatía: objetivos dietéticos + patrón cardioprotector (DASH/mediterráneo como marco).	3	5	1	Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos escritos
4.2.- Diseño de menú cardioprotector + control de sodio/grasas + seguimiento.	3	5	1	Inteligencia Artificial Trabajos escritos
SUBTOTAL HORAS	6	10	2	**TOTAL HORAS:** 18

Resultados de aprendizaje: Establece intervenciones dietoterapéuticas en enfermedades cardiovasculares mediante menús cardioprotectores y control de sodio y grasas para reducir factores dietarios de riesgo y sustentar el monitoreo clínico-nutricional.
Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Problemas, Métodos de caso, -
Estrategias educativas : Otros, Actividades académicas desarrolladas en escenarios experimentales o en laboratorios, Talleres, Trabajos y exposiciones: Conversación heurística
Recursos didácticos : Otros, Marcadores, Audiovisuales, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Pantallas interactivas
Habilidades Blandas : Comunicación asertiva, Pensamiento crítico, La resolución de conflictos, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.5	Bosquejar la dietoterapia en enfermedades renales y hepáticas mediante la aplicación de criterios por estadio para formular un plan seguro con seguimiento y ajustes según evolución clínica.			
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.- ERC/lesión renal y hepatopatías: objetivos por estadio/condición.	3	5	1	Trabajos y ejercicios en clases Trabajos escritos
5.2.- Restricciones/ajustes (proteína, Na, K, P, líquidos; energía) + educación alimentaria.	3	5	1	Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos escritos
5.3.- Aplicación: caso renal o hepático completo + monitoreo y ajustes.	3	5	1	Inteligencia Artificial Pruebas escritas de la unidad
SUBTOTAL HORAS	9	15	3	**TOTAL HORAS:** 27

Resultados de aprendizaje: Bosqueja la dietoterapia en enfermedades renales y hepáticas mediante la aplicación de criterios por estadio para formular un plan seguro con seguimiento y ajustes según evolución clínica.
Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Problemas, Aprendizaje Basado en Evidencias, Métodos de caso, -
Estrategias educativas : Otros, Resolución de problemas, Manejo de base de datos y acerbos bibliográficos, Trabajos y exposiciones: Conversación heurística
Recursos didácticos : Marcadores, Audiovisuales, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento
Habilidades Blandas : Comunicación asertiva, La empatía, Pensamiento crítico, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.6	Adaptar regímenes dietoterapéuticos en quemados, cáncer, cirugía y enfermedades infecciosas mediante la revisión de guías, el análisis de requerimientos nutricionales y tolerancia para apoyar la recuperación y mantener el estado nutricional con monitoreo y criterios de ajuste.			
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**
6.1.- Estrés metabólico y requerimientos. Hipercatabolismo y riesgo nutricional: objetivos y prioridades.	3	5	1	Trabajos y ejercicios en clases Trabajos escritos
6.2.- Diseño de plan: energía/proteína, tolerancia, progresión, metas y monitoreo.	3	5	1	Trabajos y ejercicios en clases Trabajos escritos
6.3.- EXAMEN 2DO PARCIAL / FINAL (caso integrador aplicado).	3	5	1	Inteligencia Artificial Evaluaciones Parciales
SUBTOTAL HORAS	9	15	3	**TOTAL HORAS:** 27

Resultados de aprendizaje: Adapta regímenes dietoterapéuticos en quemados, cáncer, cirugía y enfermedades infecciosas mediante la revisión de guías, el análisis de requerimientos nutricionales y tolerancia para apoyar la recuperación y mantener el estado nutricional con monitoreo y
Metodología de enseñanza : Otros, Aprendizaje Basado en Problemas, Aprendizaje Basado en Evidencias, Métodos de caso, -: Pantallas interactivas
Estrategias educativas : Otros, Resolución de problemas, Lectura, análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales, Trabajos y exposiciones: Conversación heurística
Recursos didácticos : Otros, Marcadores, Audiovisuales, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Pantallas interactivas
Habilidades Blandas : Comunicación asertiva, Pensamiento crítico, La resolución de conflictos, Responsabilidad

V ESCENARIOS DE APRENDIZAJE (REAL, VIRTUAL, ÁULICO)

Escenario Real Apoyo en la Unidad de ProducciÃ³n de la carrera brindando dietoterapia a pacientes ambulatorios: aplicaciÃ³n supervisada del PCN (valoraciÃ³n, diagnÃ³stico PES, prescripciÃ³n, menÃºs/progresiones, metas e indicadores, monitoreo y ajustes). Refuerza Ã©tica, confidencialidad y comunicaciÃ³n clÃnica. Escenario de Laboratorio PrÃ¡cticas estandarizadas y simulaciÃ³n en el Laboratorio de TÃ©cnica DietÃ©tica – Cocina Experimental – Dietoterapia y Procesamiento de Alimentos: cÃ¡lculos, adecuaciÃ³n de consistencias, menÃºs con restricciones, estandarizaciÃ³n de preparaciones e inocuidad. EvaluaciÃ³n con rÃºbricas y retroalimentaciÃ³n inmediata. Escenario Virtual En Moodle/Meet se desarrollan anÃ¡lisis de casos, revisiÃ³n de guÃas y bases de datos, y uso de plantillas (Excel) para cÃ¡lculos y planificaciÃ³n. IA guiada para argumentar decisiones con evidencia y mejorar la redacciÃ³n tÃ©cnica; promueve autonomÃa y pensamiento crÃtico. Escenario Ã¡ulico Talleres y resoluciÃ³n de problemas clÃnicos; discusiÃ³n con evidencia y construcciÃ³n de decisiones dietoterapÃ©uticas. Role-play de educaciÃ³n alimentaria y consejerÃa, con retroalimentaciÃ³n formativa; fortalece trabajo en equipo y comunicaciÃ³n.

Aprobado

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.- Analizar criterios de prescripción dietética mediante el cálculo de requerimientos, selección de dieta terapéutica y adecuación de consistencia para elaborar un plan dietoterapéutico individualizado con metas e indicadores de seguimiento.	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Evaluación de la unidad
2.- Proponer regímenes dietoterapéuticos para patologías del sistema gastrointestinal mediante el análisis de casos clínicos y guías para diseñar menús y progresiones dietéticas según tolerancia, fase clínica y objetivos terapéuticos.	Talleres de Razonamiento	RÚBRICA	Evaluación de la unidad
3.- Formular planes dietéticos para enfermedades endocrino-metabólicas mediante la distribución de macronutrientes, selección de alimentos y educación alimentaria para optimizar indicadores de control metabólico.	Talleres de Razonamiento	RÚBRICA	Evaluación parcial con reactivos
4.- Establecer intervenciones dietoterapéuticas en enfermedades cardiovasculares mediante menús cardioprotectores y control de sodio y grasas para reducir factores dietarios de riesgo y sustentar el monitoreo clínico-nutricional.	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Evaluación de la unidad
5.- Bosquejar la dietoterapia en enfermedades renales y hepáticas mediante la aplicación de criterios por estadio para formular un plan seguro con seguimiento y ajustes según evolución clínica.	Talleres de Razonamiento	RÚBRICA	Evaluación de la unidad
6.- Adaptar regímenes dietoterapéuticos en quemados, cáncer, cirugía y enfermedades infecciosas mediante la revisión de guías, el análisis de requerimientos nutricionales y tolerancia para apoyar la recuperación y mantener el estado nutricional con monitoreo y criterios de ajuste.	Talleres de Razonamiento	RÚBRICA	Evaluación parcial con reactivos

VII BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Rosa M. Ortega Anta Ana M. Requejo Marcos	2025	Nutriguía	3ra	Panamericana	España Madrid	1	664	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Libro contemporáneo de base para el el aprendizaje del tratamiendo dietoterapeuico en las enfermedades del ser humano.							
URL:	https://0x103pyd9-y-https-mieureka-medicapanamericana-com.itmsp.museknowledge.com/viewer/nutriguia-2/iii							

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Iván Armando Osuna Padilla	2019	Soporte nutricional de bolsillo: manual para el profesional de la nutrición	1era	El Manual Moderno	México Ciudad de México	1	302	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Manual contemporáneo para prescribir soporte nutricional, valorar estado nutricional y ajustar requerimientos en patologías clínicas y casos especiales.							
URL:	https://0x102pyen-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/39800?page=16							

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
José Miguel Requena Peláez	2017	Planificación de menús y dietas especiales	1	Editorial ICB	España Málaga	1	327	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Libro contemporáneo para planificar menús terapéuticos y dietas especiales, con criterios de prescripción, porciones, consistencias y progresiones.							
URL:	https://0x102pyen-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/59623							

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
María Elena Téllez Villagómez	2024	Nutrición clínica (3a. ed.)	3	Editorial El Manual Moderno	México Ciudad de Me?xico	1	480	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Libro contemporáneo de referencia en nutrición clínica, con bases para prescripción dietoterapéutica, soporte nutricional y abordaje por patologías.							

URL:	https://0x102pyen-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/277658

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Manuel Alejandro López Plana	2019	Dietética y nutrición (3a. ed.)	3	Ediciones de la U	Colombia Bogotá	1	233	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Libro contemporáneo de dietética aplicada para calcular requerimientos, planificar menús y ajustar dietas según objetivos y condiciones clínicas.							
URL:	https://0x102pyen-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/127120							

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Escott Stump; Sylvia	2016	Nutrición, diagnóstico y tratamiento	8ª Edición	Wolters kluwer	Barcelona	1	1038 páginas	Físico
Código/Ubicación base de datos:	FCS03175							
Comentario:	Libro contemporáneo, contenidos sobre tratamiento dietoterapéutico de enfermedades según diagnóstico nutricional y condiciones fisiopatológicas.							
URL:								

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Ruiz, Sonia	2017	Tratado de dietoterapia:	1a edición	Caligrama	Lugar de publicación no identificada	3	184 páginas	Físico
Código/Ubicación base de datos:	FCS04166							
Comentario:	Libro contemporáneo que trata sobre las bases fundamentales de la dietoterapia.							
URL:								

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Ángel Gil Hernández Mercedes Gil Campos Emilio Martinez de Victoria Muñoz Esther Molina Montes	2024	Gil. Tratado de Nutrición - Nutrición humana en el estado de salud - TOMO IV	4ta	panamericana	España Madrid	1	854	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Libro contemporaneo con información sobre la nutrición humana en el estado de salud.							
URL:	https://0x103q055-y-https-mieureka-medicapanamericana-com.itmsp.museknowledge.com/viewer/gil-tratado-de-nutricion-3/cover							

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
David Cardona Gallo Angélica María Muñoz Contreras Alejandra Valencia Naranjo	2025	Gastronomía como estrategia para el manejo del estreñimiento en el adulto mayor	1	Universidad CES	Colombia Medellin	1	77	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:								
URL:	https://0x102pyen-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/288854							

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Asun González, Carmen Salas	2025	¿Qué como con SIBO?: 60 recetas antiinflamatorias para recuperar la salud	1	Alienta Editorial	España Barcelona	1	356	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								

Comentario:	Guía contemporánea con enfoque antiinflamatorio y 60 recetas para manejo dietético del SIBO según tolerancia individual.
URL:	https://0x102pyen-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/290470

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Sandra Fabiola Checa Villacorte	2024	Libro de texto: alimentación y nutrición	1	Instituto Superior Tecnológico Tecnoecuatoriano ISTTE	Ecuador Quito	1	84	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Libro contemporáneo y sintético sobre alimentación y nutrición, útil para reforzar conceptos base aplicables a dietoterapia clínica.							
URL:	https://0x102pyen-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/281600							

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Carmen Gómez Candela Samara Palma Milla Natalia García Vázquez	2019	Manual de nutrición clínica: Hospital Universitario La Paz	1	UNED - Universidad Nacional de Educación a Distancia	España Madrid	1	539	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Manual hospitalario contemporáneo e integral para valoración, prescripción y soporte nutricional, con guías prácticas por patologías y seguimiento clínico.							
URL:	https://0x102pyen-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/119176							