

## Guía docente / *Course Syllabus*

2018-19

### 1. Descripción de la Asignatura / *Course Description*

Asignatura <i>Course</i>	DIETOTERAPIA
Códigos <i>Code</i>	201020
Facultad <i>Faculty</i>	Facultad de Ciencias Experimentales
Grados donde se imparte <i>Degrees it is part of</i>	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Módulo al que pertenece <i>Module it belongs to</i>	Ciencias de la nutrición y la salud
Materia a la que pertenece <i>Subject it belongs to</i>	Alimentación y dietética
Departamento responsable <i>Department</i>	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Curso <i>Year</i>	3º
Semestre <i>Tern</i>	1º
Créditos totales <i>total credits</i>	6
Carácter <i>Type of course</i>	Obligatoria
Idioma de impartición <i>Course language</i>	Español
Modelo de docencia <i>Teaching model</i>	C1

Clases presenciales del modelo de docencia C1 para cada estudiante: 23 horas de enseñanzas básicas (EB), 22 horas de enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) y 0 horas de actividades dirigidas (AD). Hasta un 10% de la enseñanza presencial puede sustituirse por docencia a distancia (también presencial, pero posiblemente asincrónica), de acuerdo con la programación de la Asignatura publicada antes del comienzo del curso.

*Number of classroom teaching hours of C1 teaching model for each student: 23 hours of general teaching (background), 22 hours of theory-into-practice (practical group tutoring and skill development) and 0 hours of guided academic activities. Up to 10% of face-to-face sessions can be substituted by online teaching, in accordance with the course schedule published before it begins.*

## 2. Responsable de la Asignatura / *Course Coordinator*

Nombre <i>Name</i>	María Soledad Fernández Pachón
Departamento <i>Department</i>	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área de conocimiento <i>Field of knowledge</i>	Nutrición y Bromatología
Categoría <i>Category</i>	Profesora Titular de Universidad
Número de despacho <i>Office number</i>	Edificio 22, Planta Baja, Despacho 4
Teléfono <i>Phone</i>	954977613
Página web <i>Webpage</i>	
Correo electrónico <i>E-mail</i>	msferpac@upo.es

## 3. Ubicación en el plan formativo / *Academic Context*

Breve descripción de la asignatura <i>Course description</i>	La asignatura de Dietoterapia consiste en el aprendizaje de estrategias para adaptar las dietas generales a dietas terapéuticas que cubran los requerimientos nutricionales de situaciones patológicas con el objetivo de favorecer un estado óptimo de salud. Muchas enfermedades precisan el seguimiento de una dieta terapéutica: Enfermedades originadas por una alimentación inadecuada y enfermedades sin origen dietético pero susceptibles de mejorar con la alimentación.
Objetivos (en términos de resultados del aprendizaje) <i>Learning objectives</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Entender la importancia de la alimentación en la prevención y el tratamiento de distintas patologías.</li><li>2. Saber interpretar el estado nutricional de un paciente, así como su historia dietética y clínica para realizar recomendaciones dietéticas adecuadas.</li><li>3. Conocer las interrelaciones entre las diferentes patologías y los procesos nutricionales.</li><li>4. Conocer las necesidades nutricionales de diversas enfermedades.</li><li>5. Saber diseñar dietas adaptadas a distintas patologías.</li><li>6. Conocer la organización y el funcionamiento de una unidad hospitalaria de soporte nutricional.</li><li>7. Conocer las dietas hospitalarias y sus aplicaciones.</li></ol>
Prerrequisitos <i>Prerequisites</i>	No existe ningún requisito formal previo para cursar la Asignatura.
Recomendaciones <i>Recommendations</i>	Antes de cursar la Asignatura, sería conveniente que los estudiantes hayan superado las asignaturas de "Dietética" y "Nutrición básica y ciclo vital" de 2º Curso.
Aportaciones al plan formativo <i>Contributions to the educational plan</i>	Una de las opciones profesionales fundamentales del Dietista-Nutricionista es el área de la Nutrición Clínica. La asignatura de Dietoterapia resulta fundamental para la formación en este campo de conocimiento, ya que el profesional debe saber cómo intervenir en la alimentación de pacientes con distintas patologías que interrelacionan con los procesos nutricionales, así como adaptarles

y diseñarles dietas de forma adecuada a su estado fisiopatológico. Además, debe saber integrarse en el equipo multidisciplinar que comprende la unidad hospitalaria de soporte nutricional para intervenir en la alimentación de pacientes hospitalizados.

#### 4. Competencias / Skills

<p>Competencias básicas de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Basic skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	
<p>Competencias generales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>General skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	<p>CG1 - Posesión y comprensión de conocimientos de su área de estudio, desde niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento. CG2 - Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas. CG3 - Capacidad para reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética o científica. CG6 - Capacidad de análisis y síntesis. CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes). CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral. CG10 - Habilidades de investigación. CG11 - Capacidad crítica. CG12 - Trabajo en equipo. CG13 - Habilidades básicas en el manejo de ordenadores.</p>
<p>Competencias transversales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Transversal skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	
<p>Competencias específicas de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura <i>Specific competences of the Degree that are developed in the Course</i></p>	<p>CE24 - Conocer las funciones de los nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo. Metabolismo, regulación y equilibrio energético. CE25 - Conocer las necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y situaciones fisiológicas. Biodisponibilidad de los nutrientes. CE26 - Saber valorar el estado nutricional de sujetos sanos y enfermos. Interpretar datos clínicos y bioquímicos. CE31 - El diseño, programación y seguimiento de dietas de individuos y colectividades en diversas situaciones patológicas en atención primaria y hospitalaria. La nutrición oral, enteral y parenteral. CE38 - Elaborar e interpretar una historia dietética. Interpretar una historia clínica. CE40 - Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades: desarrollar una intervención dietética y nutricional adecuada, en personas sanas o enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, la farmacoterapia, preferencias personales, aspectos</p>

	socioeconómicos, religiosos y culturales. CE53 - Conocer y utilizar las herramientas que faciliten el trabajo del profesional a partir de las nuevas tecnologías emergentes.
Competencias particulares de la asignatura, no incluidas en la memoria del título <i>Specific skills of the Course, not included in the Degree's skills</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Saber los requerimientos nutricionales a lo largo de la vida y en la enfermedad.</li> <li>2. Adquirir habilidad en la valoración del estado nutricional a través de la evaluación antropométrica, la realización de historias dietéticas y la interpretación de historias clínicas.</li> <li>3. Identificar los problemas dietéticos-nutricionales del paciente y sus factores de riesgo a partir de la evaluación del estado nutricional.</li> <li>4. Saber diseñar la dieta terapéutica más adecuada al estado fisiológico y patológico de diversos pacientes.</li> <li>5. Saber evaluar y analizar dietas, ajustándolas a las necesidades particulares de un individuo según su estado fisiológico y patológico.</li> <li>6. Adquirir habilidad en el seguimiento dietético y control de un paciente.</li> <li>7. Conocer las técnicas y productos de soporte nutricional básico y avanzado.</li> <li>8. Conocer un Servicio de Nutrición Hospitalaria y ser capaz de integrarse en él.</li> <li>9. Adquirir habilidad en el ejercicio de una consulta dietética.</li> <li>10. Adquirir habilidades en el manejo de programas informáticos de Nutrición y Dietética.</li> </ol>

### 5. Contenidos de la Asignatura: temario / *Course Content: Topics*

<b>PARTE I</b>	<b>BASES DE LA DIETOTERAPIA</b>
TEMA 1	INTRODUCCIÓN. RELACIÓN ENTRE DIETA Y SALUD. CONCEPTO Y FINALIDAD DE LA DIETOTERAPIA.
1.1	Relación entre dieta y salud.
1.2	Dietoterapia: Concepto y finalidad.
1.3	Objetivos de la Dietoterapia.
1.4	Parámetros nutricionales modificados en las dietas terapéuticas.
1.5	Tipos de dietas terapéuticas.
TEMA 2	PAUTAS EN LA PREPARACIÓN, CONFECCIÓN Y SEGUIMIENTO DE UNA PRESCRIPCIÓN DIETÉTICA.
2.1	Definición y objetivos de una prescripción dietética.
2.2	Fase I: Valoración de las necesidades nutricionales y hábitos dietéticos.
2.3	Fase II: Intervención.
2.4	Fase III: Seguimiento y evaluación.
<b>PARTE II</b>	<b>DIETAS TERAPÉUTICAS</b>
TEMA 3	ESTRATEGIA NUTRICIONAL EN LA OBESIDAD.
3.1	Obesidad: Definición, fisiopatología, diagnóstico y riesgo asociado para la salud.
3.2	Criterios de intervención terapéutica en el tratamiento de la obesidad.
3.3	Características de la dieta según el grado de obesidad.
TEMA 4	ESTRATEGIA NUTRICIONAL EN LA DIABETES.
4.1	Diabetes: Definición, fisiopatología, sintomatología, complicaciones y diagnóstico.

4.2	Tratamiento farmacológico.
4.3	Características de la dieta en la diabetes.
TEMA 5	SOPORTE NUTRICIONAL EN OTRAS ENFERMEDADES METABÓLICAS.
5.1	Enfermedades metabólicas: Definición y etiología.
5.2	Trastorno del metabolismo de los aminoácidos: Fisiopatología y características de la dieta.
5.3	Trastorno del metabolismo de los ácidos grasos: Fisiopatología y características de la dieta.
5.4	Trastorno del metabolismo de los hidratos de carbono: Fisiopatología y características de la dieta.
5.5	Hiperuricemia y gota: Fisiopatología y características de la dieta.
TEMA 6	ESTRATEGIA NUTRICIONAL EN LAS DISLIPEMIAS.
6.1	Enfermedades cardiovasculares: Definición e influencia de la dieta.
6.2	Relación entre alteraciones del metabolismo lipídico y enfermedades cardiovasculares.
6.3	Dislipemias: Definición, clasificación y fisiopatología.
6.4	Influencia de los nutrientes sobre el perfil lipídico.
6.5	Recomendaciones nutricionales en las dislipemias.
TEMA 7	SOPORTE NUTRICIONAL PARA LA HIPERTENSIÓN.
7.1	Concepto de presión arterial.
7.2	Hipertensión arterial: Definición y fisiopatología.
7.3	Características de la dieta hiposódica.
TEMA 8	ESTRATEGIA NUTRICIONAL EN PATOLOGÍAS RENALES.
8.1	Fisiología del riñón.
8.2	Insuficiencia renal: Definición y fisiopatología.
8.3	Insuficiencia renal aguda: Problemas nutricionales y recomendaciones nutricionales.
8.4	Insuficiencia renal crónica: Problemas nutricionales y recomendaciones nutricionales.
8.5	Insuficiencia renal con hemodiálisis o diálisis: Problemas nutricionales y recomendaciones nutricionales.
8.6	Recomendaciones para la elaboración de la dieta.
TEMA 9	ESTRATEGIA NUTRICIONAL EN REACCIONES ALIMENTARIAS ADVERSAS.
9.1	Concepto y clasificación de las reacciones adversas alimentarias.
9.2	Fisiopatología de la alergia alimentaria.
9.3	Antigenicidad de los distintos alimentos.
9.4	Características de la dieta hipoalergénica.
9.5	Enfermedad celíaca: Definición, fisiopatología, sintomatología y características de la dieta.
9.6	Intolerancia a la lactosa: Definición, fisiopatología, sintomatología y características de la dieta.
TEMA 10	ESTRATEGIA NUTRICIONAL EN ENFERMEDADES DEL SISTEMA RESPIRATORIO.
10.1	Fisiología del sistema respiratorio.
10.2	Relación entre nutrición y sistema pulmonar.
10.3	Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (EPOC): Definición y fisiopatología.

10.4	Problemas nutricionales y características de la dieta en la EPOC.
TEMA 11	SOPORTE NUTRICIONAL EN ENFERMEDADES DE ESTRÉS METABÓLICO.
11.1	Cáncer: Definición y fisiopatología.
11.2	Problemas nutricionales y características de la dieta en el cáncer.
11.3	SIDA: Definición y fisiopatología.
11.4	Problemas nutricionales y características de la dieta en el SIDA.
11.5	Politraumatismos: Definición y etiología.
11.6	Problemas nutricionales y características de la dieta en los politraumatismos.
<b>PARTE III</b>	<b>DIETAS HOSPITALARIAS</b>
TEMA 12	SOPORTE NUTRICIONAL ARTIFICIAL.
12.1	Nutrición enteral: Definición.
12.2	Vías de acceso al sistema digestivo mediante sondas.
12.3	Enfermedades en que se recomienda la nutrición enteral.
12.4	Recomendaciones nutricionales en la nutrición enteral.
12.5	Preparados nutricionales y formas de administración para nutrición enteral.
12.6	Nutrición parenteral: Definición.
12.7	Vías de acceso de la nutrición parenteral.
12.8	Enfermedades en que se recomienda la nutrición parenteral.
12.9	Tipos de nutrición parenteral.
12.10	Recomendaciones nutricionales en la nutrición parenteral.
12.11	Preparados nutricionales y formas de administración para nutrición parenteral.
TEMA 13	UNIDAD HOSPITALARIA DE SOPORTE NUTRICIONAL.
13.1	Unidad de nutrición clínica: Definición, objetivos y funciones.
13.2	Tipos de dietas hospitalarias.
13.3	Planificación del manual de dietas.
13.4	Platos: Ficha de elaboración / Ficha dietética.
13.5	Unificación de dietas.
13.6	Cálculo de raciones alimentarias.
TEMA 14	DIETAS PROGRESIVAS.
14.1	Dietas progresivas: Definición e indicaciones.
14.2	Dieta líquida: Definición, indicaciones y características.
14.3	Dieta semilíquida: Definición, indicaciones y características.
14.4	Dieta semisólida: Definición, indicaciones y características.
14.5	Dieta de fácil masticación: Definición, indicaciones y características.
14.6	Dieta basal: Definición, indicaciones y características.

## 6. Metodología y recursos / *Methodology and Resources*

Metodología general <i>Methodology</i>	- Aplicación práctica.
Enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching</i>	- Presentación en aula, en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados al contenido teórico. - Realización de actividades para desarrollar en las clases presenciales y en las horas de estudio personal del alumno.
Enseñanzas prácticas y de	- Realización de dietas en el aula de informática mediante tablas de

desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice</i>	equivalentes de alimentos y el software EasyDiet. - Presentación de seminarios en el aula - Creación de documentos para la consulta de Nutrición y Dietética. - Resolución de casos prácticos reales: Elaboración de informe de intervención y simulación de consulta en el aula.
Actividades académicas dirigidas (AD) <i>Guided academic activities</i>	No tiene.

## 7. Criterios generales de evaluación / *Assessment*

Primera convocatoria ordinaria (convocatoria de curso) <i>First session</i>	El 40% de la calificación procede de la evaluación continua. El 60% de la calificación procede del examen o prueba final. El alumno se evaluará teniendo en cuenta todas las actividades formativas realizadas durante el periodo de impartición de la asignatura. Se realiza un examen escrito final de todo el contenido teórico de la asignatura de forma presencial el día y la hora indicados en la Convocatoria Oficial de Exámenes. La prueba consistirá en preguntas tipo test, cuestiones cortas de desarrollo y ejercicios. Se realiza un examen escrito final de todo el contenido práctico de la asignatura de forma presencial en horario de EPD (Por limitación de espacio en las aulas de informática, en 1ª Convocatoria), o el día y la hora indicados en la Convocatoria Oficial de Exámenes (2ª Convocatoria). La prueba consistirá en la resolución de un caso práctico.
Segunda convocatoria ordinaria (convocatoria de recuperación) <i>Second session (to re-sit the exam)</i>	Debido al elevado grado de experimentalidad de la Asignatura, la Segunda Convocatoria se evalúa del mismo modo que la primera. El estudiante podrá evaluarse solo de la parte suspensa en la Primera Convocatoria, reservándose las calificaciones de las actividades que el estudiante haya aprobado durante el curso. La prueba o pruebas de evaluación correspondientes a la Convocatoria de Recuperación tendrán el mismo valor porcentual que en la Convocatoria de Curso, de modo que la calificación final de la asignatura será el resultado de las calificaciones obtenidas en las pruebas aprobadas en ambas Convocatorias.
Convocatoria extraordinaria de noviembre <i>Extraordinary November session</i>	Se activa a petición del alumno siempre y cuando éste esté matriculado en todas las asignaturas que le resten para finalizar sus estudios de grado, tal y como establece la Normativa de Progreso y Permanencia de la Universidad. Se evaluará del total de los conocimientos y competencias que figuren en la guía docente del curso anterior, mediante el sistema de prueba única. El examen consta de dos partes: Una parte teórica, que consistirá en preguntas tipo test, cuestiones cortas de desarrollo y ejercicios. Una parte práctica, que consistirá en la resolución de un caso práctico.
Criterios de evaluación de las enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching assessment criteria</i>	Durante la evaluación continua: Criterios: - Adquisición y dominio de los conocimientos teóricos. Instrumentos: - Evaluaciones escritas de bloques teóricos. Se realizan tres exámenes parciales de forma presencial (en horario de clase) al final de cada Bloque Teórico. La prueba consistirá en 10-20 preguntas tipo test. La realización de estos parciales no es

	<p>imprescindible para aprobar la asignatura.</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): Criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adquisición y dominio de los conocimientos teóricos.</li> </ul> <p>Instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen teórico final. Se realiza un examen de todo el contenido teórico de la asignatura de forma presencial. La prueba consistirá en preguntas tipo test, cuestiones cortas de desarrollo y ejercicios.</li> </ul> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): Criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adquisición y dominio de los conocimientos teóricos.</li> </ul> <p>Instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen teórico final. Se realiza un examen de todo el contenido teórico de la asignatura de forma presencial. La prueba consistirá en preguntas tipo test, cuestiones cortas de desarrollo y ejercicios.</li> </ul>
<p>Criterios de evaluación de las enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD)</p> <p><i>Theory-into-practice assessment criteria</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: Criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adquisición y dominio de los conocimientos prácticos.</li> <li>- Realización de las sesiones prácticas:</li> <li>- Manipulación del material de prácticas.</li> <li>- Presentación de los cuadernos de actividades.</li> <li>- Adecuación e interpretación de los resultados.</li> </ul> <p>Instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asistencia a las sesiones prácticas. La asistencia a las sesiones prácticas es imprescindible para aprobar la asignatura.</li> <li>- Cuaderno de actividades. El alumno debe entregar después de cada sesión práctica o durante la misma las actividades pertinentes (diseño de dietas, recomendaciones dietéticas, informe dietético, exposición de un tema, etc.). La entrega de las actividades en el plazo determinado es imprescindible para aprobar la asignatura.</li> </ul> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): Criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adquisición y dominio de los conocimientos prácticos.</li> </ul> <p>Instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen práctico final. Se realiza un examen de todo el contenido práctico de la asignatura de forma presencial (en horario de EPD). La prueba consistirá en la realización de una dieta para un caso clínico.</li> </ul> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): Criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adquisición y dominio de los conocimientos prácticos.</li> </ul> <p>Instrumentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen práctico final. Se realiza un examen de todo el contenido práctico de la asignatura de forma presencial. La prueba consistirá en la realización de una dieta para un caso clínico.</li> </ul>
<p>Criterios de evaluación de las actividades académicas dirigidas (AD)</p> <p><i>Criteria of assessment of guided academic activities</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: No tiene.</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): No tiene.</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): No tiene.</p>
<p>Puntuaciones mínimas necesarias para aprobar la Asignatura</p> <p><i>Minimum passing grade</i></p>	<p>1ª convocatoria: Para la superación de la asignatura se exige aprobar de forma independiente el cuaderno de actividades prácticas (calificación mínima de 5), el examen práctico final (calificación mínima de 5), el examen teórico final correspondiente a la Convocatoria Oficial (calificación mínima de 5), y obtener un mínimo de 5 puntos en la ponderación final.</p> <p>2ª convocatoria: Para la superación de la asignatura se exige aprobar de forma independiente el cuaderno de actividades prácticas (calificación mínima de 5), el examen práctico final (calificación mínima de 5), el examen teórico final correspondiente a la Convocatoria Oficial (calificación mínima de 5), y obtener un mínimo de 5 puntos en la ponderación final.</p>



Material permitido <i>Materials allowed</i>	En los exámenes sólo se permite el uso de la calculadora. No se permite el uso de móvil.
Identificación en los exámenes <i>Identification during exams</i>	En cualquier momento de la realización de una prueba de evaluación los profesores podrán requerir la acreditación de la identidad de cualquier estudiante, mediante la exhibición de su carnet de estudiante, documento nacional de identidad, pasaporte u otro documento válido a juicio del examinador. Si no lo hiciese, el estudiante podrá continuar la prueba, que será calificada solo si la documentación es presentada en el plazo que el examinador establezca.
Observaciones adicionales <i>Additional remarks</i>	No hay.

Los estudiantes inmersos en un programa de movilidad o en un programa de deportistas de alto nivel, así como los afectados por razones laborales, de salud graves o por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, tendrán derecho a que en la convocatoria de curso se les evalúe mediante un sistema de evaluación de prueba única. Para ello, deberán comunicar la circunstancia al profesor responsable de la asignatura antes del fin del periodo docencia presencial.

*Students enrolled in a mobility program or a program for high-level athletes, as well as students affected by work or serious health problems or reasons of force majeure duly accredited, will have the right to be evaluated during the first session through a single test evaluation system. To do this, they must report changes in their circumstances to the program coordinator before the end of the teaching period.*

## 8. Bibliografía / Bibliography

Libro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• J. Salas-Salvadó, A. Bonada, R. Trallero, M.E. Saló, R. Burgos. (2014) “Nutrición y dietética clínica.”, <i>Editorial Elsevier-Masson</i>.</li> <li>• L. Kathleen Mahan, J.L. Raymond. (2017) “Krause Dietoterapia.”, <i>Editorial Elsevier</i>.</li> <li>• R.M. Ortega, A.M. Requejo. (2015) “Nutriguía. Manual de nutrición clínica.”, <i>Editorial Médica Panamericana</i>.</li> <li>• A. Gil Hernández. (2017) “Tratado de Nutrición. Tomo 5. Nutrición y enfermedad.”, <i>Editorial Médica Panamericana</i>.</li> <li>• J. Mataix Verdú. (2015) “Nutrición y alimentación humana. Tomo II. Situaciones fisiológicas y patológicas.”, <i>Editorial Ergon</i>.</li> </ul>
-------	---