



Universidad Nacional Experimental  
De los Llanos Occidentales "Ezequiel Zamora"  
Dirección de Innovación Curricular – DIC  
Programa Ciencias de la Salud  
Comisión Curricular Licenciatura en Enfermería



**CONTENIDO PROGRAMÁTICO EN EXTENSO DEL  
SUBPROYECTO: PROYECTO SOCIO INTEGRADOR I- B: POLÍTICAS  
PÚBLICAS EN EL SISTEMA DE SALUD. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.**

<b>VICERRECTORADO</b>	Planificación y Desarrollo Social
<b>PROGRAMA</b>	Ciencias de la Salud
<b>SUBPROGRAMA</b>	Enfermería
<b>CARRERA, PNF O PFG</b>	Programa de Formación de Grado Licenciatura en Enfermería. PFGLE
<b>ÁREA DE CONOCIMIENTO</b>	Iniciación Universitaria
<b>PROYECTO</b>	
<b>SUBPROYECTO</b>	<b>Proyecto Socio Integrador I- A: Políticas Públicas en el Sistema de Salud. Nutrición y Dietética.</b>
<b>PRELACIÓN</b>	Ninguna
<b>CÓDIGO</b>	<b>PFGLESIISP7-PSI-IB</b>
<b>HORAS SEMANALES</b>	Horas Académicas Semanales: 7 Hras. Horas Totales: 285 Hras.
<b>UNIDADES CRÉDITO</b>	4 UC
<b>SEMESTRE</b>	II
<b>CONDICIÓN</b>	Obligatoria
<b>MODALIDAD DE APRENDIZAJE</b>	Semipresencial
<b>PROFESOR(ES) DISEÑADOR(ES)</b>	MSc. Gisela Valero Dra. Olga Peña MSc. Mirtha Duran
<b>PERFIL DEL PROFESOR(A)</b>	Médico General Licenciado en Enfermería

Barinas, septiembre 2020



## **INTEGRACIÓN ENTRE DOCENCIA, CREACIÓN INTELECTUAL Y VINCULACIÓN SOCIOCOMUNITARIA**

El Proyecto Socio-Integrador es una herramienta pedagógica para adquirir y desarrollar habilidades y conocimientos mediante la investigación para la resolución de problemas enmarcados dentro del propósito del Programa de Formación de Grado, los lineamientos del plan de la nación, las necesidades y requerimientos de las comunidades, se concibe como un eje que conjuga la integración e integralidad de los saberes, es parte fundamental y estratégica para la formación del profesional.

El Propósito fundamental del Proyecto Sociointegrador es desarrollar en el estudiante competencias de investigación, es decir, la construcción de conocimientos y el aprendizaje de habilidades y destrezas para el abordaje en las comunidades, la identificación de problemas y la formulación de propuestas de solución. A través de investigaciones que cumplan las fases de: Diagnóstico, Planificación, ejecución, evaluación y sistematización. Dada su naturaleza.

De esta manera, el Proyecto Sociointegrador involucra algunas de las estrategias de evaluación del desempeño estudiantil, como las prácticas de acercamiento comunitario, institucional y la prácticas profesionales, las cuales se realizarán en la medida en que avance en cada fase del proyecto, esto significa que estas estrategias se ejecutarán dentro de la dinámica de los proyectos que estén desarrollando los estudiantes.



## LÍNEAS DE CREACIÓN INTELECTUAL

- **PROMOCIÓN DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE:** Aspectos Sociales, culturales, psicológicos y genéticos asociados a la salud laboral, aspectos sociales, culturales, psicológicos y genéticos asociados a la violencia, aspectos sociales, culturales, psicológicos y genéticos asociados a los accidentes de tránsito, atención integral en salud mental, ejercicio físico y salud, nutrición y salud, prevención del tabaquismo, alcohol y otras drogas.
- **EVALUACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE LA GESTIÓN EN SALUD:** Evaluación de la calidad, eficiencia, calidez para el mejoramiento de la gestión en servicios de salud e impacto de la atención integral a la población.
- **PROMOCIÓN DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE:** Aspectos Sociales, culturales, psicológicos y genéticos asociados a la violencia, medicina tradicional indígena, nutrición y Salud, prevención del tabaquismo, alcohol y otras drogas.
- **PREVENCIÓN Y CONTROL DE ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES, CÁNCER, ACCIDENTES, HOMICIDIOS Y SUICIDIOS:** -Enfermedades Cardiovasculares, Cáncer, Homicidios y Suicidios
- **PROBLEMAS CRÓNICOS QUE AFECTAN LA SALUD:** -Prevalencia, prevención, caracterización y alternativas terapéuticas de enfermedades crónicas y otras.
- **SALUD AMBIENTAL:** Cambio Climático y su impacto en salud, manejo de los desechos en establecimientos de salud, contaminación por químicos y radiaciones y su impacto en la salud.
- **SALUD SEXUAL Y REPRODUCTIVA:** Estudio del Embarazo en adolescentes, sexualidad feliz y saludable, estudio sobre el aborto, estudio sobre diversidad sexual, maternidad segura, infecciones de transmisión sexual (ITS)



### **LINEAS DE VINCULACIÓN SOCIO COMUNITARIA.**

Las líneas de vinculación socio comunitaria del Programa de Formación de Grado Licenciatura en enfermería se constituyen en la herramienta que ofrece guía y directriz al esfuerzo y trabajo investigativo, tanto a los y las estudiantes como a los docentes. De manera, que la investigación sea encauzada a esfuerzos comunes que faciliten aportar soluciones a la problemática propia de este campo de acción inmersa en el cuidado a las experiencias de salud-enfermedad en las personas, familia, grupos y comunidad.

### **INTEGRACIÓN DE TEMAS TRANSVERSALES**

El contenido del subproyecto permite profundizar el trabajo de investigación en una relación de actividades conjunta con los subproyectos de: Seminario, Taller y Vivenciales. En el desarrollo de las actividades de los módulos se cuentan con el conocimiento adquirido por los estudiantes de los subproyectos, Psicología en salud, Estadística Básica y Medios Tecnológicos, Teoría de la Comunicación y el Lenguaje, entre otros.



## **PRESENTACIÓN**

Este sub-proyecto está estructurado en cuatro (04) módulos de aprendizaje.

En el **MÓDULO I** se analizará **LA NUTRICIÓN DIETÉTICA Y SUS PROCESOS**

En el **MÓDULO II** se aborda **LA ALIMENTACIÓN Y SU CARACTERIZACIÓN**

El **MÓDULO III** se centra en **LAS ENFERMEDADES NUTRICIONALES Y DIETOTERAPIA**

El **MÓDULO IV** se refiere a las **POLÍTICAS PÚBLICAS NACIONALES SOBRE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN**

## **JUSTIFICACIÓN**

El *Proyecto Sociointegrador (I-A) y (I-B)*, es un subproyecto que integra una estrategia metodológica y evaluativa de saberes y conocimientos de investigación, direccionada al planteamiento y solución de problemas relacionados con la práctica profesional del estudiante y, futuro egresado como Licenciado en Enfermería; requiere la articulación de unidades curriculares o subproyectos del año o semestre académico precedentes a su inserción, dentro del plan de estudio del Programa de Formación de Grado. Específicamente, consiste en la formulación de actividades interrelacionadas de



manera planificada y organizada para alcanzar los objetivos previamente determinados con la demostración de habilidades, destrezas, actitudes y, valores empleando técnicas y herramientas que permitan transformar una realidad sociocomunitaria, socio profesional o socioeducativa del contexto en que se ha desenvolver el profesional de esta carrera.

El desarrollo de los contenidos del subproyecto, antes mencionado, contribuye a fomentar en los estudiantes desde los primeros años de su carrera la valoración hacia la investigación, esto implica el manejo de métodos, técnicas e instrumentos propios del quehacer científico; cuyo fin último es la solución de problemáticas presentes en las comunidades e instituciones, enmarcadas en el área de la salud. Desde esta perspectiva, el proyecto sociointegrador propicia en el estudiante una visión compleja y crítica del aprendizaje, contribuyendo a desarrollar un pensamiento complejo transdisciplinario desde los primeros semestres de su carrera, haciéndolos co-investigadores en contextos y ámbitos reales para su futuro desempeño profesional.

La estructura curricular de este primer Proyecto Sociointegrador, se configura cuatro módulos de enseñanza y aprendizaje que se abordan mediante una diversidad de métodos y técnicas de investigación cooperativa, participativa en el contexto real conjugado con técnicas de análisis de contenido, discusión y análisis crítico de fuentes especializadas en la disciplina, debates sobre las políticas en el país y la fundamentación legal, se ampara en dos criterios básicos, estos son: el **primero** refiere a lo técnico curricular; mientras que el *segundo* atañe a su administración curricular. Los mismos se distinguen a continuación:

#### **Criterios técnicos curriculares:**

- Los subproyectos sociointegradores son preladados entre sí (el uno precede al otro en la cadena de conocimientos),



Universidad Nacional Experimental  
De los Llanos Occidentales "Ezequiel Zamora"  
Dirección de Innovación Curricular – DIC  
Programa Ciencias de la Salud  
Comisión Curricular Licenciatura en Enfermería



- Los subproyectos sociointegradores tienen prelación con los seminarios, vivenciales y prácticas, tal como se refleja en la matriz curricular,
- Los subproyectos sociointegradores, son anuales con administración de 36 semanas y cohortes evaluativos semestral (18 semanas),
- Es obligatoria la aprobación del semestre precedente para que puede proseguir en el semestre siguiente,
- La calificación mínima aprobatoria en cada semestre es de 3 puntos, ajustada a la escala Unellez y, según el reglamento vigente,
- El estudiante que repruebe el subproyecto o unidad curricular debe volver a cursarlo y, por consiguiente pierde el año

**Criterios de administración curricular:**

- Formación previa del profesorado que administrará el subproyecto o unidad curricular como tutor, acompañando al o a los estudiantes a lo largo del proyecto de vida,
- La modalidad del subproyecto es presencial con uso de medios tecnológicos, lo que implica actividades presenciales, sincrónicas y asincrónicas de profesores y estudiantes según lo establecido en el programa de contenidos en extenso,

El Jefe de Programa y, los Jefes de Subprogramas, proyectos y subproyectos velarán por el fiel cumplimiento de los criterios curriculares establecidos en el diseño curricular del Programa de Formación o Carrera

**OBJETIVO GENERAL DEL SUBPROYECTO**



Organizar espacios de formación, creación intelectual y vinculación social, asociados al desarrollo de capacidades, la generación de conocimientos, investigación, innovación, desarrollo tecnológico y fortalecimiento de habilidades como estudiantes del PFG Licenciatura en Enfermería.

**MODULO I**  
**NUTRICIÓN DIETETICA Y SUS PROCESOS**  
**VALOR 25% DURACION 4 SEMANAS**

**OBJETIVO GENERAL DEL MODULO:**

Brindar a los estudiantes de enfermería conocimientos fundamentales sobre los alimentos, sus nutrientes y las funciones que desempeñan dentro del organismo, así como las variaciones existentes entre las demandas nutricionales según el estado biológico del que se trate como también las posibles consecuencias de sus carencias o excesos.

**OBJETIVOS ESPECIFICOS:**

1. Identificar en los estudiantes los fundamentos básicos relacionados a los alimentos esenciales para el crecimiento y desarrollo humano.
2. Explorar en los estudiantes los conocimientos teóricos y prácticos inherentes a los macronutrientes y micronutrientes.

**CONTENIDOS:**

- ✓ Nutrición: definición e importancia de la nutrición
- ✓ Nutrientes: conceptos, características y clasificación.
- ✓ Alimentos: Concepto y clasificación, tipos, historia y evolución.





- ✓ Sustancias nutritivas: ubicación de las proteínas, lípidos y carbohidratos como nutrientes.
- ✓ Micronutrientes Proteínas: concepto, clasificación, funciones, importancia.
- ✓ Lípidos y grasas: concepto, características, clasificación, funciones, importancia
- ✓ Carbohidratos: Conceptos, características, clasificación, funciones, importancia.
- ✓ Macronutrientes: definición, clasificación
- ✓ Vitaminas: Definición, clasificación, vitaminas liposolubles, conceptos, características, funciones, clasificación. Vitaminas hidrosolubles: concepto, características, clases, funciones. Minerales: concepto, clasificación, funciones, importancia en la actualidad.

✓

#### **ESTRATEGIAS METODOLOGICAS:**

Realización de actividades teórico practicas

Actividades de campo (aportes de información y difusión a la comunidad)

Experiencias vivenciales

Registros de participación en la comunidad

Seminarios

Debates

Talleres

#### **RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE:**

Computadora

Realización de videos, laminas

Telegram

#### **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS**

<b>Actividades de evaluación</b>	<b>Porcentaje: 25 %</b>
Aspectos formativos, educativos y desempeño estudiantil	10%



Mapa conceptual o cuadro de hallazgos sobre los referentes teóricos, de los alimentos, nutrientes, micronutrientes y macronutrientes y su importancia para el desarrollo y crecimiento del ser humano.	15%
--	-----

**Ponderación Final del Módulo: 25%**

**REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS**

Martínez, J (2001) **Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética**. Madrid: McGraw-Hill Interamericana.

Martínez, M, García P. (2001) **Nutrición humana**. España.: Universidad Politécnica de Valencia.

Repullo Picas (2011), **Nutrición humana y dietética. La alimentación en la salud en la enfermedad**. Última Edición.

**De Bruner Enfermería médico quirúrgico**. Octava edición

Espejo Solei (1981), **Dietoterapia de las enfermedades en el adulto**. Editorial el Ateneo.

Baudi Dergal (1984), **Química de los Alimentos**. Editorial Alambra.

Bender (1977), **Nutrición y alimentos dietéticos**. Editorial Acribia.

Bowling, Tim (2007), **Apoyo nutricional para niños**. Mc Graw-Hill

Pérez Lizaur A; (2008), **Fomento de nutrición y salud**. ISSN-0186-3274.

Lagua R; (2007), **Diccionario de Nutrición y dietética** Editorial Mc. Graw-Hill.



**MODULO II**  
**ALIMENTACIÓN Y SU CARACTERIZACIÓN**  
**VALOR 25% DURACION 4 SEMANAS**

**OBJETIVO GENERAL DEL MODULO:**

Describir la ciencia de la alimentación, así como los conceptos de alimentos, sus grupos y las leyes que lo rigen.

**OBJETIVOS ESPECIFICOS:**

1. Definir la ciencia de la alimentación
2. Conocer las características de los distintos grupos de alimentos
3. Identificar los indicadores de la nutrición y dietética en la investigación científica.

**CONTENIDO:**

1. Concepto de alimentación, definición de alimentos, concepto de alimentos
2. Clasificación de los alimentos: (grupos básicos de alimentos, guías nutricionales, formas de clasificar los alimentos)
3. Necesidades nutricionales en las etapas biológicas: (Metabolismo energético, requerimiento calórico basal, requerimiento calórico total, calorías, Nutrición



en el embarazo, nutrición en lactantes, nutrición en niños preescolares y escolares, Nutrición en adolescentes, nutrición geriátrica.

4. Método científico y nutrición, importancia de la nutrición como ciencia, aplicación del método científico.

#### **ESTRATEGIAS METODOLOGICAS:**

Realización de actividades teórico practicas

Trabajo de campo, Informes escritos, ensayos

Aporte de ideas a la comunidad (información y difusión)

Seminarios, Talleres, debates videos chats.

#### **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS**

<b>Actividades de evaluación</b>	<b>Porcentaje: 25 %</b>
Aspectos formativos, educativos y desempeño estudiantil	10%
Participación y aportes Informe escrito derivado de la investigación de campo en el ámbito seleccionado previamente	15%

#### **REFERENCIAS BIBIOGRAFICAS**

Martínez, J (2001) **Fundamentos teórico-prácticos de nutrición y dietética**. Madrid: McGraw-Hill Interamericana.

Martínez, M, García P. (2001) **Nutrición humana**. España.: Universidad Politécnica de Valencia.

Zaragoza Pamplona Roger, J.D. (2001). **Enciclopedia de los alimentos y su poder curativo**: tratado de bromatología y dietoterapia. Vol.1, 2. Editorial Safeliz.



Madrid Rivero, M; Riba, M.; Vila, L.; Infiesta, F (1999). **Manual de dietética y nutrición.**  
Ediciones A.

Robinson, C.; Weigley, E y Mueller, D; R (1997). **Basic nutrition and diet therapy,**  
Edition.

De la Torre, A. M., y Silleras, B. de M. (2011). Investigación en nutrición: de la clínica a la  
mejor evidencia científica. Nutr. Hosp. 26 (2):

**MODULO III**  
**ENFERMEDADES NUTRICIONALES Y DIETOTERAPIA**  
**VALOR 25% DURACION 4 SEMANAS**

**OBJETIVO GENERAL DEL MODULO:**

Identificar las enfermedades nutricionales, los tipos de dieta y el rol de enfermería en los programas de nutrición aplicada como estrategia en la prevención, tratamiento y pronóstico de una enfermedad.

**OBJETIVOS ESPECIFICOS:**

Describir las enfermedades nutricionales y los tipos de dieta adecuados para una buena nutrición.

**CONTENIDOS:**

1. Enfermedades nutricionales:
2. Conceptos, tipos
3. Desnutrición por déficit: (Kwashiorkor, marasmo, avitaminosis, bocio cretinismo, raquitismo, osteomalacia, anemias.
4. Desnutrición por exceso: Arterioesclerosis, obesidad, gota, diabetes, hipertensión arterial



5. Evaluación Nutricional: Evaluación directa: (signos clínicos, medidas antropométricas, Índice de masa corporal, peso, longitud, talla, circunferencia braquial), pruebas bioquímicas, tasa de mortalidad.
6. Tipos de Dietas: dietas terapéuticas: conceptos, tipos
7. Modificadas en consistencia: líquida a tolerancia, líquida clara, líquida completa, blanda, alta en fibra.
8. Modificadas en composición: hiposódicas, hipoglucosidas para diabéticos, gástricas, hipograsas, de protección, hepatobiliar, hiperproteica, baja en purinas
9. Importancia de las dietas: participación dietética, hojas de movimiento y hojas de cambios de dieta.
10. Departamento de nutrición y dietética del hospital: Organización, interrelaciones con el departamento de enfermería, rol de la enfermera en los programas de nutrición aplicada.

### **ESTRATEGIAS METODOLOGICAS**

Trabajos de campo

Seminarios, talleres

Videos chats

Casos clínicos de evaluación nutricional

### **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS**

<b>Actividades de evaluación</b>	<b>Porcentaje: 25 %</b>
Aspectos formativos, educativos y desempeño estudiantil	10%
Participación y aportes mediante trabajos de campo evaluaciones clínicas, Informe escrito derivado de la investigación de campo en el ámbito seleccionado previamente	15%



## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Martínez M, García, P. (2001) **Nutrición humana**. España. Universidad Politécnica de Valencia.
- Martínez S, Motilla T, Díaz J, Martínez P. (2000) **Nutrición y Dietética**. Madrid: Difusión Avances de Enfermería (Paradigma).
- Casanueva E; (2008), Nutriología Medica Editorial Panamericana.
- Cervera p; (2008), Alimentación y dietoterapia España Mc Graw-Hill.
- Servin Rodas (2008), Nutrición Básica Aplicada. México Mc Graw-Hill
- Aragón Rob Muller, H.G. y Tobin, G. (2012). **Nutrición y Ciencia de los alimentos**. Acribia, S.A.
- Zaragoza Pamplona Roger, J.D. (2001). **Enciclopedia de los alimentos y su poder curativo**: tratado de bromatología y dietoterapia. Vol.1, 2. Editorial Safeliz.
- Madrid Rivero, M; Riba, M.; Vila, L.; Infiesta, F (1999). **Manual de dietética y nutrición**. Ediciones A.
- Robinson, C.; Weigley, E y Mueller, D; R (1997). **Basic nutrition and diet therapy**, Edition.
- Pretince Hall. New Jersey Tolonen, M. **Vitaminas y minerales en la salud y la nutrición**. Acribia, S.A Zaragoza.



Universidad Nacional Experimental  
De los Llanos Occidentales "Ezequiel Zamora"  
Dirección de Innovación Curricular – DIC  
Programa Ciencias de la Salud  
Comisión Curricular Licenciatura en Enfermería



**MODULO IV**  
**POLÍTICAS PÚBLICAS NACIONALES SOBRE ALIMENTACIÓN Y**  
**NUTRICIÓN**  
**DURACION 4 SEMANAS VALOR 25%**

**OBJETIVO GENERAL DEL MODULO:**

Contextualizar el efecto de la desnutrición como problema de salud pública en el marco de las políticas nacionales de alimentación y nutrición

**OBJETIVO ESPECIFICO**

1. Describir las políticas públicas en relación a la alimentación y nutrición
2. Especificar las responsabilidades de las organizaciones públicas en relación a la alimentación y nutrición como problemas de salud pública.
3. Vincular a los estudiantes en proyectos de investigación científica

**CONTENIDOS**

1. Política nacional de alimentación y nutrición





2. Responsabilidad del Ministerio del Poder Popular para la Salud
3. Seguridad alimentaria en Venezuela
4. Organizaciones y funciones
5. Programas de suplementación alimentaria
6. Leyes que rigen la alimentación en Venezuela:
7. Programas de Asistencia nutricional en Venezuela
8. Programas vigentes en asistencia alimentaria
9. Investigación en alimentación y nutrición para la toma de acciones en la política pública venezolana.

## **ESTRATEGIAS METODOLOGICAS**

Ensayos, talleres, seminarios

Videos

Trabajo de campo

## **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS**

<b>Actividades de evaluación</b>	<b>Porcentaje: 25 %</b>
Aspectos formativos, educativos y desempeño estudiantil	10%
Participación y aportes mediante trabajos de campo evaluaciones clínicas, Informe escrito derivado de la investigación de campo en el ámbito seleccionado previamente	15%



Universidad Nacional Experimental  
De los Llanos Occidentales "Ezequiel Zamora"  
Dirección de Innovación Curricular – DIC  
Programa Ciencias de la Salud  
Comisión Curricular Licenciatura en Enfermería



## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Grande, F. (2002) **Nutrición y salud**. 8va edición, Madrid: Temas de Hoy.

Instituto Nacional de Nutrición (2002), **Política Nacionales de Alimentación y Nutrición**.  
Material Mimeografiado.

Martínez S, Motilla T, Díaz J, Martínez P. (2000) **Nutrición y Dietética**. Madrid. Difusión  
Avances de Enfermería (Paradigma)



Jiménez Acosta S,(2012), **Temas de Nutrición: Nutrición Pública**. T 1. La Habana:  
Ecimed Bowman B, Russell R(2003), **Conocimientos actuales sobre nutrición**.  
Publicación científica y técnica n° 592.

FAO. (2002) **Nutrición Humana en el Mundo en Desarrollo**. Roma  
<http://www.fao.org/3/w0073s/w0073s0d.htm#bm13x>

FAO. (2015) **Macronutrientes y micronutrientes**.  
[http://www.fao.org/elearning/Course/NFSLBC/es/story\\_content/external\\_files/Macronutrientes%20y%20micronutrientes.pdf](http://www.fao.org/elearning/Course/NFSLBC/es/story_content/external_files/Macronutrientes%20y%20micronutrientes.pdf)

Cervera, P., Clapes, J., Rigolfas, R. (1994). Alimentación y dietoterapia. Nutrición aplicada a la salud y l enfermedad. Segunda edición. Interamericana.McGRAW-HILL. Madrid.

Coultate, T. y Daveis, J. (1994). Alimentos. Lo que conviene saber para una alimentación correcta Acribia S. A. Zaragoza. Hegarty, V (1995). Nutrition, Food, and the environment.

Eagan Press. Minnesota, USA Liane M. Summerfield (2002). Nutrición, Ejercicio y Comportamiento. Thomson Editores S.A. Madrid.

Martínez, J.A. (1998). Fundamentos Teórico-prácticos de nutrición y dietética. Interamericana.McGRAW

Bender, A. (1993). Introducción a la nutrición y el metabolismo. Acribia S. A. Zaragoza.

Bender, A. (1994). Diccionario de nutrición y tecnología de los alimentos. Acribia S. A.



Universidad Nacional Experimental  
De los Llanos Occidentales "Ezequiel Zamora"  
Dirección de Innovación Curricular – DIC  
Programa Ciencias de la Salud  
Comisión Curricular Licenciatura en Enfermería



Zaragoza. Cervera, P., Clapes, J., Rigolfas, R. (1994). Alimentación y dietoterapia. Nutrición aplicada a la salud y l enfermedad. Segunda edición. Interamericana.McGRAW-HILL. Madrid.

Bernal, J. (2008). Investigación en alimentación y nutrición para la toma de acciones en la política pública en Venezuela. Anales Venezolanos de Nutrición; 21 (2): 91-100.

Hurtado de Barrera, Jacqueline. (2012). **Metodología de la investigación. Una guía para la comprensión holística de la ciencia.**Caracas: Quirón.

Hurtado de Barrera, Jacqueline. (2012). **El proyecto de investigación.** Caracas: Quirón

Morse, Janice (2003). **Asuntos críticos en los métodos de investigación cualitativa.** Medellín: Editorial Universidad de Antioquia.

Mucchielli, Alex (2001). **Diccionario de métodos cualitativos en ciencias humanas y sociales,** Madrid: España: Síntesis.