



Universidad de Guadalajara

Programa de Estudio por Competencias Profesionales Integradas

1. IDENTIFICACIÓN DEL CURSO

CENTRO UNIVERSITARIO

Centro Universitario de Ciencias de la Salud

DEPARTAMENTO

Departamento de Alimentación y Nutrición

ACADEMIA

Nutrición Clínica y Deportiva

NOMBRE DE LA UNIDAD DE APRENDIZAJE

Evaluación del Estado Nutricio

Clave de la unidad de aprendizaje:	Horas de teoría:	Horas de práctica:	Total de horas:	Valor en créditos:	Eje curricular
I8835	51	51	102	10	Práctico

Tipo de curso	Modalidad	Nivel en que se ubica	Programa educativo	Prerrequisitos
C=curso CL=curso laboratorio L= laboratorio P=práctica T=taller CT=curso-taller N= clínica M=módulo S=seminario	• <u>Presencial</u> • Híbrido • Virtual	• Técnico Superior Universitario • <u>Licenciatura</u> • Especialidad • Maestría • Doctorado	Licenciatura en Nutrición / 2°	CISA I8831

ÁREA DE FORMACIÓN

Básica particular obligatoria

PERFIL DOCENTE

- Domina los saberes y contenidos propios de la unidad de aprendizaje.
- Provoca y facilita aprendizajes, al asumir su misión no en términos de enseñar, sino de lograr que los alumnos obtengan un aprendizaje significativo y sean críticos.
- Utiliza distintas herramientas de Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC's).
- Cuenta con licenciatura en nutrición y/o posgrado.
- Si es profesor de tiempo completo, debe tener perfil (o aspirar a tenerlo) del Programa para el Desarrollo Profesional (PRODEP).

2. COMPETENCIA (S) DEL PERFIL DE EGRESO

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN
Profesionales
Evalúa el proceso alimentario-nutricio del individuo, las familias y la sociedad, con una visión integral a través de la aplicación del método clínico, epidemiológico, sociocultural y ecológico para el análisis del proceso salud-enfermedad, considerando aspectos biológicos, socioeconómicos, culturales y psicológicos, respecto a la conducta alimentaria;
Socioculturales
Se compromete con el ejercicio de su profesión, considerando aspectos éticos-normativos aplicables en la atención de la salud, respetando la diversidad de los individuos, con apego a los derechos humanos, respondiendo con calidad a las demandas laborales, profesionales y sociales;
Integra los conocimientos adquiridos aplicables en los diferentes escenarios de su actividad profesional, en situaciones de salud-enfermedad y considerando aspectos biológicos, históricos, sociales, culturales y psicológicos propios del individuo o de las poblaciones;
Desarrolla la capacidad de participar, dirigir e integrarse a grupos colaborativos multi, inter y transdisciplinarios, con una actitud de liderazgo democrático.
Técnico-Instrumentales
Comprende y utiliza tecnologías de la información y comunicación (oral y escrita) apropiadas en todas las áreas de su desempeño, con ética, responsabilidad y visión humanística, en el contexto profesional y social.
Aplica habilidades de lecto-comprensión en inglés para su formación y actualización continua, así como de redacción y comunicación básica en ese idioma.

3. PRESENTACIÓN

El aumento continuo de enfermedades crónico-degenerativas asociadas con hábitos de alimentación no saludables ha afectado a México de manera alarmante. Debido a esta situación, nuestro país requiere de profesionales de la nutrición con un enfoque de responsabilidad social e inclusión tanto en la prevención, como en el tratamiento de estos problemas de salud. Para ello, es de vital importancia identificar eficazmente los problemas relacionados a una mala nutrición. Esta detección se puede lograr mediante la evaluación del estado nutricional. Esta evaluación debe ser continua, sistemática, con criterios y términos unificados. Además, es necesario el uso de un pensamiento crítico para seleccionar las mejores herramientas de evaluación, los estándares adecuados de comparación y recopilar esta información para brindar una mejor atención nutricional. Para ello, se ha decidido dotar al estudiante de la Licenciatura en Nutrición de las habilidades para evaluar el estado nutricional de un individuo o una comunidad, a través de reconocer, recolectar, analizar e interpretar los dominios de la evaluación nutricional que han sido propuestos en el Proceso de Atención Nutricional (PAN o NCP por sus siglas en inglés) de la Academia de Nutrición y Dietética (AND) de Estados Unidos, para emitir un diagnóstico nutricional que refleje adecuadamente los problemas nutricionales y, a partir de ahí, diseñar un plan de intervención y monitoreo nutricional eficaz. Esta unidad de aprendizaje básica para la formación del nutriólogo y que se cursa en el segundo ciclo, tiene como prerrequisito la unidad de aprendizaje "Historia y Epistemología de la Nutrición" (I8831) del Departamento de Disciplinas Filosóficas Metodológicas e Instrumentales y tiene estrecha relación con la unidad de aprendizaje "Cálculo dietético y planeación de menús" (I8836) del Departamento de Ciencias Sociales, cursada en el mismo ciclo. Asimismo, las competencias adquiridas en esta unidad de aprendizaje son necesarias para cursos posteriores, como Proceso Alimentario Nutricional en el Ciclo de la Vida (I8842), Cuidado Alimentario Nutricional en la Actividad Física y Deporte (I8849), Dietética (I8845), Cuidado Alimentario Nutricional en el Adulto y Anciano Enfermo (I8855), y Cuidado Alimentario Nutricional en el Niño y Adolescente Enfermo (I8857).

4. UNIDAD DE COMPETENCIA

Evalúa e interpreta los indicadores del proceso alimentario-nutricional de un individuo o una comunidad con un enfoque humanístico y ético, de manera crítica, sistemática, basada en evidencia científica y con la más alta calidad, en el ámbito institucional clínico/privado y el comunitario, con la finalidad de emitir un diagnóstico alimentario y nutrimental adecuado a los problemas y necesidades del paciente/cliente que servirá para personalizar el tratamiento nutrimental.

5. SABERES

Prácticos	Teóricos	Formativos
1. Responde aspectos relacionados con la evaluación del estado nutricional conforme a los dominios señalados por el PAN mediante la investigación, el juicio crítico y la aplicación de conocimientos en el aula, el laboratorio de prácticas y en entornos virtuales. 2. Evalúa e interpreta adecuadamente los dominios de la evaluación nutricional (historia del cliente; antecedentes relacionados con alimentos/nutrición; medidas antropométricas; información bioquímica, pruebas y procedimientos médicos; examen físico orientado a la nutrición; y estándares de comparación) de casos clínicos, y formula adecuadamente su diagnóstico nutricional según la terminología establecida en el PAN. 3. Resuelve la evaluación cuantitativa complementaria de los saberes teóricos y prácticos del curso, que incluyen problemas relacionados con escenarios cotidianos de la evaluación del estado nutricional mediante el juicio crítico y la aplicación de conocimientos. 4. Evalúa e interpreta antropométricamente (con respaldo bibliográfico) a un sujeto de acuerdo al perfil restringido de la Sociedad Internacional para el Avance	1. Reconoce las herramientas utilizadas para la evaluación dietética de los individuos. 2. Identifica las variables antropométricas, equipos de medición, técnicas, procedimientos y su utilidad a nivel clínico y epidemiológico. 3. Identifica los indicadores bioquímicos de importancia nutricional y su interpretación. 4. Reconoce los signos clínicos de alteraciones nutricionales. 5. Distingue los indicadores de alteraciones para establecer el diagnóstico nutricional de acuerdo al PAN. 6. Identifica diversos programas de cómputo y herramientas de inteligencia artificial auxiliares en la evaluación del proceso alimentario nutricional y selecciona los más pertinentes. 7. Reflexiona sobre las distintas normas y recomendaciones nacionales e internacionales que son aplicables a la evaluación del proceso alimentario nutricional.	1. Fomenta una actitud de cultura de la paz, mediante el respeto al paciente, compañero y profesor durante el ciclo escolar. 2. Tiene una actitud de inclusión al respetar la diversidad cultural, alimentaria y de creencias de los individuos y/o grupos. 3. Fomenta la calidad y excelencia en el trabajo individual y en equipo, sin plagio (no tareas copiadas entre compañeros y unidades de aprendizaje y respetar los derechos de autor). 4. Mantiene la limpieza y cuidado de las instalaciones de trabajo. 5. Identifica las condiciones de sustentabilidad o la ausencia de la misma en los pacientes y en alumnos, así como los factores que interfieren con la misma. 6. Valora el uso ético y responsable de las herramientas de la inteligencia artificial como apoyo en el proceso de aprendizaje y en la práctica profesional reconociendo sus beneficios, limitaciones y la importancia de juicio crítico para la toma de decisiones fundamentales en evidencia científica.

Prácticos	Teóricos	Formativos
de la Cineantropometría (ISAK, por sus siglas en inglés), siguiendo los lineamientos del PAN y en presencia del profesor para evaluar la técnica. 5. Realiza actividades e investigaciones bibliográficas de diferentes temas de interés para la evaluación y diagnóstico del estado nutricional.		

6. CONTENIDO TEÓRICO-PRÁCTICO

Temas	Detalles del tema
A) Encuadre	A.1 Contenido del programa de la UA, incluyendo la evaluación de cada evidencia de aprendizaje. A.2 Metodología de trabajo en clase y fuera de ella.
B) Proceso de Atención Nutricia (PAN)	B.1 Pasos del Proceso de Atención Nutricia (PAN). B.2 Elementos que componen cada paso del PAN.
C) Expediente clínico	C.1 Norma Oficial Mexicana 004 del expediente clínico C.2 Usos y aspectos éticos del expediente clínico.
D) Entrevista motivacional	D.1 Estrategias de entrevista para la evaluación nutricional D.2 Entrevista motivacional D.3 Modelo OARS (del inglés <i>Open-ended questions, Affirmations, Reflective listening y Summarize</i>).
E) Dominios de la evaluación nutricional propuestos por el PAN	E.1 Historia del cliente E.2 Antecedentes relacionados con alimentos/nutrición y estándares de comparación E.2.1 Gasto energético (Basal, por Actividad Física y Total) E.2.1.1 Calorimetría E.2.2 Recordatorio de 24 horas E.2.3 Diario dietético E.2.4 Cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos E.2.5 Evaluación de la calidad de la dieta E.2.6 Interacción alimento - medicamento E.2.7 Factores que afectan el acceso a los alimentos/suministros relacionados con los alimentos E.3 Medidas antropométricas (Perfil restringido ISAK) E.3.1 Mediciones básicas E.3.2 Marcación de sitios anatómicos E.3.3 Pliegues cutáneos E.3.4 Circunferencias y diámetros

Temas	Detalles del tema
	E.3.5 Interpretación de mediciones antropométricas y estándares de comparación E.3.6 Interpretación de tablas de referencia y uso de puntuación z E.4 Examen físico orientado a la nutrición E.4.1 Exploración física y nutrimental E.4.2 Signos vitales E.5 Información bioquímica, pruebas y procedimientos médicos E.5.1 Análisis de laboratorio en el paciente E.6 Herramientas para la evaluación, monitoreo y seguimiento
F) Tecnologías e inteligencia artificial aplicadas a la evaluación nutricional	F.1 Softwares aplicados a la evaluación del estado nutricional en sus diferentes pasos y componentes.
G) Diagnóstico Nutricio	G.1 Pasos para la elaboración del diagnóstico nutricional. G.2 Casos clínicos aplicados para practicar la elaboración de diagnósticos nutricionales.
H) Análisis de casos clínicos	H.1 Ejemplos de casos clínicos con evaluación para generar análisis, comparaciones, referencias, interpretaciones y diagnósticos.

7. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE POR CPI

Se aplican como estrategias de enseñanza-aprendizaje lecciones magistrales, resolución de prácticas del Manual de Evaluación del Estado Nutricio, análisis de casos clínicos, reportes de lecturas, y desarrollo de proyectos (expediente nutricional, formulario de evaluación del estado nutricional), aprendizaje basado en evidencias y aprendizaje activo, fomentando el pensamiento crítico, en donde desarrolle habilidades analíticas, indagativas, comunicativas, de examinación y de interpretación.

8. EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE POR CPI

Evidencias de aprendizaje que corresponden a los saberes prácticos	Criterios de desempeño	Contexto de aplicación	Calificación
1. Manual de prácticas de Evaluación del Estado Nutricio	Resolución de aproximadamente 30 prácticas, que incluyen actividades intra- y extra-clase. Algunas prácticas están diseñadas para resolverse de manera individual y otras en equipo. Deben ser entregadas en tiempo y forma, además de que deben contestarse correctamente de acuerdo a las habilidades del pensamiento crítico, y con una actitud de cultura de la paz e inclusión a compañeros, profesores y pacientes.	Salón de clases, ámbito familiar, consultorios especializados, Laboratorio de Evaluación del Estado nutricional (LEEN), hospitales o de manera virtual.	30%

Evidencias de aprendizaje que corresponden a los saberes prácticos	Criterios de desempeño	Contexto de aplicación	Calificación
2. Caso clínico - Evaluación y Diagnóstico nutricional.	Durante el semestre se requerirá la elaboración de un formato digital, que deberá incluir todos los dominios que contempla la evaluación del estado nutricional y el diagnóstico nutricional del PAN, y seguir la normatividad mexicana cuando sea pertinente. Se evaluará: calidad (que esté bien realizado), el contenido (que esté completo), redacción clara y sin faltas de ortografía, que los cálculos e interpretaciones nutricionales sean correctas, que se dirija con respeto hacia el paciente, cultura y creencias y que implemente las siguientes características del pensamiento crítico: <u>Para evaluación del estado nutricional:</u> Determinar información importante y relevante a recolectar. Determinar la necesidad de información adicional. Seleccionar las herramientas de evaluación y procedimientos apropiados para la situación. Aplicar herramientas de evaluación válidas y confiables. <u>Para el diagnóstico nutricional:</u> Identificar patrones y relaciones entre la información obtenida y sus posibles causas. Hacer inferencias. Seleccionar/descartar problemas nutricionales específicos. Priorizar los problemas identificados. Establecer el problema nutricional principal de manera clara.	Solicitarán la colaboración de alguna persona del entorno familiar o de amistad.	25%
3. Dos exámenes parciales teórico-prácticos	Los exámenes parciales incluyen: resolución de casos con evaluación del estado nutricional y diagnóstico nutricional, de acuerdo al PAN. En promedio cada examen consta aproximadamente de 35 reactivos (opción múltiple, relacionar columnas, completar información y respuesta breve).	Salón de clases.	25%
4. Evaluación antropométrica	Los alumnos trabajarán en parejas. Cada uno realizará, en tiempo cronometrado, la evaluación antropométrica del perfil restringido según la técnica de ISAK. Se evaluará la marcación, ejecución (técnica de medición) y el registro de los datos en	Salón de clase o Laboratorio de Evaluación del Estado nutricional (LEEN).	10%

Evidencias de aprendizaje que corresponden a los saberes prácticos	Criterios de desempeño	Contexto de aplicación	Calificación
	la hoja de proforma antropométrica. Así mismo, se evaluará la comunicación y el respeto hacia el paciente (compañera o compañero). Los alumnos realizarán la interpretación de dicha medición con referencia y de acuerdo a las habilidades del pensamiento crítico (habilidades analíticas, indagativas, comunicativas, de examinación y de interpretación).	Solicitarán la colaboración de algún compañero de grupo.	
5. Reportes de lectura y análisis	Incluye reportes de revisión bibliográfica de diferentes temas, mapas conceptuales, ejercicios de andamios de casos clínicos entre otros. Deben estar completos, contener la fuente bibliográfica (una a tres referencias; evitar páginas de internet que no sean de organismos reconocidos), evitando el plagio y entregarse puntualmente en la fecha acordada.	Consulta en bibliotecas de universidades y en medios electrónicos.	10%

9. ACREDITACIÓN

El resultado de las evaluaciones será expresado en una escala de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60.

Para que el alumno tenga derecho al registro del resultado de la evaluación en el periodo ordinario, debería estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades.

El máximo de faltas de asistencia que se pueden justificar a un alumno (por enfermedad; por el cumplimiento de una comisión conferida por autoridad universitaria o por causa de fuerza mayor justificada) no excederá del 20% del total de horas establecidas en el programa.

Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, debe estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente; haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente y tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades.

10. REFERENCIAS Y RECURSOS DE ACCESO ABIERTO

REFERENCIAS BÁSICAS

Academy of Nutrition and Dietetics (2023). *Electronic Nutrition Care Process Terminology (eNCPT)*. Consultado en Enero 10, 2026, Disponible en: <https://www.ncpro.org/>.

Bezares-Sarmiento, V.R., Cruz-Bojórquez, R.M., Burgos de Santiago, M., & Barrera-Bustillos, M.E. (2014). *Evaluación del estado de nutrición en el ciclo vital humano*. (2ª ed.). McGraw-Hill Education. QP 141 E83 2014

Bourges, H., Casanueva, E., & Rosado, J.L. (2005). *Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas. Tomo 1*. Editorial Médica Panamericana. TX 360 B68 2005

Bourges, H., Casanueva, E., & Rosado, J.L. (2008). *Recomendaciones de ingestión de*

nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas. Tomo 2: Energía, proteínas, lípidos, hidratos de carbono y fibra. Editorial Médica Panamericana. TX360.M4 R42 2008.

Esparza-Ros, F., Vaquero-Cristóbal, R., Marfell-Jones, M. (2019). *Protocolo Internacional para la valoración antropométrica.* Sociedad Internacional para el Avance de la Cineantropometría.

Durnin, J., & Womersley, J. (1974). Body fat assessed from total body density and its estimation from skinfold thickness: measurement on 481 men and women aged from 16-72 years. *British Journal of Nutrition*, 32, 77-97.

Frisancho, A.R. (1990). *Anthropometric standards for the assessment of growth and nutritional status.* Ann Arbor, The University of Michigan Press. TX 345 F75 1990

Hamilton, C., Jevonn, A., Hipskind, P., Galang, M., & Pogatschnik, C. (2022). *Examen físico para adultos enfocado en la nutrición: Manual ilustrado.* (2ª ed.). American Society for Parenteral and Enteral Nutrition & Cleveland Clinic.

Kaufer-Horwitz, M., Pérez Lizaur, AB., Ramos-Barragán, V.E., & Gutiérrez-Robledo, L.M. (2022). *Nutriología Médica.* (5ª ed.). Editorial Médica Panamericana.

Macedo-Ojeda, G., Altamirano-Martínez, M.B., Bernal-Orozco, M.F., & Vizmanos-Lamotte, B. (2022). *Evaluación del Estado Nutricio.* Editorial Universidad de Guadalajara.

Muñoz de Chávez, M., Chávez-Villasana, A., Ledesma-Solano, J.A., Mendoza-Martínez, E., Calvo-Carrillo, C., Castro-González, M.I., Ávila-Curiel, A., Sánchez-Castillo, C.P., & Pérez-Gil-Romo, F. (2014). *Tablas de uso práctico de los alimentos de mayor consumo "Miriam Muñoz".* (3ª ed.). McGraw-Hill Interamericana. TX551 T32 2014

Palafox-López, M.E., & Ledesma-Solano, J.A. (2021). *Manual de fórmulas y tablas para la intervención nutricional.* (4ª ed.). McGraw Hill. RM217.2 P35 2021

Pérez Lizaur, A., Palacios-González, B. & Castro-Becerra, A.L., & Flores-Galicia, I. (2022). *Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.* (5ª ed.). Fomento de Nutrición y Salud, A.C. TX 360.M6 P47 2022

Raymond, J.L., & Morrow, K. (Eds.) (2023). *Krause and Mahan's food & the nutrition care process.* (16ª ed.). Elsevier. RM 216 K73 2023

Ross, A.C., Caballero, B., Cousins, R.J., Tucker, K.L., & Ziegler, T.R. (2014). *Nutrición en la salud y la enfermedad.* (11ª ed.). Wolters Kluwer Health, S.A., Lippincotts Williams & Wilkins. QP 141 N8818 2014

Rubino, F., Cummings, D. E., Eckel, R. H., Cohen, R. V., Wilding, J. P. H., Brown, W. A., Stanford, F. C., Batterham, R. L., Farooqi, I. S., Farpour-Lambert, N. J., le Roux, C. W., Sattar, N., Baur, L. A., Morrison, K. M., Misra, A., Kadowaki, T., Tham, K. W., Sumithran, P., Garvey, W. T., Kirwan, J. P., ... Mingrone, G. (2025). Definition and diagnostic criteria of clinical obesity. *The Lancet Diabetes & Endocrinology*, 13, 221-262. [https://doi.org/10.1016/S2213-8587\(24\)00316-4](https://doi.org/10.1016/S2213-8587(24)00316-4)

Suverza, A & Haua-Navarro, K. (2010). *El ABCD de la evaluación del estado de nutrición.* McGraw-Hill Interamericana Editores, S.A. de C.V. RM216 S83 2010

REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS

Altamirano-Martínez, M.B., Cordero-Muñoz, A.Y., Moreno-Salinas, V.G., Arias-López, J.G., & Macedo-Ojeda, G. (2017) Diseño y validación de la Guía de Salud Integral como una representación gráfica alternativa para las guías alimentarias mexicanas. *Población y Salud en Mesoamérica*, 15, 1-25. doi: <http://dx.doi.org/10.15517/psm.v15i1.27982>

Asaduroglu, A. (2016). *Manual de nutrición y alimentación humana.* Editorial Brujas. RM 217.2 A83 2016

Bernal-Orozco, M.F., Betancourt-Núñez, A., & Vizmanos B. (2025). Encuestas dietéticas: más allá de la energía y los nutrientes. *Nutrición Clínica Médica*, 19, 55-71. doi: 10.7400/NCM.2025.19.2.0009

Bernal-Orozco, M.F., Salmeron-Curiel, P.B., Prado-Arriaga, R.J., Orozco-Gutiérrez, J.F., Badillo-Camacho, N., Márquez-Sandoval, F., Altamirano-Martínez, M.B., González-Gómez, M., Gutiérrez-González, P., Vizmanos, B., & Macedo-Ojeda, G. (2020). Second Version of

- a Mini-Survey to Evaluate Food Intake Quality (Mini-ECCA v.2): Reproducibility and Ability to Identify Dietary Patterns in University Students. *Nutrients*, 12, 809. doi: <https://doi.org/10.3390/nu12030809>
- Bernal-Orozco, M.F., Vizmanos, B., Hunot, C., Flores-Castro, M., Leal-Mora, D., Celis, A., & Fernández-Ballart, J.D. (2010). Equation to estimate body weight in elderly Mexican women using anthropometric measurements. *Nutrición Hospitalaria*, 25, 648-655. doi:10.3305/nh.2010.25.4.4508
- Bernal-Orozco, M.F., Vizmanos-Lamotte, B., Rodríguez-Rocha, N.P., Macedo-Ojeda, G., Orozco-Valerio, M., Rovillé-Sausse, F., León-4. Estrada, S., Márquez-Sandoval, F., & Fernández-Ballart J.D. (2013) Validation of a Mexican food photograph album as a tool to visually estimate food amounts in adolescents. *British Journal of Nutrition*, 109, 944-952. doi:10.1017/S0007114512002127.
- Carbajal, Ángeles, Sierra, J. L., López-Lora, L., & Ruperto, M. (2020). Proceso de Atención Nutricional: Elementos para su implementación y uso por los profesionales de la Nutrición y la Dietética. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, 24, 172–186. <https://doi.org/10.14306/renhyd.24.2.961>
- Corvalán, C., Reyes, M., Garmendia, M.L., & Uauy, R. (2019). Structural responses to the obesity and non-communicable diseases epidemic: Update on the Chilean law of food labelling and advertising. *Obesity Reviews*, 20, 367-374. doi: <https://doi.org/10.1111/obr.12802>
- Cruz-Jentoft, A. J., Bahat, G., Bauer, J., Boirie, Y., Bruyère, O., Cederholm, T., Cooper, C., Landi, F., Rolland, Y., Sayer, A. A., Schneider, S. M., Sieber, C. C., Topinkova, E., Vandewoude, M., Visser, M., Zamboni, M., & Writing Group for the European Working Group on Sarcopenia in Older People 2 (EWGSOP2), and the Extended Group for EWGSOP2 (2019). Sarcopenia: revised European consensus on definition and diagnosis. *Age and ageing*, 48, 16–31. doi: <https://doi.org/10.1093/ageing/afy169>
- Escott-Stump, S. (2016). *Nutrición, diagnóstico y tratamiento*. (8ª ed.). Wolters Kluwer. RM217.2 E8218 2016
- FAO, FIDA, UNICEF, PMA & OMS. (2018). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Fomentando la resiliencia climática en aras de la seguridad alimentaria y la nutrición*. FAO.
- Flores-Luna, L., Rojas-Martínez, R., Escamilla-Núñez, C., Castro-Porras, L., Hernández Cadena, L., Romero-Martínez, M., & Aguilar-Salinas, C. A. (2025). Prevalencia de factores de riesgo cardiometabólico en México, Ensanut 2021. *Salud Pública de México*, 67, 644-657. doi: <https://doi.org/10.21149/17277>
- Foulks, C. J. (2001). What is Subjective Global Assessment? *Nutrition in Clinical Practice*, 16(4), 263-263. doi: 10.1177/088453360101600411.
- Gaona-Pineda, E.B., Arango-Angarita, A., Valenzuela-Bravo, D.G., Medina-Zacarías, M.C., Martínez-Tapia, B., Rodríguez-Ramírez, S., & Hernández-Carapia, N. (2025). Contribución energética de alimentos mínimamente procesados, ultraprocesados y factores sociodemográficos asociados. *Salud Pública de México*, 67, 587-589. doi: <https://doi.org/10.21149/16998>
- Gálvez-Pardo, A.Y. (2012). *Módulo Nutrición básica*. Universidad Santo Tomás. RA784 G35 2012
- Gil-Hernández, A., Fontana-Gallego, L., & Mesa-García, M.D. (2024). *Tratado de nutrición. Tomo I. Bases bioquímicas y fisiológicas de la nutrición*. (4a ed.). Editorial Médica Panamericana.
- Gil-Hernández, A., Aguilera-García, M.C., & Martínez-Agustín, L. (2024). *Tratado de nutrición. Tomo II. Bases moleculares de la nutrición*. (4a ed.). Editorial Médica Panamericana.
- González-Martínez, M.T. (2012). *Laboratorio clínico y nutrición*. El Manual Moderno. TX 551 G65 2012
- Gonzalez, M.C., Mehrnezhad, A., Razaviarab, N., Barbosa-Silva, T.G., & Heymsfield, S.B. (2021). Calf circumference: cutoff values from the NHANES 1999-2006. *American Journal of Clinical Nutrition*, 113, 1679-1687. doi: 10.1093/ajcn/nqab029.

- Guigoz, Y., & Vellas, B. (1999). The Mini Nutritional Assessment (MNA) for Grading the Nutritional State of Elderly Patients: Presentation of the MNA, History and Validation. Nestle Nutrition Workshop Series: Clinical & Performance Program Mini Nutritional Assessment (MNA): Research and Practice in the Elderly, 3-12. doi:10.1159/000062967.
- Kulkarni, M.L. (2012). *Vitamins in health & disease*. Jaypee Brothers Medical Publishers. QP801.V5 K85 2012
- Macarulla-Arenaza, M.T. (2016). *Manual de prácticas de nutrición*. Universidad del País Vasco. RM222 M32 2016.
- Macedo-Ojeda, G., Márquez-Sandoval, F., Fernández-Ballart, J., & Vizmanos, B. (2016). The Reproducibility and Relative Validity of a Mexican Diet Quality Index (ICDMx) for the Assessment of the Habitual Diet of Adults. *Nutrients*, 8, 516. doi:10.3390/nu8090516.
- Macedo-Ojeda, G., Vizmanos-Lamotte, B., Márquez-Sandoval, Y.F., Rodríguez-Rocha, N.P., López-Uriarte, P.J. & Fernández-Ballart, J.D. (2013). Validation of a semi-quantitative food frequency questionnaire to assess food groups and nutrient intake. *Nutrición Hospitalaria*, 28, 2212-2220. doi: 10.3305/nutr.hosp.v28in06.6887.
- Manrique-Espinoza, B. S., Rivera-Almaraz, A., De la Cruz-Góngora, V., & Salinas-Rodríguez, A. (2025). Perfil nacional y regional del estado de salud y nutrición de personas mayores, Ensanut Continua 2023-2024. *Salud Pública de México*, 67, 700-710. doi: <https://doi.org/10.21149/16943>
- McCabe-Sellers, B. J. (2010). Position of the American Dietetic Association: Integration of medical nutrition therapy and pharmacotherapy. *Journal of the American Dietetic Association*, 110(6), 950-956. doi:10.1016/j.jada.2010.04.017.
- Mendoza-Villalobos, E. (2014). *Introducción a la salud: un enfoque general*. Universidad Nacional de Colombia. RA 773 M45 2014
- Mestres-Mirallès, C., & Durán-Hortola, M. (2012). *Farmacología en nutrición*. Editorial Médica Panamericana. RM101 M48 2012
- Mundo-Rosas, V., Dolores-Maldonado, G., González-Moreno, A., Torres-Valencia, M. de los Ángeles, Vizuet-Vega, N. I., Morales-Ruán, C., & Shamah-Levy, T. (2025). Inseguridad alimentaria en hogares mexicanos y factores asociados, Ensanut Continua 2020-2024. *Salud Pública de México*, 67, 658-666. doi: <https://doi.org/10.21149/16999>
- Myers, E. (2008). Nutrition Care Process and Model Part I: The 2008 Update. *Journal of the American Dietetic Association*, 108, 1113-1117. doi:10.1016/j.jada.2008.04.027.
- Rodríguez-Ramírez, S., Martínez-Tapia, B., Medina-Zacarías, M.C., Valenzuela-Bravo, D.G., Hernández-Carapia, N., Gaona-Pineda, E.B., & Arango-Angarita, A. (2025). Consumo de grupos de alimentos y su asociación con características sociodemográficas, Ensanut 2020-2024. *Salud Pública de México*, 67, 575-586. doi: <https://doi.org/10.21149/16997>
- Shamah-Levy, T., Mejía-Rodríguez, F., Mundo-Rosas, V., García-Guerra, A. & De la Cruz-Góngora, V. (2025). Prevalencia de anemia y deficiencia de micronutrientes en mujeres mexicanas, Ensanut Continua 2022-2024. *Salud Pública de México*, 67, 690-699. doi: <https://doi.org/10.21149/17221>
- Shamah-Levy, T., Romero-Martínez, M., Cuevas-Nasu, L., Gaona-Pineda, E. B., Muñoz-Espinosa, A., Hernández-Palafox, C., & Ávila-Arcos, M. A. (2025). Resultados estatales de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición Continua 2020-2024. *Salud Pública de México*, 67, s3-s219. doi: <https://doi.org/10.21149/17642>
- Sinnett, S., Bengtson, R., Brown, A., Glass, A. P., Johnson, M. A., & Lee, J. S. (2010). The Validity of Nutrition Screening Initiative DETERMINE Checklist Responses in Older Georgians. *Journal of Nutrition For the Elderly*, 29, 393-409. doi:10.1080/01639366.2010.521031.
- Swan, W.I., Vivanti, A., Hakel-Smith, N.A., Hotson, B., Orrevall, Y., Trostler, N., Beck-Howarter, K., & Papoutsakis, C. (2017). Nutrition Care Process and Model Update: Toward Realizing People-Centered Care and Outcomes Management. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 117, 2203-2014. doi: 10.1016/j.jand.2017.07.015.
- Swan, W. I., Pertel, D. G., Hotson, B., Lloyd, L., Orrevall, Y., Trostler, N., Vivanti, A., Howarter, K. B., & Papoutsakis, C. (2019). Nutrition Care Process (NCP) Update Part 2:

Developing and Using the NCP Terminology to Demonstrate Efficacy of Nutrition Care and Related Outcomes. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 119(5), 840-855. doi: <https://doi.org/10.1016/j.jand.2018.10.025>

Troncoso-Pantoja, C., Alarcón-Riveros, M., Amaya-Placencia, J., Sotomayor-Castro, M., & Maury-Sintjago, E. (2020). Guía práctica de aplicación del método dietético para el diagnóstico nutricional integrado. *Revista Chilena de Nutrición*, 47, 493-502. doi: <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182020000300493>.

Turconi, G., Celsa, M., Rezzani, C., Biino, G., Sartirana, M. A., & Roggi, C. (2003). Reliability of a dietary questionnaire on food habits, eating behaviour and nutritional knowledge of adolescents. *European Journal of Clinical Nutrition*, 57, 753-763. doi:10.1038/sj.ejcn.1601607.

Vizmanos-Lamotte, B., López-Uriarte, P.J., Hunot-Alexander, C., Bernal-Orozco, M.F., Rodríguez-Rocha, N.P., Macedo-Ojeda, G., Martínez-Lomelí, L., & Rovillé-Sausse, F. (2015). *Álbum fotográfico de alimentos mexicanos. Manual para la estimación visual de cantidades*. Ediciones La Noche.

RECURSOS DE ACCESO ABIERTO

Health Canada. (2026). *Canada's Food Guide*. <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-guide.html>.

Department of Health & Human Services-USA, & United States Department of Agriculture [USDA]. (2026). *Dietary Guidelines for Americans, 2025–2030*. <https://es.unesco.org/news/nuevos-datos-revelan-que-mundo-cada-tres-adolescentes-sufr-e-acoso-escolar>

Secretaría de Salud. (1999). *Norma Oficial Mexicana NOM-030-SSA2-1999, Para la prevención, tratamiento y control de la hipertensión arterial*. <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/030ssa29.html>

Secretaría de Salud. (2012). *Norma Oficial Mexicana NOM-004-SSA3-2012, del expediente clínico*. http://dof.gob.mx/nota_detalle_popup.php?codigo=5272787

SSA, INSP, UNICEF. (2025). *Guías alimentarias saludables y sostenibles para la población mexicana 2025-2030*. (2ª ed). Secretaría de Salud. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/1029510/Guías_Alimentarias_Mexico_2025.pdf

Elaborado por:	Evaluado y actualizado por:
Dra. María Fernanda Bernal Orozco MC. Aida Yanet Cordero Muñoz Dra. Ingrid Rivera Íñiguez	Dra. María Fernanda Bernal Orozco Mtra. Norma Argelia Castro Quezada Mtra. Aida Yanet Cordero Muñoz Mtra. Angélica Ramírez Peredo Evaluado por: Mtro. Sergio Alejandro Copado Aguila Dra. Joana Jazmin López Sandoval
Fecha de elaboración:	Fecha de última actualización aprobada por la Academia:
10/Ene/2015	Agosto 2026

