

## **Bibliografía sugerida para la preparación del temario del concurso Asistente Grado 2 Prácticas Articuladoras Unidad Académica de Prácticas**

*A continuación se detalla la bibliografía sugerida para la preparación de los temas teóricos y prácticos. Queda a criterio de cada postulante si desea enriquecer la bibliografía sugerida con otra referencia actualizada, relevante y acorde al tema.*

### *Bibliografía:*

- Acosta M., Casto S., Cortada D., Delgado M., Dornell T., Russo M. (2013)  
Herramientas para la gestión de servicios de restauración colectiva. Escuela de Nutrición. Comisión Sectorial de Educación Permanente. Udelar
- Acosta M., Ferreira V., Noguera F., Ongay E., Pereira P. (2014) Conocimientos básicos para la manipulación de alimentos. Escuela de Nutrición. Comisión Sectorial de Educación Permanente. Udelar
- Alvarado Garcia Alejandra. La ética del cuidado. Revista Aquichan- ISSN 1657-5997 año4- N.º 4-30-39. Bogotá-Colombia 2004.
- AMEXID, Fondo Conjunto de Cooperación México Uruguay, AUCI. (2021) Sistema de Vigilancia del Derecho a la Alimentación en niños, niñas y adolescentes en Uruguay.
- Asociación Española de Pediatría (2018). RECOMENDACIONES DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE PEDIATRÍA SOBRE LA ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA.  
Disponible en:  
[https://www.aeped.es/sites/default/files/documentos/recomendaciones\\_aep\\_sobre\\_alimentacio\\_n\\_complementaria\\_nov2018\\_v3\\_final.pdf](https://www.aeped.es/sites/default/files/documentos/recomendaciones_aep_sobre_alimentacio_n_complementaria_nov2018_v3_final.pdf)
- Barreto, T. Cavalcante, Z. (2000) Recursos Humanos para Unidades de Alimentação e Nutrição.
- Caracuel García, A. M. (2014). Normalización en alimentación hospitalaria y otros establecimientos de restauración social. Madrid, España: Campofrío food group.  
Recuperado de:[https://www.senpe.com/libros/normalizacion\\_alimentacion\\_hospital\\_2014.pdf](https://www.senpe.com/libros/normalizacion_alimentacion_hospital_2014.pdf)
- Carbajal, S. y Suárez C. (2008). Equiparse para Trabajar en Equipo. Conceptos y Herramientas para Contribuir al Trabajo de Equipo en el Ámbito Laboral. Montevideo, Uruguay. Comisión Sectorial de Enseñanza – UDELAR.
- Carrero A., Ceriani F., de León C., Girona A. (2020). Encuesta Nacional de Lactancia, Prácticas de Alimentación y Anemia en menores de 24 meses usuarios del Sistema Nacional Integrado de Salud 2020. Montevideo: MSP, INE, UNICEF, RUANDI.

Disponible en:

<https://www.unicef.org/uruguay/informes/encuesta-lactancia-practicas-alimentacion-complementaria/>

Carrero A., Ceriani F., de León C., Girona A. (2020). Encuesta Nacional de Lactancia, Prácticas de Alimentación y Anemia en menores de 24 meses usuarios del Sistema Nacional Integrado de Salud 2020. Montevideo: MSP, INE, UNICEF, RUANDI.

Disponible en:

<https://www.unicef.org/uruguay/informes/encuesta-lactancia-practicas-alimentacion-complementaria/>

Chiavenato, I. (2001). Administración. Proceso Administrativo. Bogotá, Colombia:

Mc. Graw Hill.

CEPAL (2016). Plan para la seguridad alimentaria, nutrición y erradicación del hambre de la CELAC 2025: una propuesta para seguimiento y análisis.

Código de Ética – AUDYN. AUDYN código de ética.pdf

CESNID.(1999). Restauración colectiva. Planificación de Instalaciones, Locales y Equipamiento. Ed. Masson.España.

Consejo Nacional de Políticas Sociales. (2016). Plan Nacional de Primera Infancia, Infancia y Adolescencia 2016-2020. Uruguay Social.

Cortina, A. (2002). Por una ética del consumo. Madrid :Taurus.

Cortina, A. (2007). (2da ed.). Ética de la razón cordial. Educar en la ciudadanía en el siglo XXI. Madrid: Tecnos.

Cortina, A. y Pereira, G. (Eds.) (2009). Pobreza y Libertad. Erradicar la pobreza desde el enfoque de Amartya Sen. Madrid: Tecnos.

Cortina, A. (2010). Justicia cordial. Madrid: Totta.

Escuela de Nutrición- UDELAR. (2014). Plan de Estudios Licenciatura en Nutrición.

Disponible en:<https://www.nutricion.edu.uy>

Eshbach Charles, E. (1991). Administración de Servicios de Alimentos. México: Ed. Diana.

FAO. (2016). Monitoreo de la seguridad alimentaria y nutricional como apoyo a políticas públicas en América Latina y el Caribe. Disponible en:

<http://www.fao.org/3/a-i5442s.pdf>

FAO. (2018). Marco conceptual del derecho a la alimentación, la seguridad alimentaria y la soberanía alimentaria. Curso semipresencial Políticas públicas de seguridad alimentaria y nutricional y derecho a la alimentación. Unidad 1. Núcleo de Capacitación en Políticas Públicas. Santiago de Chile.

- FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. (2019). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2019. Protegerse frente a la desaceleración y el debilitamiento de la economía. Roma, FAO.
- FAO (2021). School Food and Nutrition education. Disponible en:  
<http://www.fao.org/school-food/areas-work/based-food-nutrition-education>
- FAO, ODS, CELAC. (2021). Seguridad Alimentaria bajo la pandemia de COVID-19.
- Gallego, J. F. (2002). Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes. Madrid, España: Paraninfo.
- Gamboa, Y. (1997). Guía para la escritura del ensayo. Florida Atlantic University [https://www.unipiloto.edu.co/descargas/archivo\\_administracion\\_de\\_empresas/guia\\_ensayos.pdf](https://www.unipiloto.edu.co/descargas/archivo_administracion_de_empresas/guia_ensayos.pdf)
- Guerrero Ramo, C. (2001). Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. México: Mc. Graw Hill.
- Global Panel on Agriculture and food Systems for Nutrition. (2017). Melhoría da nutricao dos ambientes alimentares. Resumo de Políticas N° 7.
- Guerrero Ramo C. (2001). Administración de Alimentos a Colectividades y Servicios de Salud. Editorial Mc. Graw Hill. México.
- Guía de buenas Prácticas de manufacturas para servicio de comidas.(2011). Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca. Presidencia de la Nación, Argentina. Disponible en:<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/documentos/guias/guiBPMserviciodecomidas2021.pdf>
- Grüner, H, Metz R, Gil M, A. (2005). Procesos de Cocina. Ed. Akal. Madrid, España.
- Guía práctica para la aplicación de POES. Intendencia de Montevideo, Uruguay.  
Disponible en:  
[http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/poes1\\_05apr2013\\_cierre\\_11.pdf](http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/poes1_05apr2013_cierre_11.pdf)
- Isosaki M., y Nakasato M. (2009). Gestão de Serviço de Nutrição Hospitalar. Rio de Janeiro, Brasil: Elsevier.
- Guía de Práctica Clínica en Enfermedad Renal crónica- KDOQI - Actualización 2020
- Global Panel on Agriculture and food Systems for Nutrition. (2017). Melhoría da nutricao dos ambientes alimentares. Resumo de Políticas N° 7.
- Intendencia de Montevideo. (2013). Guía Práctica para la Aplicación de los POES. Intendencia de Montevideo. Recuperado de: POES.pdf
- Instituto Tomás Pascual Sanz (2012). Alimentación Institucional y de Ocio en el Siglo XXI: entorno hospitalario/gastronomía y ocio. Madrid, España: IMC. Recuperado

- Koncke, F. Berón, C. Toledo, C. Ares, G. (2020). Una mirada a la alimentación de los escolares. El primer paso para comer mejor. UNICEF
- Kaplún, M. (1998). Una pedagogía de la comunicación. Ed: Ediciones de la Torre.
- Kaplún, Gabriel (2014). «La integralidad como movimiento instituyente en la universidad». En: InterCambios, nº1, junio.
- Ley N° 19140: Protección de la salud de la población infantil y adolescente a través de la promoción de hábitos alimenticios saludable. Reglamentada por: Decreto N° 60/014 de 13/03/2014.
- Ley N°19770 de 2019. Por la cual se regula el ejercicio de la profesión del Licenciado en Nutrición. Reglamentada por: Decreto N° 365/019 de 02/12/2019.
- Manual de Manipuladores. Intendencia de Montevideo- Uruguay 2006. Disponible en:[http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/manual\\_manipuladoresalimentos\\_1\\_0.pdf](http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/manual_manipuladoresalimentos_1_0.pdf)
- Manual del Usuario. CESNID. Ed. Masson S.A.
- Manual de Capacitación para Manipulación de Alimentos.2016. OPS- OMS.
- Disponible en:  
<https://www.paho.org/es/documentos/manual-para-manipuladores-alimentos-instructor>
- Matas Pablo E., Vila Brugalla M. (2002) Restauración Colectiva APPCC
- Ministerio de Desarrollo Social. (2020). Programa Uruguay Crece contigo. Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-desarrollo-social/uruguay-crece-contigo-ucc>
- Ministerio de Educación y Cultura, Ministerio de Salud Pública, Secretaría del Deporte, ANEP, UNICEF (2020). Las 7 prácticas en los centros educativos para proteger a niños y adolescentes del sobrepeso y la obesidad.
- Ministerio de Salud, OPS, OMS (2018). Buenas Prácticas en Capacidad Resolutiva. Primer Nivel de Atención del SNIS
- Ministerio de Salud Pública (2014). GUÍAS EN SALUD SEXUAL Y REPRODUCTIVA Manual para la Atención a la Mujer en el proceso de embarazo, parto y puerperio
- Ministerio de Salud. (2017). Objetivos Sanitarios Nacionales 2020. Presidencia de la República. Disponible en: <https://www.paho.org/uru/dmdocuments/LIBRILLO%20OBJETIVOS%20NACIONALES%20.pdf>
- Ministerio de Salud. División de Recursos Humanos del SNIS. DT 01/14. Equipo de Salud del Primer Nivel de Atención. ISSN:1688 8235.
- Ministerio de Salud Pública (2017). Guía de alimentación complementaria para niños entre 6 y 24 meses. Disponible en:

<https://www.gub.uy/ministerio-desarrollo-social/sites/ministerio-desarrollo-social/files/documentos/publicaciones/840.pdf>

Ministerio de Salud Pública (2017). Recomendaciones para el abordaje de la hipertensión arterial sistémica en el Primer Nivel de Atención. Disponible en:

<https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/publicaciones/recomendaciones-para-abordaje-hipertension-arterial-sistemica-primer>

Ministerio de Salud. (2009). Norma Nacional de Lactancia Materna: Ordenanza Ministerial N° 217/09.

MSP (2016). Guía Alimentaria para la Población Uruguaya. Disponible en:

<https://www.gub.uy/ministerio-desarrollo-social/comunicacion/publicaciones/guia-alimentaria-para-la-poblacion-uruguaya>

Ministerio de Salud y Deportes. Instituto Nacional de Seguros de Salud. (2008). Guía de la Gestión de Calidad para Servicios de Alimentación y Nutrición en Establecimientos de Salud. Recuperado de: [www.inases.gob.bo](http://www.inases.gob.bo)

Modelo de perfil de nutrientes. OPS- OMS 2016. Disponible en:

[http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/18622/9789275318737\\_spa.pdf?sequence=8&isAllowed=y](http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/18622/9789275318737_spa.pdf?sequence=8&isAllowed=y)

Montero Rivas M. (2012, marzo) . El Concepto de Intervención Social desde una Perspectiva Psicológico Comunitaria. Revista MEC-EDUPAZ

Oliva, P. Buhring, K. Godoy, S. Bustos, M. (2010). Percepción de la función profesional del Nutricionista por parte de los usuarios de Atención Primaria. Rev Chil Nutr Vol. 37, N°2. Disponible en:

[https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0717-75182010000200004&script=sci\\_arttext&tlng=en](https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0717-75182010000200004&script=sci_arttext&tlng=en)

ONU.(1989). Convención sobre los Derechos del Niño.

<https://www.ohchr.org/SP/ProfessionalInterest/Pages/CRC.aspx>

ONU. (2015). Objetivos de Desarrollo del Milenio Informe de 2015. Nueva York.

OPP. (2019). Aportes para el desarrollo de una estrategia 2050. Presidencia de la República.

OPS- OMS (2016). Modelo de perfil de nutrientes. \_ Disponible en:

[http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/18622/9789275318737\\_spa.pdf?sequence=8&isAllowed=y](http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/18622/9789275318737_spa.pdf?sequence=8&isAllowed=y)

OPS, OMS (2007). La Renovación de la Atención Primaria en las Américas. Documento de Posición de la Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud (OPS/PMS).

OPS - OMS (2017). Reunión de expertos en Salud Comunitaria "Definición de la Salud Comunitaria en el Siglo XXI" Disponible en:

[https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=13486:community-health-experts-meeting-defining-community-health-in-the-21st-century&Itemid=42391&lang=es](https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=13486:community-health-experts-meeting-defining-community-health-in-the-21st-century&Itemid=42391&lang=es)

PAE, DIEE, IECON, INDA, INE. (2019). Evaluación del Programa de Alimentación Escolar y monitoreo del estado nutricional de los niños de escuelas públicas y privadas en Uruguay. CODICEN, CEIP, UDELAR, MIDES, INE.

Prevención De Accidentes De Trabajo Y Enfermedades Profesionales. Decreto 406/88 (1998). Reglamento Sobre Seguridad Y Salud Laboral. Montevideo, Uruguay: Decreto Del Poder Ejecutivo.

Pérez-Escamilla R, Segura-Pérez S, Lott M, en nombre del panel de expertos de RWJF HER sobre Mejores prácticas para promover una nutrición saludable, patrones de alimentación y condiciones de peso en niñas y niños menores de dos años. Pautas de alimentación para niñas y niños menores de dos años: Un enfoque de crianza perceptiva. Durham, NC: Healthy Eating Research, 2017. Disponible en <http://healthyeatingresearch.org>

Pogo, E. Benalcázar, J. (2014). El rol del nutricionista y su influencia en la calidad de servicios en alimentación colectiva. Tesis previa a la obtención del título de Licenciada en Dietética y Nutrición. Universidad de Guayaquil. Facultad de Ciencias Médicas Disponible en:<http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/39667>  
Regulación del ejercicio de la profesión de Licenciado en Nutrición. Ley N°19770 de 2019, Decreto No 365/019 de 02/12/2019. Disponible en:

<https://www.impo.com.uy/bases/leyes/19770-2019>.

Reglamento Bromatológico Nacional. Decreto N° 315/994 de fecha 05/07/1994. República Oriental del Uruguay. 6ta edición. Marzo 2017.

Reid C. Guía de Buenas Prácticas de Manufactura. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Argentina. Actualización 2011. BPM\_Servicios de Comidas Edición 2017.

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/documentos/guias/guiBPM>

Reyes, M<sup>a</sup> R. (2001). Administración de Servicios de Alimentación. Editorial Eudeba. Universidad de Buenos Aires. 1ª Edición, Argentina.

Rey A., Silvestre A. (2002) Comer sin riesgos 1. Manual de higiene alimentaria para manipuladores y consumidores. Ed. Hemisferio Sur. 2da. Ed.

Rey A., Silvestre A. (2005) Comer sin riesgos 2. Las enfermedades transmitidas por alimentos. Ed. Hemisferio Sur. 2da. Ed.

Salas, F. (2005). Compras, Almacenaje, Seguridad y Costos. Alimentos y Bebidas.

Buenos Aires, Argentina: Ediciones Turísticas.

Saravia, L. Carmona, I. Fernández, M. Ibañez, A. Meroni, A. Miguel, V. Nari, M. Ongay, M. Panvini, J. Rodríguez, G. (2014). Educación Alimentario Nutricional en el marco de la Educación para la Salud. LATIn Projet. Disponible en:  
[https://www.researchgate.net/publication/281324656\\_Educacion\\_Alimentario\\_Nutricional\\_en\\_el\\_marco\\_de\\_la\\_Educacion\\_para\\_la\\_Salud](https://www.researchgate.net/publication/281324656_Educacion_Alimentario_Nutricional_en_el_marco_de_la_Educacion_para_la_Salud)

Saravia L., (2008). Diseño de proyectos para las áreas de las ciencias sociales y de la salud :fundamentos teóricos y prácticos. Recuperado de:  
<https://www.colibri.udelar.edu.uy/jspui/bitstream/20.500.12008/9594/1/disenoproyectos.pdf>

Stevenazzi (2010) De la extensión a las prácticas integrales En: Hacia la Reforma Universitaria, No10, La extensión en la renovación de la enseñanza: Espacios De Formación Integral, Rectorado, Universidad de la República.

Taylor E y Taylor J. (2001). Fundamentos de la Teoría y Práctica del Catering. Editorial Acribia S.A. Zaragoza, España.

Tejada Dolly, B. (2006). La Administración de Servicios de Alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios. Medellín, Colombia: Editorial Universidad de Antioquia.

TOMMASINO, Humberto, RODRIGUEZ, Nicolás (2011), Tres tesis básicas sobre extensión y prácticas integrales en la Universidad de la República, En: Cuadernos de Extensión No 1: Integralidad: tensiones y perspectivas, pp. 19-42, CSEAM Universidad de la República. Montevideo.

UDELAR-AUDYN (2006). Modelo de Atención Nutricional en Clínica. Una guía para reflexionar sobre el rol profesional.

UDELAR- CSE (2021). Prácticas de enseñanza enriquecidas. Aperturas didácticas en educación superior: área ciencias de la salud.

Universidad de Chile. Estás en: [Aprendizaje U. Chile. RECURSOS PARA LEER, ESCRIBIR Y HABLAR EN LA UNIVERSIDAD. Profundiza la escritura](#) ¿Cómo escribir un ensayo? Disponible en:  
<https://aprendizaje.uchile.cl/recursos-para-leer-escribir-y-hablar-en-la-universidad/profundiza/profundiza-la-escritura/como-escribir-un-ensayo/#1541707395350-aaa6b47e-b6b9>

Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Medicina. (2015). Perfil y competencias del profesional en Nutrición y Dietética. Revisión a nivel Mundial. Revisión temática realizada por la Dirección del Área Curricular de Nutrición y Alimentación Humana.