

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON  
FACULTAD DE ENFERMERIA  
DEPARTAMENTO DE SALUD PUBLICA



**LA ALIMENTACION EN ESTUDIANTES DE  
ENFERMERIA DE LA U.A.N.L. Y SU RELACION  
CON LA ACTIVIDAD ESCOLAR EN AULA.**

*Dra. Adela Alicia Castillo de Onofre*

**Publicación No. 4**

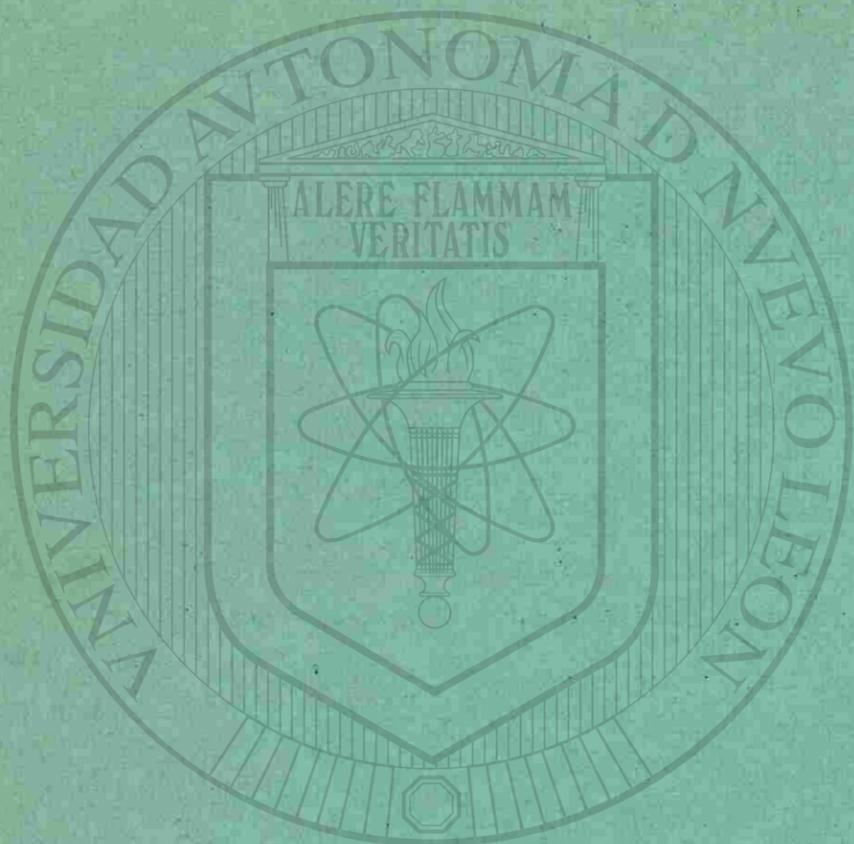
**Sección de Nutrición**

MONTERREY, N. L., DICIEMBRE DE 1985

TX36

.S7

C3



UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON  
FACULTAD DE ENFERMERIA  
DEPARTAMENTO DE SALUD PUBLICA



# U.A.N.L.

LA ALIMENTACION EN ESTUDIANTES DE  
ENFERMERIA DE LA U.A.N.L. Y SU RELACION  
CON LA ACTIVIDAD ESCOLAR EN AULA.

*Dra. Adela Alicia Castilla de Onofre*

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

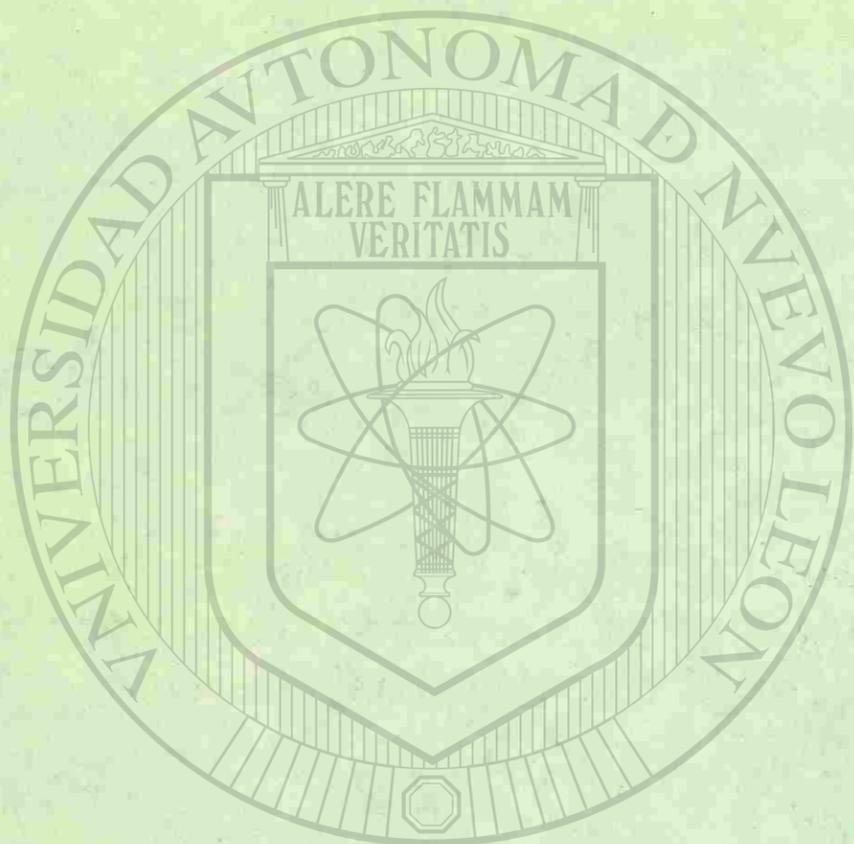
Publicación No. 4

Sección de Nutrición



DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

MONTERREY, N. L., DICIEMBRE DE 1985



UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON  
FACULTAD DE ENFERMERIA  
DEPARTAMENTO DE SALUD PUBLICA



RESUMEN

INTRODUCCION

METODOS

RESULTADOS

CONCLUSIONES

**LA ALIMENTACION EN ESTUDIANTES DE  
ENFERMERIA DE LA U.A.N.L. Y SU RELACION  
CON LA ACTIVIDAD ESCOLAR EN AULA.**

RECONOCIMIENTOS

ANEXOS

BIBLIOGRAFIA

*Dra. Adela Alicia Castillo de Onofre*

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

Publicación No. 4

Sección de Nutrición

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS



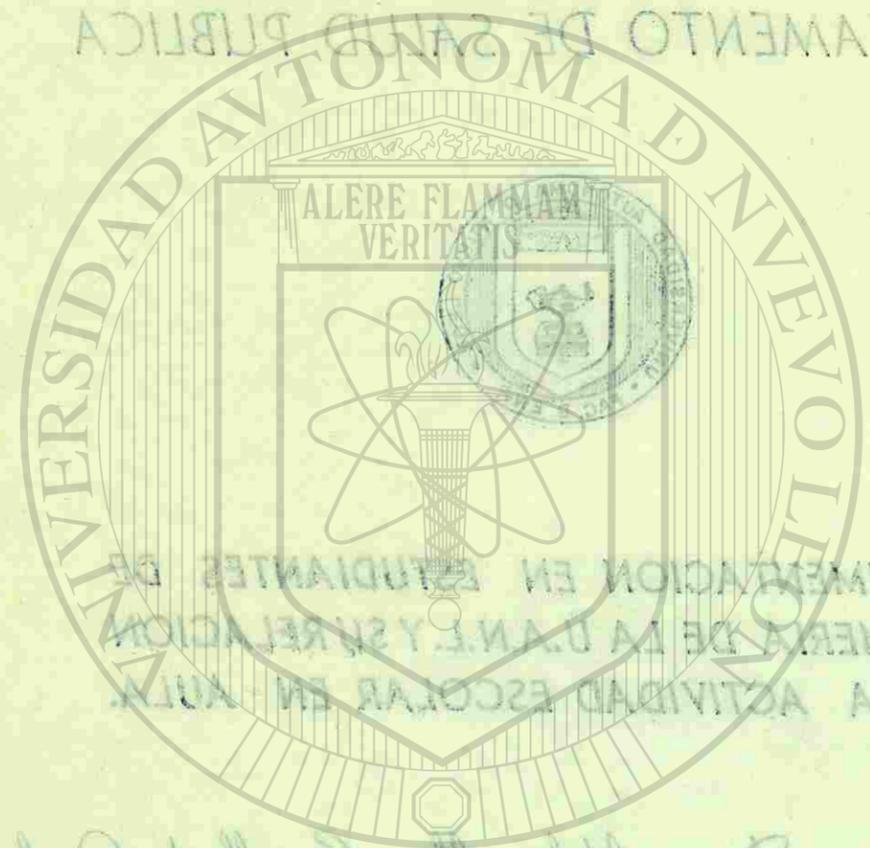
AGENCIA GENERAL  
FOTODUPLICACION

148324

MONTERREY, N. L., DICIEMBRE DE 1985

TX361  
.57  
@3

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
FACULTAD DE ENFERMERIA  
DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA



LA ALIMENTACION EN ESTUDIANTES DE  
ENFERMERIA DE LA U.A.N.L. Y SU RELACION  
CON LA ACTIVIDAD ESCOLAR EN AULA

Dr. Abdo M. Castillo de Ochoa



FONDO UNIVERSITARIO

149354

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

Publicación No. 4  
Sección de Nutrición

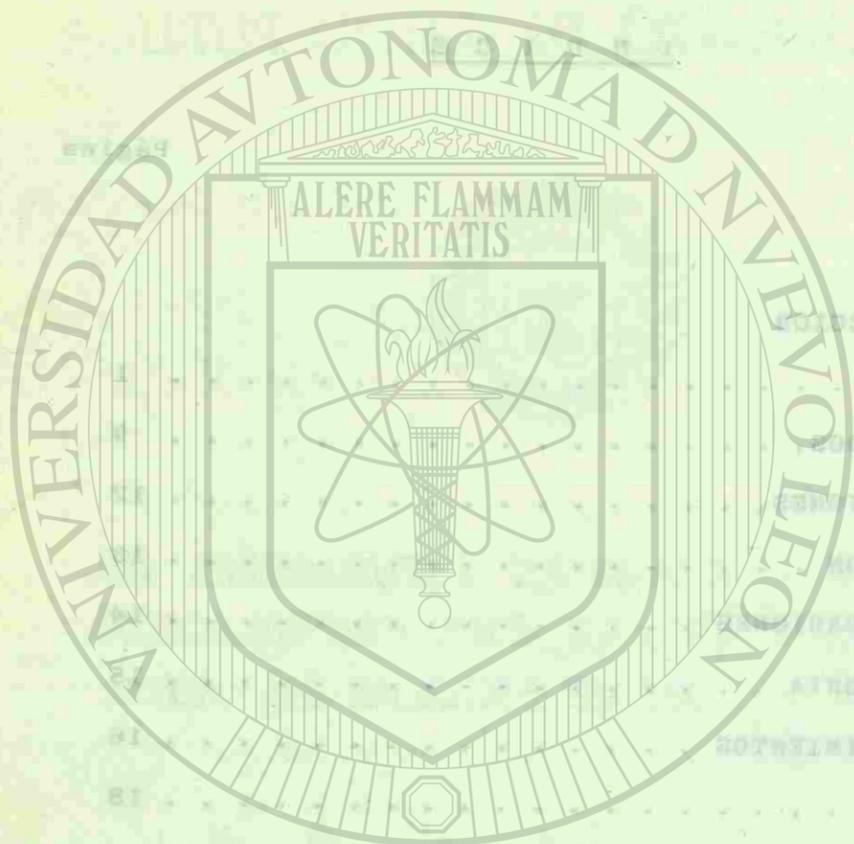
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

MONTERREY, N. L., DICIEMBRE DE 1982

I N D I C E

	Página
<b>RESUMEN</b>	
<b>INTRODUCCION</b>	
<b>METODOS . . . . .</b>	1
<b>RESULTADOS . . . . .</b>	9
<b>CONCLUSIONES . . . . .</b>	12
<b>DISCUSION . . . . .</b>	13
<b>RECOMENDACIONES . . . . .</b>	14
<b>DEDICATORIA . . . . .</b>	15
<b>RECONOCIMIENTOS . . . . .</b>	16
<b>ANEXOS . . . . .</b>	18
<b>BIBLIOGRAFIA . . . . .</b>	86





UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

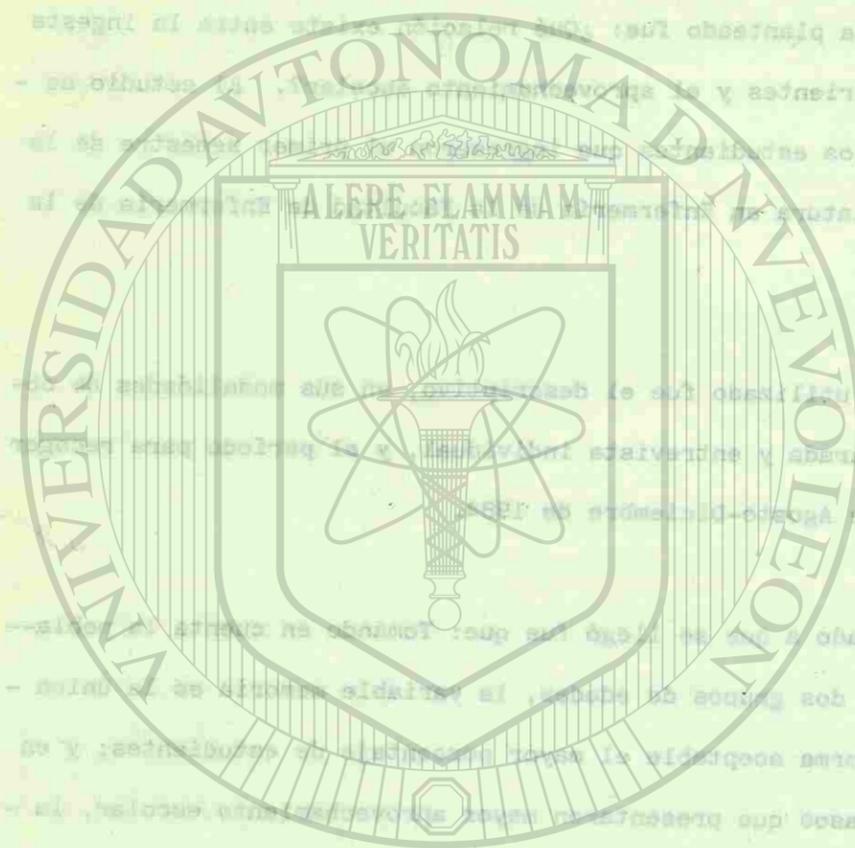
149354

## RESUMEN

El problema planteado fue: ¿Qué relación existe entre la ingesta de alimentos y nutrientes y el aprovechamiento escolar?. El estudio se realizó en todos los estudiantes que ingresaron al primer semestre de la carrera de Licenciatura en Enfermería de la Facultad de Enfermería de la U.A.N.L.

El método utilizado fue el descriptivo, en sus modalidades de observación estructurada y entrevista individual, y el período para recoger la información fue Agosto-Diciembre de 1984.

El resultado a que se llegó fue que: Tomando en cuenta la población total en los dos grupos de edades, la variable memoria es la única que realizan en forma aceptable el mayor porcentaje de estudiantes; y en el total de los casos que presentaron mayor aprovechamiento escolar, la realizan con ingesta de Kcalorías, proteína y tiamina en cantidades por debajo de lo recomendado.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

INTRODUCCION

La investigación fue motivada por el hecho de que los maestros de la Facultad de Enfermería de la U.A.N.L., mencionaron en repetidas ocasiones que la actividad de los alumnos decae para las 11:00 A.M.; asimismo, los estudiantes explican que al no ingerir alimentos en la mañana, para esa hora están pensando en irse a comer.

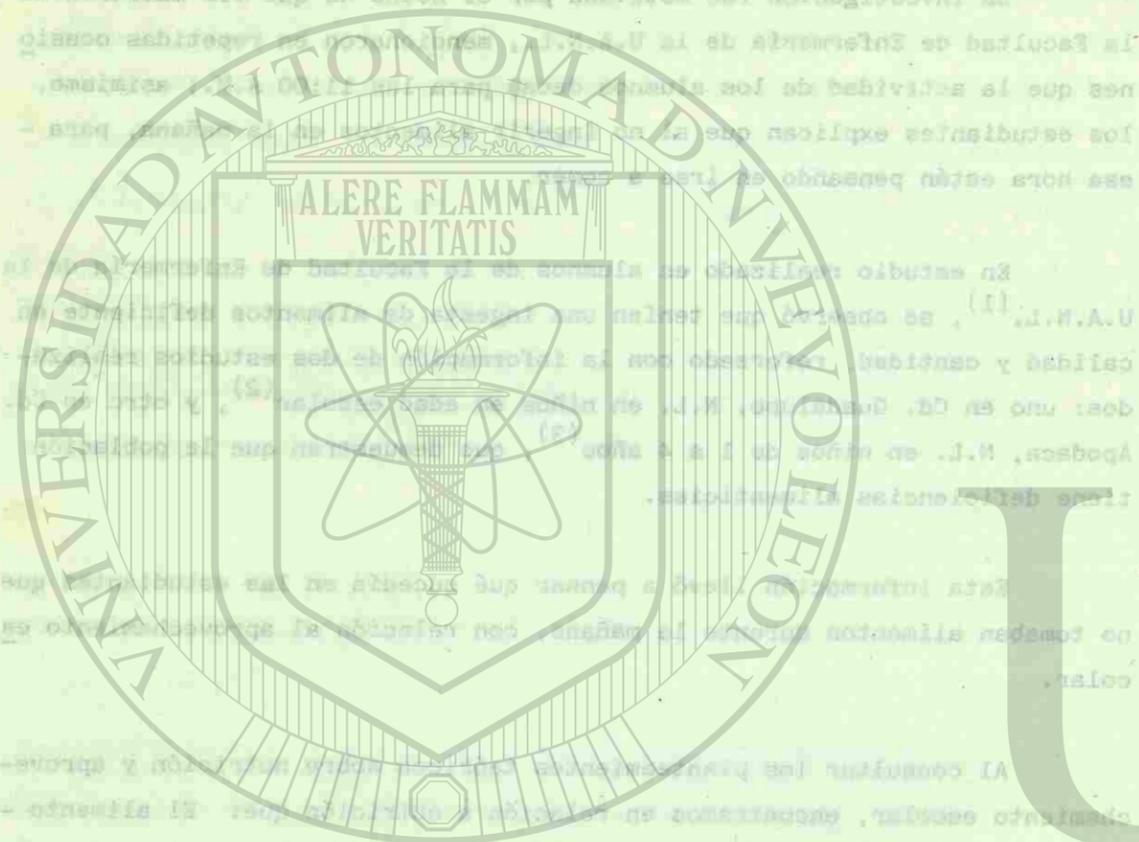
En estudio realizado en alumnos de la Facultad de Enfermería de la U.A.N.L.<sup>(1)</sup>, se observó que tenían una ingesta de alimentos deficiente en calidad y cantidad, reforzado con la información de dos estudios realizados: uno en Cd. Guadalupe, N.L. en niños en edad escolar<sup>(2)</sup>, y otro en Cd. Apodaca, N.L. en niños de 1 a 4 años<sup>(3)</sup>, que demuestran que la población tiene deficiencias alimenticias.

Esta información llevó a pensar qué sucedía en las estudiantes que no tomaban alimentos durante la mañana, con relación al aprovechamiento escolar.

Al consultar los planteamientos teóricos sobre nutrición y aprovechamiento escolar, encontramos en relación a nutrición que: El alimento proteínico es importante en la actividad cerebral, ya que en el proceso de aprendizaje hay un mayor consumo de DNA y RNA en el cerebro, con relación a otras zonas, Chávez<sup>(4)</sup>.

La glucosa es el único nutriente que puede ser utilizado por el cerebro en cantidad suficiente para proporcionarle la energía que necesita<sup>(5)</sup>; y en investigación efectuada en adolescentes<sup>(6)</sup>, se encontró que cuando los jóvenes consumían alrededor de 22 a 25 gramos de proteínas en el desayuno, se mantenía por mayor tiempo el nivel de glucemia, que cuando tomaban hidratos de carbono y grasas.

Se observó también en niños de 3 a 7 años<sup>(7)</sup>, que a mayor desnu--



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

trición, menor actividad para memorizar y razonar.

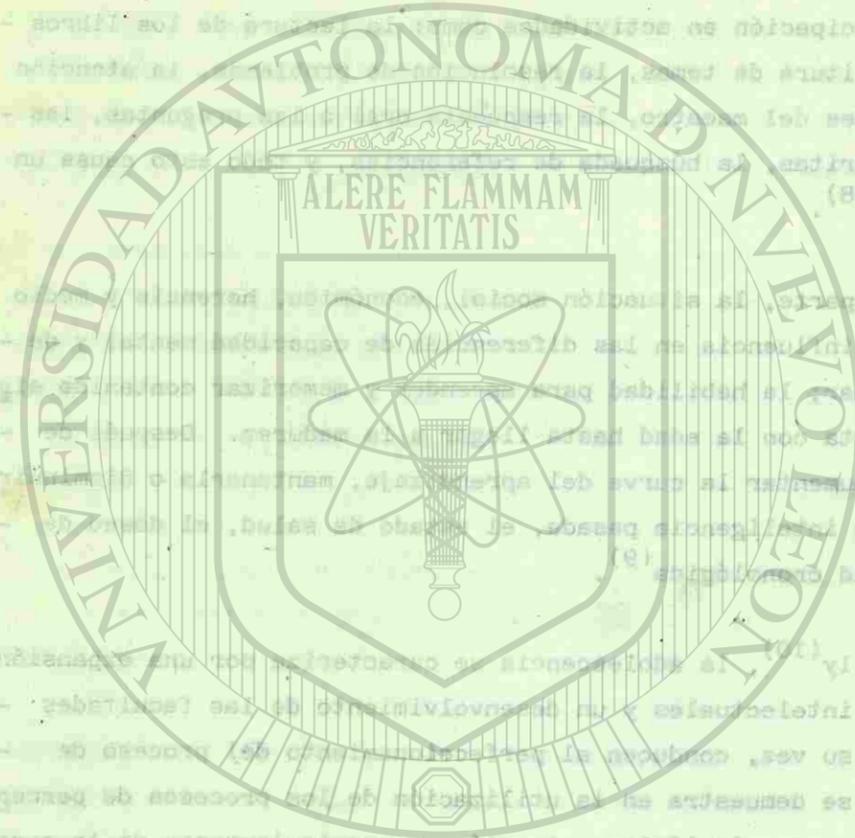
Se tiene evidencia plena que la deficiencia de tiamina reduce la energía, y esto tiene importancia porque el alumno aprende en la escuela mediante la participación en actividades como: la lectura de los libros de texto, la escritura de temas, la resolución de problemas, la atención a las explicaciones del maestro, la respuesta oral a las preguntas, las composiciones escritas, la búsqueda de referencias, y todo esto causa un gasto energético<sup>(8)</sup>.

Por otra parte, la situación social, económica, herencia y medio ambiente, tienen influencia en las diferencias de capacidad mental y de rendimiento escolar; la habilidad para aprender y memorizar contenido significativo, aumenta con la edad hasta llegar a la madurez. Después de cierta edad, el aumentar la curva del aprendizaje, mantenerla o disminuirla, depende de la inteligencia pasada, el estado de salud, el deseo de aprender y la edad cronológica<sup>(9)</sup>.

Según Kelly<sup>(10)</sup>, la adolescencia se caracteriza por una expansión de las potencias intelectuales y un desenvolvimiento de las facultades volitivas, que a su vez, conducen al perfeccionamiento del proceso de aprender, y esto se demuestra en la utilización de los procesos de percepción, imaginación, memoria lógica, atención, y particularmente de la capacidad para abstraer ideas, juzgar, razonar y tomar decisiones.

Se menciona además, que el aprendizaje tiene lugar cuando el alumno da una respuesta adecuada a la pregunta del maestro<sup>(11)</sup>, y hay algunos psicopedagogos que utilizan para la medición del aprovechamiento escolar, hasta una frecuencia de 10 como lo esperado para una respuesta de los estudiantes<sup>(12)</sup>.

Otros psicopedagogos utilizan tests estandarizados para medir aprovechamiento escolar, y en esta forma determinar lo que ha aprendido una persona después de haber recibido determinada clase de enseñanza<sup>(13)</sup>.



Gallegos y colaboradoras, en su estudio<sup>(14)</sup>, utilizan para valorar las respuestas, la clasificación de: nulo, deficiente, aceptable y bueno, criterios conceptualizados según autores de la escuela activa de educación.

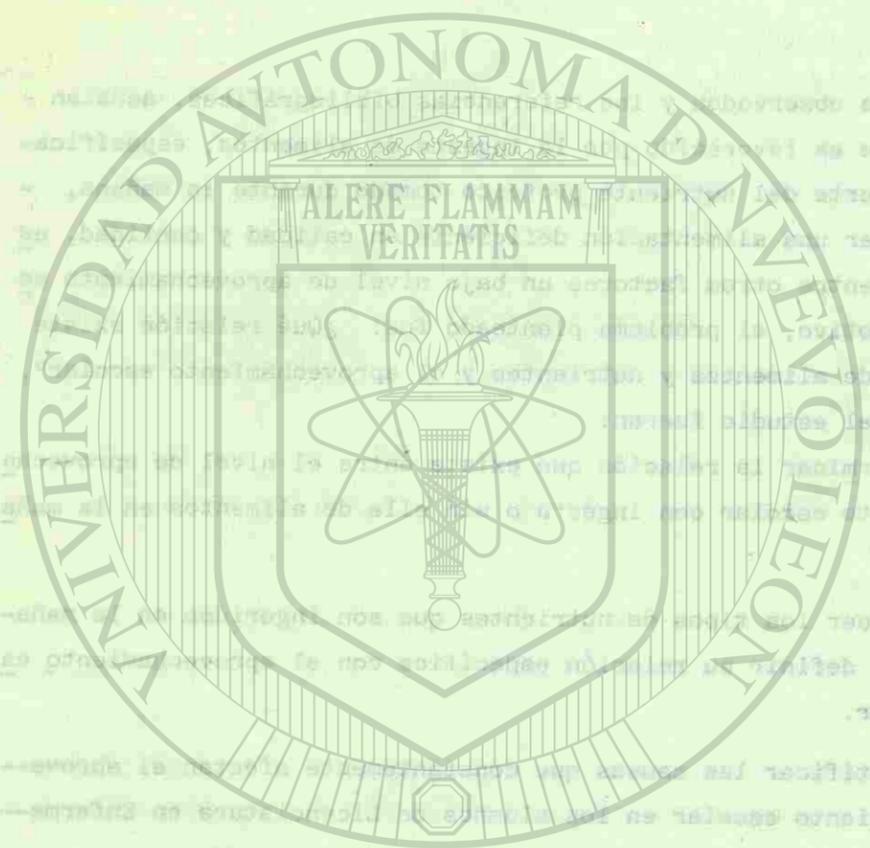
Los hechos observados y las referencias bibliográficas, señalan que el aprendizaje es favorecido por la ingesta de alimentos, específicamente con buen aporte del nutriente proteico tomado durante la mañana, por lo que el tener una alimentación deficiente en calidad y cantidad, estaría explicando entre otros factores un bajo nivel de aprovechamiento escolar. Por tal motivo, el problema planteado fue: ¿Qué relación existe entre la ingesta de alimentos y nutrientes y el aprovechamiento escolar?, y los objetivos del estudio fueron:

10. Determinar la relación que existe entre el nivel de aprovechamiento escolar con ingesta o sin ella de alimentos en la mañana.
20. Conocer los tipos de nutrientes que son ingeridos en la mañana y definir su relación específica con el aprovechamiento escolar.
30. Identificar las causas que constantemente afectan el aprovechamiento escolar en los alumnos de Licenciatura en Enfermería.

Para abordar el problema, se tomó como ingesta de alimentos el acto mecánico de introducir alimentos por la boca, con sus funciones de salivación, masticación y deglución<sup>(15)</sup>.

Se conceptualizó como nutriente, las sustancias que se encuentran en los alimentos y que ayudan al crecimiento, desarrollo y conservación del organismo humano.

Con relación a la medición de aprovechamiento escolar en este estudio, se hizo sobre dos aspectos:



Por una parte, los aspectos que podían ser observados directamente en el estudiante como: Asistencia y atención en clase, hacer preguntas al maestro, dar respuestas a las preguntas formuladas por él, presentarse en forma voluntaria para dar clase, tema y/o material, y la toma de notas las que incluyan ideas principales y sea capaz de organizarlas.

Por otra parte, los aspectos que se observaron a través de indicadores como: Memoria, conceptualizada como la facultad de conservar las nociones adquiridas en clase. Síntesis, tomada como la unión de diferentes representaciones en un conocimiento; y juicio, como la operación que consiste en comparar o analizar dos ideas para conocer y determinar sus relaciones con el fin de decir cuál es verdadera o falsa.

La metodología que se utilizó fue descriptiva e incluyó: El registro diario de alimentos y la aplicación del instrumento para medir el aprovechamiento escolar en toda la población que ingresó al primer semestre de la carrera de Licenciatura en Enfermería, generación 84-88.

El desarrollo de la investigación implicaba entrar a la clase del maestro, además, observar y entrevistar a los estudiantes al término de la misma, por lo que se solicitó la autorización para el estudio y se les comunicó que estas acciones no afectarían su integridad física ni intelectual, además de conservar la libertad de retirarse de la investigación en el momento que desearan. Tanto maestros como estudiantes dieron su consentimiento.

Las variables que se observaron directamente como: Atención y toma de notas, al correlacionarlas entre sí no fueron significativas, y las que se refieren a si hace preguntas al maestro, o si el maestro pregunta y el alumno responde bien, o no responde correctamente, la frecuencia con la que se presentaron fue muy baja.

Las variables que se observaron a través de indicadores como: Síntesis, memoria y juicio, al correlacionarlas fueron significativas, y los

Por una parte, los sujetos que pudian ser observados directamente en el estudio como: asistencia y puntualidad en clase, hacer preguntas al maestro, dar respuestas a las preguntas formuladas por el, comentar en forma voluntaria para dar clase, leer y estudiar, y la toma de notas las que incluyen temas principales y subtemas.

Por otra parte, las pruebas de indicio dadas como: Memoria, razonamiento, clones aditivas en aritmetica, representaciones en geometria, y juicio, como la operacion de la algebra, se compararon con los resultados de las pruebas de inteligencia. El desarrollo de la inteligencia se relaciona con el nivel de aprovechamiento en la carrera de estudios, en especial, en la carrera de Ingenieria en Alimentos, donde se observo un nivel de inteligencia superior a la media de la muestra, por lo que se puede afirmar que el nivel de inteligencia que se obtiene en la carrera de Ingenieria en Alimentos es superior a la media de la muestra.

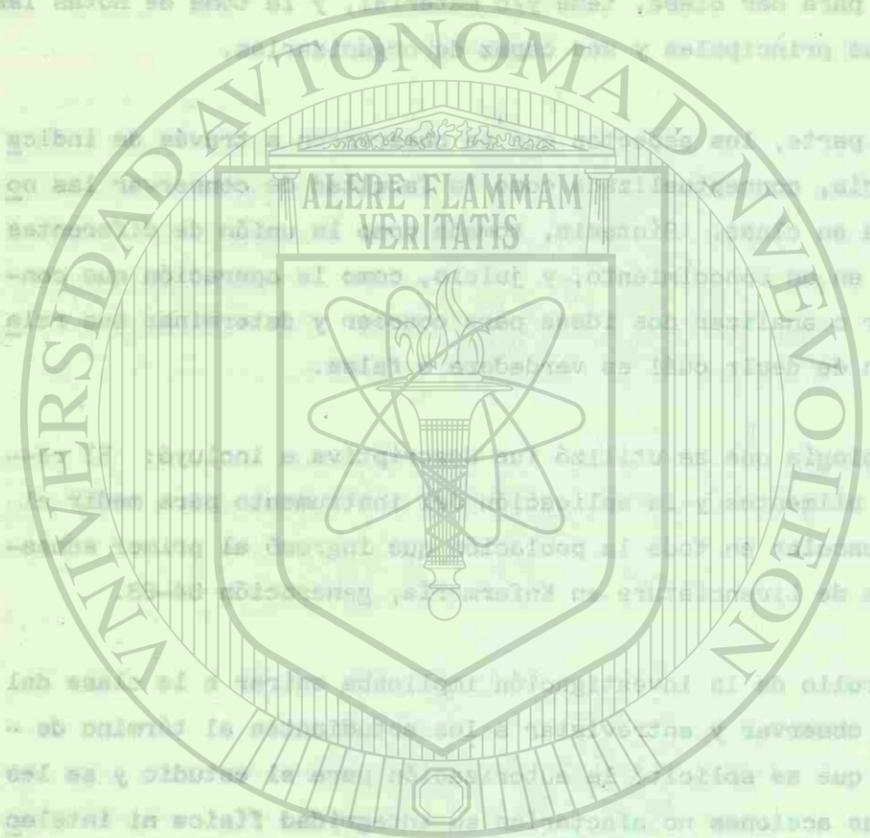
Las variables que se observaron a través de indicadores como: Memoria, memoria y juicio, el razonamiento, la toma de notas, la asistencia y puntualidad en clase, hacer preguntas al maestro, dar respuestas a las preguntas formuladas por el, comentar en forma voluntaria para dar clase, leer y estudiar, y la toma de notas las que incluyen temas principales y subtemas.

resultados obtenidos indican que: De los estudiantes que realizaron memoria y juicio aceptable y síntesis deseable, los mayores porcentajes fueron con ingesta proteica en cantidades por debajo de las recomendadas.

Los datos obtenidos en el estudio indican que los estudiantes que realizaron memoria y juicio aceptable y síntesis deseable, los mayores porcentajes fueron con ingesta proteica en cantidades por debajo de las recomendadas.

El desarrollo de la inteligencia se relaciona con el nivel de aprovechamiento en la carrera de estudios, en especial, en la carrera de Ingenieria en Alimentos, donde se observo un nivel de inteligencia superior a la media de la muestra, por lo que se puede afirmar que el nivel de inteligencia que se obtiene en la carrera de Ingenieria en Alimentos es superior a la media de la muestra.

Las variables que se observaron a través de indicadores como: Memoria, memoria y juicio, el razonamiento, la toma de notas, la asistencia y puntualidad en clase, hacer preguntas al maestro, dar respuestas a las preguntas formuladas por el, comentar en forma voluntaria para dar clase, leer y estudiar, y la toma de notas las que incluyen temas principales y subtemas.



# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

## DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

# JUANIL



resultados obtenidos indican que, de los estudiantes que realizaron el  
esta y hasta un nivel y a través de los datos obtenidos se  
con las características de los estudiantes.



## MÉTODOS

1. La metodología inicialmente propuesta, fue de tipo cuasi experimental con el diseño pre y post-test, sobre una muestra representativa de los estudiantes que se inscribieron en el primer semestre de la carrera de Li--cenciatura en Enfermería. Esto presuponia que se encontrarían estudian--tes con alimentación suficiente en calidad y cantidad y que tomaran ali--mentos en la mañana, y otro grupo de estudiantes que no tendría estas ca--racterísticas.

Durante el interrogatorio del examen médico, se detectó que todos los estudiantes tomaban alimentos durante la mañana, y a través del regis--tro de la ingesta de alimentos de 24 horas por 7 días, se encontró que la alimentación tomada por el estudiantado era insuficiente en calidad y can--tidad. Ambos hallazgos impidieron la formación de 2 grupos, por lo que --se cambió la metodología y se decidió abordar el problema en la siguiente forma:

Se estudió toda la población que ingresó al primer semestre de la carrera de Licenciatura en Enfermería de la Facultad de Enfermería de la U.A.N.L., generación 84-88, de Agosto a Diciembre de 1984.

Se utilizó el método descriptivo en su modalidad de entrevista in--dividual y observación estructurada.

Se consideró pertinente la separación de estudiantes de 15 a 18 --años y de 19 a 34 años, ya que hay recomendaciones de Kcalorías y nutrien--tes diferentes para cada grupo, trabajando con 77 estudiantes de 15 a 18 años y 16 de 19 a 34 años. En la medida en que se presenten los datos se --mejantes en los dos grupos de edades, se presentan datos generales, y al haber diferencias se presentan los datos para cada grupo de edad.

Con el fin de tener un diagnóstico de las características de la --población, sus conocimientos previos y garantizar que no hubiera enferme--

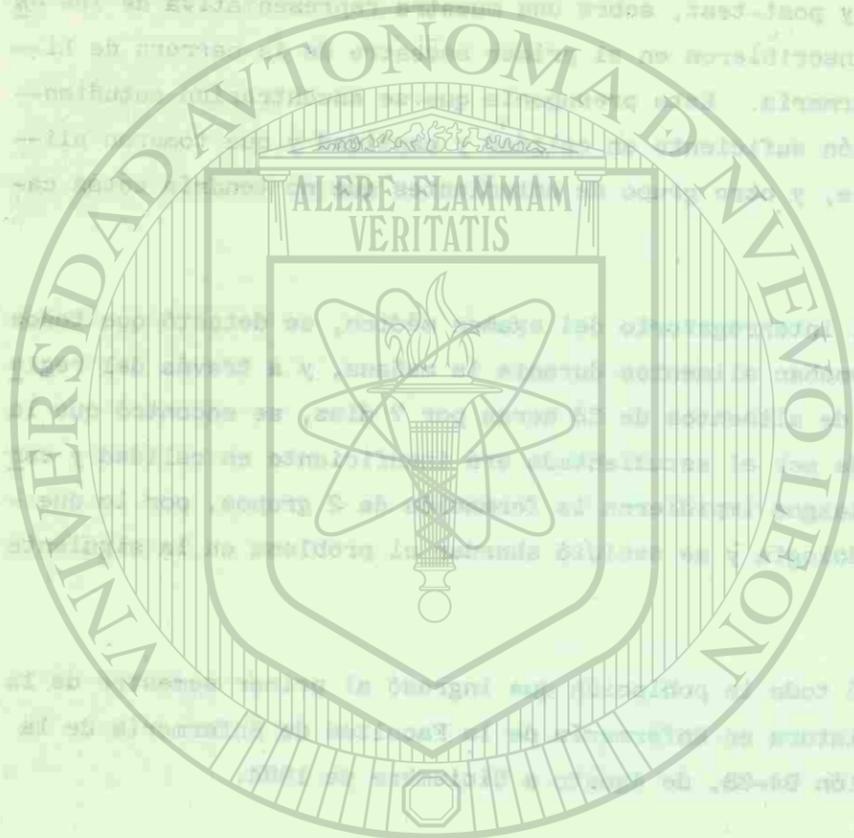
dades que pudieran intervenir en los resultados, se les aplicó un examen general de conocimientos, se realizó examen médico general y el llenado de una ficha de identificación con datos sociológicos. (Véase Anexo No.1).

Para determinar la situación nutricional de los estudiantes, se elaboraron instrumentos y se determinaron procedimientos de conversiones de alimentos (véase Anexo No.2), recolectándose la información de la ingesta de alimentos por medio de observación indirecta a través de tres encuestadores que tenían asignadas a las estudiantes que a diario, durante 7 días les recogían una hoja que previamente se les había entregado para que anotaran el alimento, cantidad ingerida y el horario de la ingestión. Los encuestadores cotejaban la información con cada estudiante para posteriormente reportarla en la hoja de registro diario de alimentos con horario.

Con el fin de detectar el aprovechamiento escolar, se formuló el instrumento pedagógico (véase Anexo No.3). Para su elaboración, se requirió de la conceptualización de aprovechamiento escolar que se tomó cuando el estudiante hace preguntas y da respuestas a las preguntas hechas por el maestro, además está atento a las explicaciones (tomando como atención la acomodación de los sentidos para captar un estímulo con especial cuidado a lo que se va a decir o hacer). Toma notas de ideas principales y en forma organizada. Realiza memorización (facultad de conservar las nociones adquiridas en clase). Efectúa síntesis (unión de diferentes representaciones en un conocimiento), y hace juicio (operación que consiste en comparar o analizar dos ideas para conocer y determinar sus relaciones con el fin de decir cuál es verdadera o falsa).

La confiabilidad del instrumento fue suficiente a juicio del grupo de investigadores.

La aplicación del instrumento pedagógico fue en cada una de las materias que se impartieron durante la mañana.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

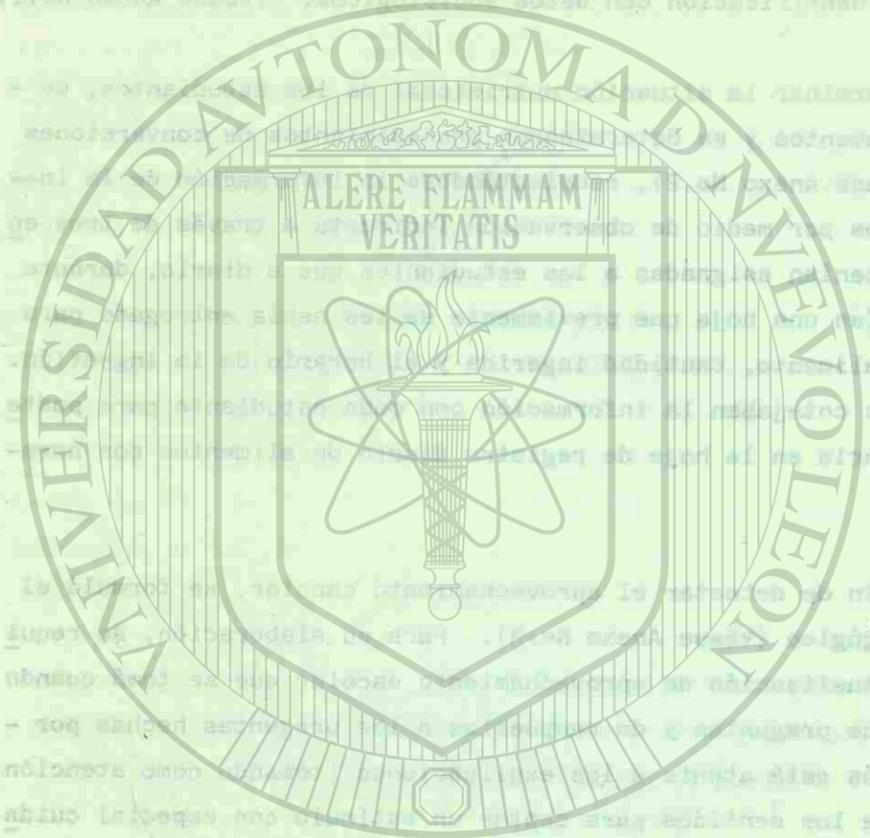
Para la obtención de la información, se estructuró un programa - que comprendió 7 días, así como la formación de 8 sub-grupos de estudiantes en cada clase, cada uno con un encuestador para observarlos, llenar - los ítems correspondientes, recoger la información escrita, ya que al término de la clase, la responsable del estudio les formulaba preguntas sobre el tema expuesto por el maestro para medir: memoria, síntesis y juicio, y mientras los estudiantes daban respuestas a lo anterior, los encuestadores revisaban las notas que los alumnos habían tomado durante la clase.

Al finalizar el ciclo escolar, se recolectó la tercera información de la ingesta de alimentos a diario y durante 7 días, y se concentraron - las calificaciones obtenidas por los estudiantes en cada materia.

2. Análisis de resultados.

La tabulación se hizo en forma electrónica con el programa S.P.S.S. para el análisis de los datos:

- A. Características de la población, exámenes médicos y de conocimientos; se utilizaron: la media, desviación standard y mediana.
- B. Para la variable independiente, ingesta de alimentos se redujo a un sólo nutriente, el de proteína, después de haber comprobado a través de una prueba de correlación de Pearson que las tres variables, energía o Kcalorías, tiamina y proteína ingerida tanto en la mañana como durante todo el día, tenían una correlación positiva con alta significancia según se puede observar en el cuadro No.1. Por tal razón, el análisis se hace sólo con proteína durante la mañana.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

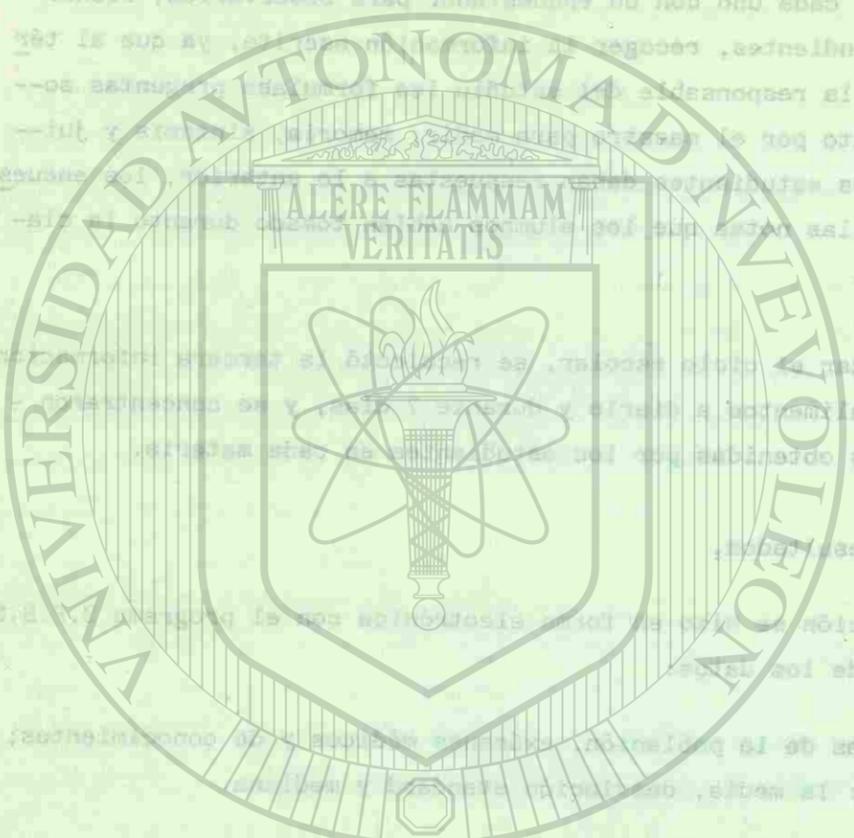
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

CUADRO No.1

CORRELACION DE PEARSON ENTRE LAS VARIABLES  
PROTEINA, KILOCALORIAS Y TIAMINA

	Prote 1 (Proteína durante - la maña- na)	Prote T (Proteína durante - el día)	Energía 1 (Kilocalo- rias du- rante la mañana).	Energía T (Kilocalo- rias du- rante el día.	Tiamin 1 (Vitamina B <sub>1</sub> duran- te la ma- ñana).	Tiamin T (Vitamina B <sub>1</sub> duran- te el día)
Prote 1	1.0000 ( 0)	.5343 N=100 P=.000	.8655 ( 100) P=.000	.3977 ( 100) P=.000	.9460 ( 100) P=.000	.4696 ( 100) P=.000
Prote T		1.0000 ( 0) P= .	.4548 ( 100) P=.000	.8966 ( 100) P=.000	.5262 ( 100) P=.000	.9548 ( 100) P=.000
Energía 1			1.0000 ( 0) P= .	.4900 ( 100) P=.000	.8694 ( 100) P=.000	.4286 ( 100) P=.000
Energía T				1.0000 ( 0) P= .	.4294 ( 100) P=.000	.9159 ( 100) P=.000
Tiamin 1					1.0000 ( 0) P= .	.5137 ( 100) P=.000
Tiamin T						1.0000 ( 0) P=.

FUENTE: OBSERVACION DIRECTA.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

C. La variable dependiente, aprovechamiento escolar, con una correlación positiva con alta significancia entre las mismas variables: memorias, síntesis y juicio. Con relación a notas y atención, se observó que no estaban trabajando sinérgicamente según cuadro No.2.

CUADRO No.2

CORRELACION DE PEARSON ENTRE LAS VARIABLES  
 ATENCION, MEMORIA, JUICIO, SINTESIS Y NOTAS

	ATENCION	MEMORIA	JUICIO	SINTESIS	NOTAS
ATENCION	1.0000 ( 0) P=.	.0450 ( 94) P=.333	-.2018 ( 94) P= .026	-.1386 ( 94) P= .091	-.1566 ( 94) P= .066
MEMORIA		1.0000 ( 0) P= .	.1423 ( 94) P= .086	.1371 ( 94) P= .094	-.1961 ( 94) P= .029
JUICIO			1.0000 ( 0) P= .	.2037 ( 94) P= .024	.3825 ( 94) P= .000
SINTESIS				1.0000 ( 0) P= .	.1248 ( 94) P= .109
NOTAS					1.0000 ( 0) P=.

FUENTE: OBSERVACION DIRECTA.

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

Respecto a: hace preguntas al maestro, pregunta el maestro y responde bien, o pregunta el maestro y no responde bien, resulta una media poco considerable, según cuadros Nos. 3, 4 y 5.

CUADRO No.3

PORCENTAJE DE ESTUDIANTES QUE HACEN PREGUNTAS AL MAESTRO

NUMERO DE VECES	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE ACUMULADO
0	91	97.9	97.9
1	2	2.1	100.0
<b>TOTAL :</b>	<b>93</b>	<b>100.0</b>	

MEDIA: .3225

D.S. : 2.9048

MINIMA: 0.0

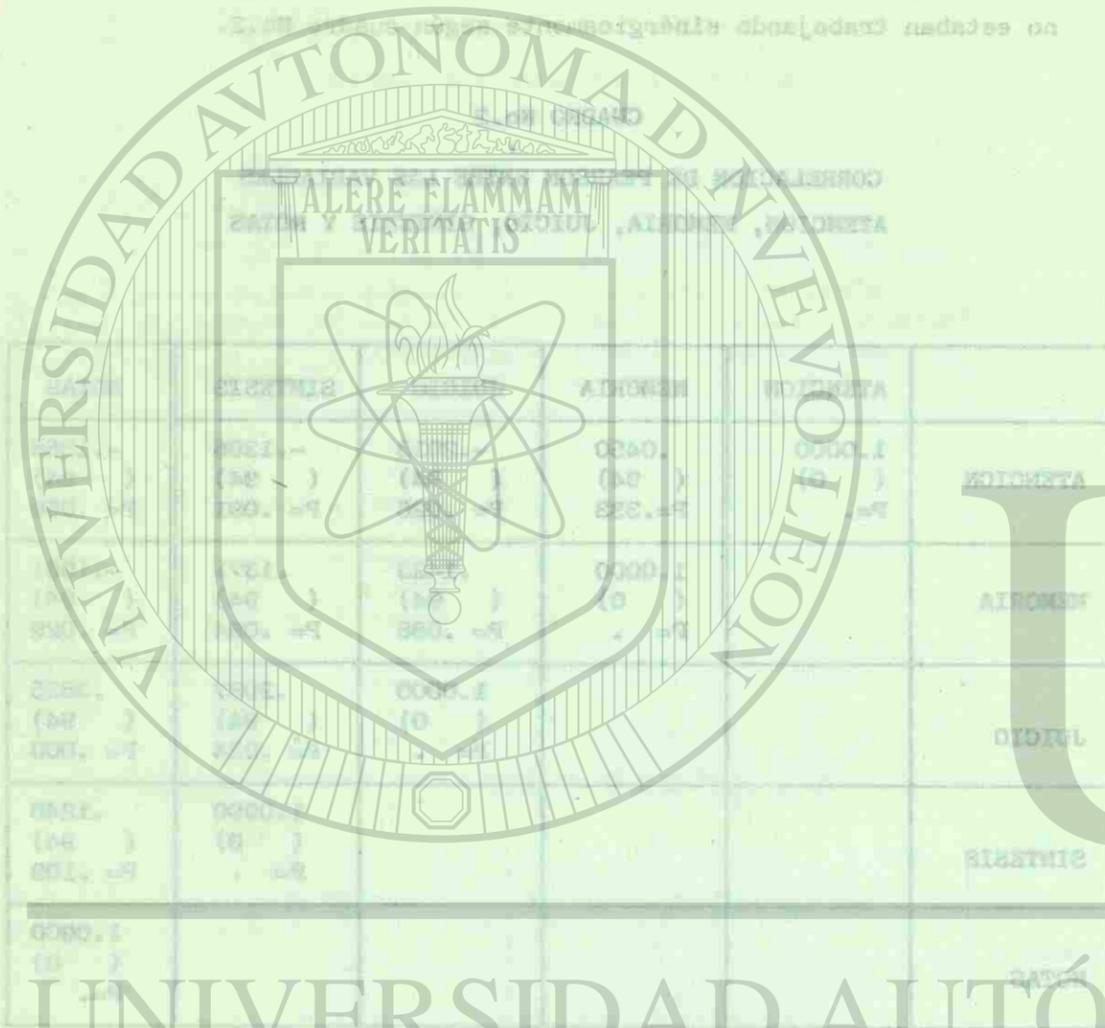
MAXIMA: 1.0

CASOS VALIDOS: 93

FUENTE: OBSERVACION DIRECTA.



La verificación de la dependencia, aprovechamiento de las relaciones, con una correlación positiva con las actividades de las áreas de las ciencias y letras. Con relación a notas y exámenes, se observó que no estaban bien calificados en algunas materias.



DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

CUADRO No.4

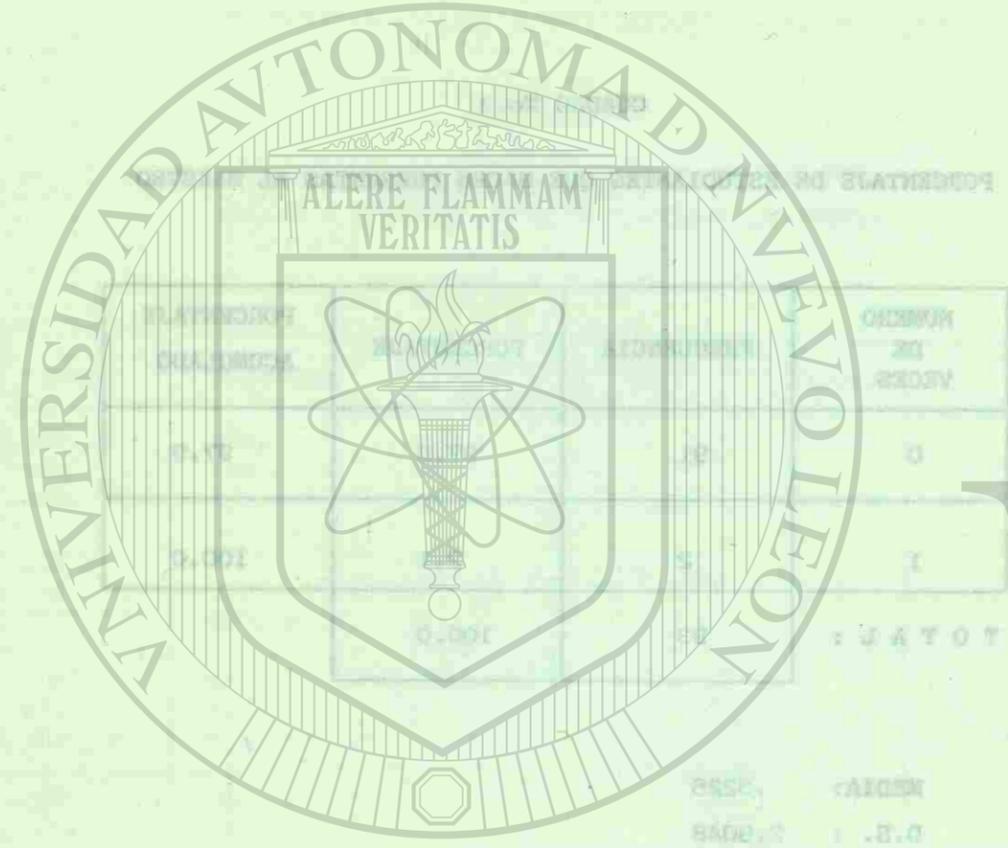
PORCENTAJE DE ALUMNOS QUE RESPONDEN BIEN A LAS PREGUNTAS QUE REALIZA EL MAESTRO.

NUMERO DE VECES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	7	25.0
2	9	32.1
3	6	21.5
4	3	10.7
5	2	7.1
7	1	3.6
<b>TOTAL :</b>	<b>28</b>	<b>100.0</b>

MEDIA: 2.5714  
 DESVIACION STANDARD: 1.4764  
 MINIMA: 1.0  
 MAXIMA: 7.0  
 CASOS VALIDOS: 28

FUENTE: OBSERVACION DIRECTA.

Respuestas a: Se han preguntado al maestro, preguntas al maestro y responde  
 bien a pregunta el maestro y no responde bien, resulta una serie de  
 de considerables, según cuadros nos. 3, 4 y 5.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

CUADRO No.5

PORCENTAJE DE ALUMNOS QUE NO RESPONDEN BIEN A LAS PREGUNTAS HECHAS POR EL MAESTRO.

NUMERO DE VECES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	7	70.0
2	3	30.0
TOTAL:	10	100.0

MEDIA: 1.3  
 DESVIACION STANDARD: 0.4830  
 MINIMA: 1.0  
 MAXIMA: 2.0  
 CASOS VALIDOS: 10

FUENTE: OBSERVACION DIRECTA.

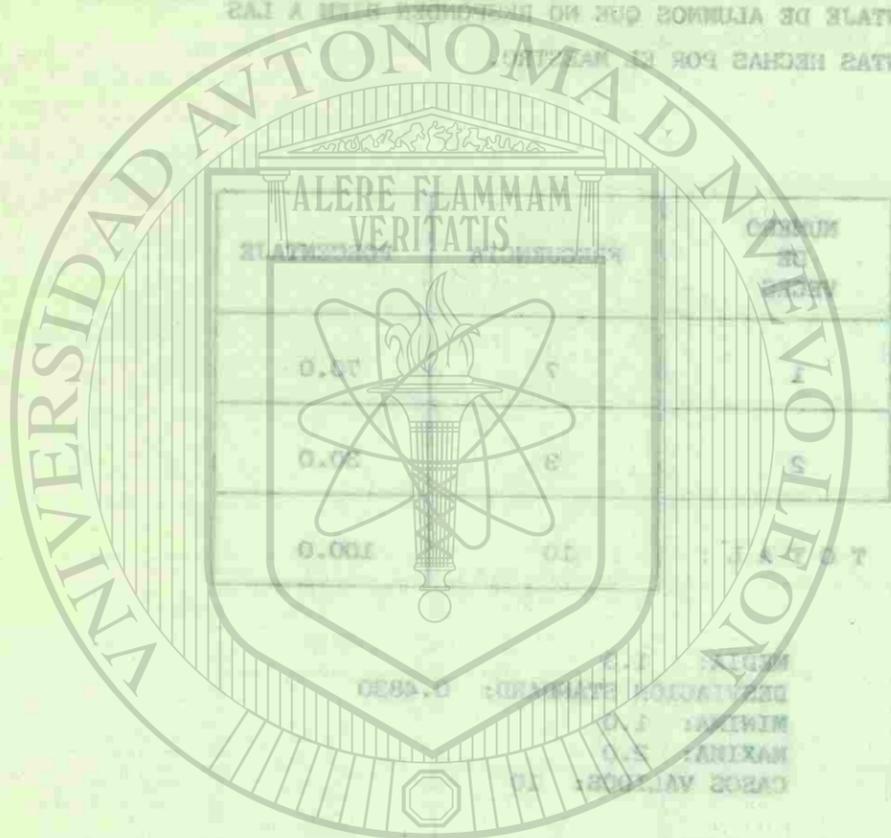
D. Al relacionar la variable independiente, ingesta de alimentos y nutrientes con la capacidad de efectuar síntesis, memorizar y hacer juicio, se utiliza coeficiente de correlación de Pearson en los dos grupos de edades, de 15 a 18 y de 19 a 34 años. ®



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
 DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

CUADRO No. 5

Porcentaje de alumnos que no responden bien a las preguntas hechas por el maestro.



FUENTE: OBSERVACION DIRECTA.

Al relacionar la variable independiente, ingesta de alimentos y nutrientes con la capacidad de efectuar síntesis, memorizar y hacer juicio, se utiliza coeficiente de correlación de Pearson en los dos grupos de edades, de 15 a 18 y de 19 a 34 años.

## DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

CUADRO No. 5

Porcentaje de alumnos que no responden bien a las preguntas hechas por el maestro.

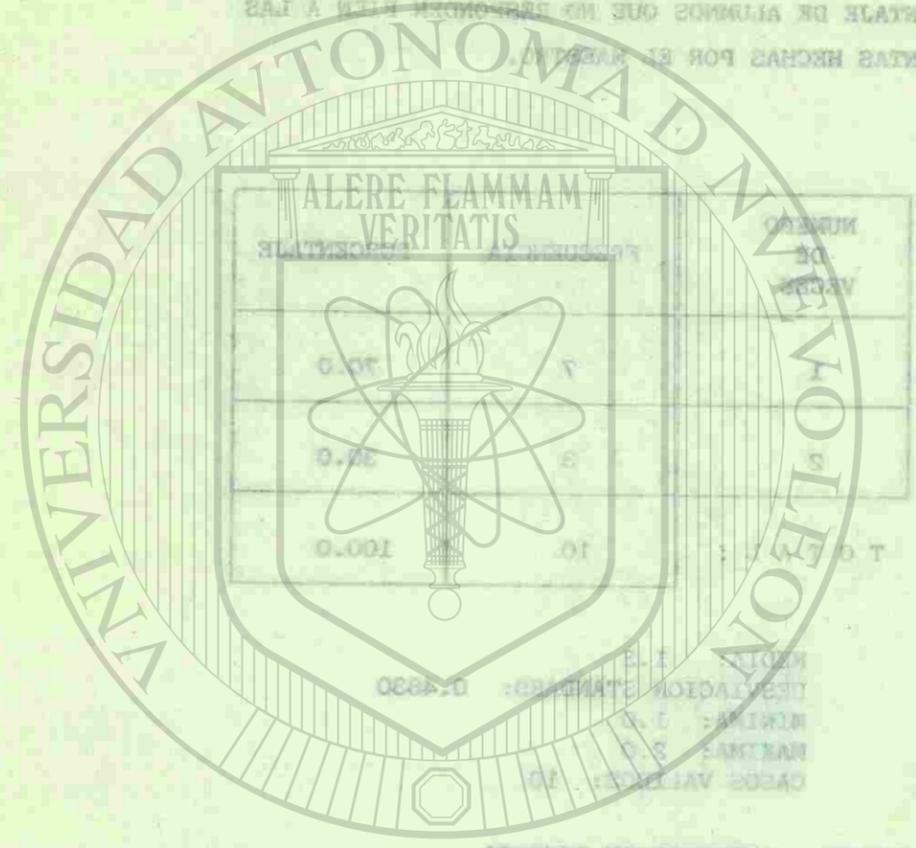
NUMERO DE VECES	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	7	70.0
2	3	30.0
<b>TOTAL :</b>	<b>10</b>	<b>100.0</b>

MEDIA: 1.3  
 DESVIACION STANDARD: 0.4830  
 MINIMA: 1.0  
 MAXIMA: 2.0  
 CASOS VALIDOS: 10

FUENTE: OBSERVACION DIRECTA.

D. Al relacionar la variable independiente, ingesta de alimentos y nutrientes con la capacidad de efectuar síntesis, memorizar y hacer juicio, se utiliza coeficiente de correlación de Pearson en los dos grupos de edades, de 15 a 18 y de 19 a 34 años.

Porcentaje de alumnos que no respondieron a las preguntas hechas por el investigador



FUENTES: OBSERVACION DIRECTA.

... de edades, de 15 a 18 y de 19 a 34 años. ... se utiliza coeficiente de correlación de Pearson en los dos gru- ... con la capacidad de absorción de nutrientes y hacer su ... la velocidad de absorción de los nutrientes y su ...

# DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

## RESULTADOS

Con relación a las características de la población, encontramos - los siguientes aspectos:

Generalmente los estudiantes residen en el área metropolitana de Monterrey, N.L., en casas que cuentan con 5 cuartos en promedio y hasta - 7 personas por vivienda.

El nivel económico, el cual se determinó por el ingreso total mensual de la familia, en el grupo de edad de 15 a 18 años, el 50% de los estudiantes son de estrato bajo<sup>(\*)</sup> y medio bajo y el 50% de estrato medio y medio alto. En el grupo de 19 a 34 años, el 60% son de estrato medio bajo y medio medio y el 40% de estrato medio alto.

Respecto a la escolaridad de los padres de los estudiantes del - primer grupo de edad, es primaria y de secundaria o técnicos la de los pa- dres del segundo grupo de edad.

Los estudiantes de 15 a 18 años tienen un peso mediano de 52.0 - Kgrs., y una estatura mediana de 1.56 Mts. Los estudiantes de 19 a 34 - años, tienen un peso mediano de 55.200 Kgrs. y una estatura mediana de - 1.54 Mts.

El promedio de horas que duermen los estudiantes es de 6.42 horas diarias, no sienten debilidad al término de cada clase. Con relación al examen de conocimientos, el 1% de los estudiantes del primer grupo de - edad obtuvo calificación por arriba de 70, mientras que en el segundo gru- po ninguno obtuvo dicha calificación. La calificación global de todas - las materias al término del semestre para el primer grupo de edad fue de 72 mediano, y de 73 mediano para el segundo grupo de edad.

Con relación a la ingesta de Kcalorías y nutrientes al inicio del estudio, se observa en el cuadro No.6 la ingesta diaria.

(\*) Criterios establecidos para este estudio en el Anexo No.1.

CUADRO No.6

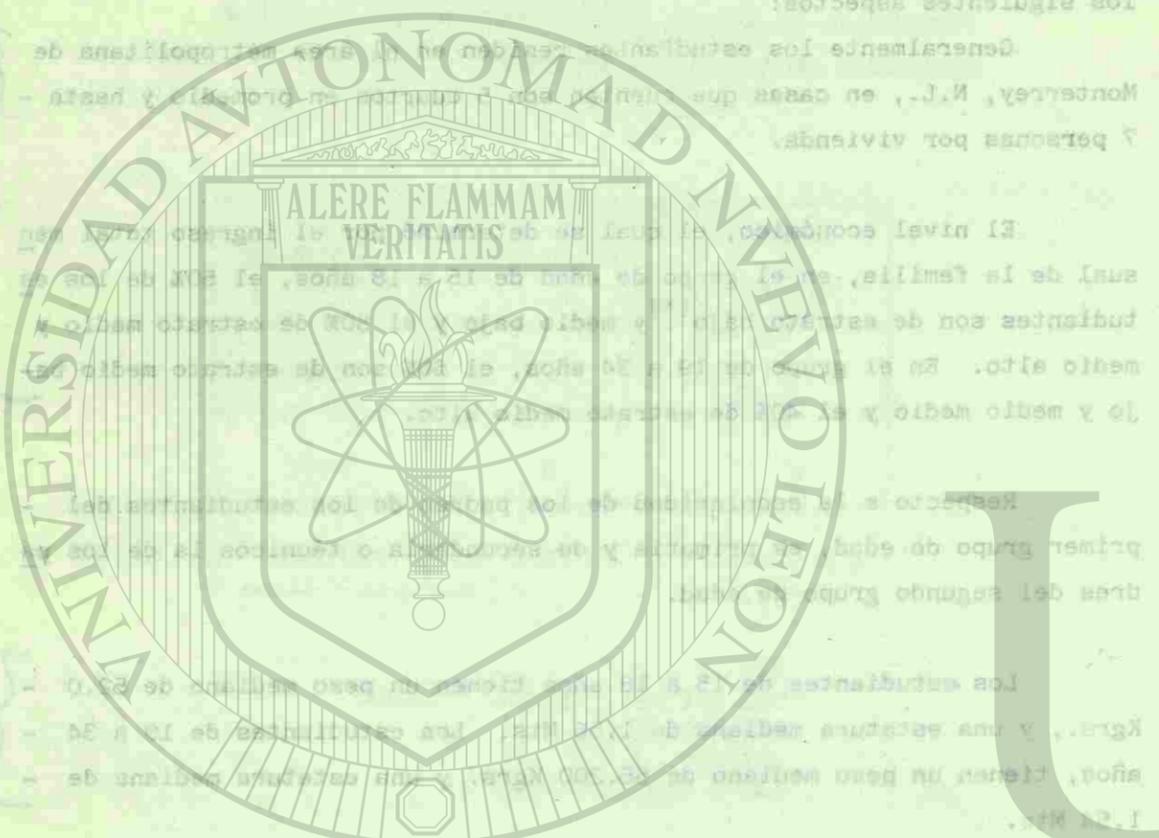
INGESTA DIARIA DE KILOCALORIAS Y NUTRIENTES AL INICIO DEL ESTUDIO EN LOS GRUPOS DE EDAD DE 15 - 18 AÑOS Y 19 - 34 AÑOS.

GRUPOS DE EDAD	KILOCALORIAS Y PROTEINAS	KILOCALORIAS (Kcal)			PROTEINA (g)		
		Mediana	Mínima	Máxima	Mediana	Mínima	Máxima
15 - 18 años		1907	536	3968	55	23	156
19 - 34 años		1526	824	4758	52	30	149

FUENTE: OBSERVACION DIRECTA.

Al término del estudio se observó en edades de 15 a 18 años, que tuvieron una ingesta de 164 Kcalorías menor que al inicio, y disminución de 3 grs. de proteína, y en edades de 19 a 34 años, un descenso de 8 Kcalorías y 4 grs. de proteína.

Al relacionar la ingesta de proteína recomendada y no recomendada con memoria, síntesis y juicio aceptable, en primer lugar se observó que el 80% de la población llegaron a la memorización, y en el caso de las dos últimas variables que son juicio y síntesis aceptable, se observó que un bajo porcentaje de estudiantes llegaron a realizarla, 27% y 41% respectivamente. Seleccionando a quienes sí las efectuaron en forma aceptable y separándolos por grupo de edades, puede visualizarse en la siguiente gráfica que la mayoría de los estudiantes realizan: memorización, síntesis y juicio con ingesta de proteína por debajo de lo recomendado.



DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

CUADRO No. 6

INGESTA DIARIA DE KILOCALORIAS Y NUTRIENTES AL INICIO DEL ESTUDIO EN LOS GRUPOS DE EDAD DE 15 AÑOS Y 19 - 34 AÑOS.

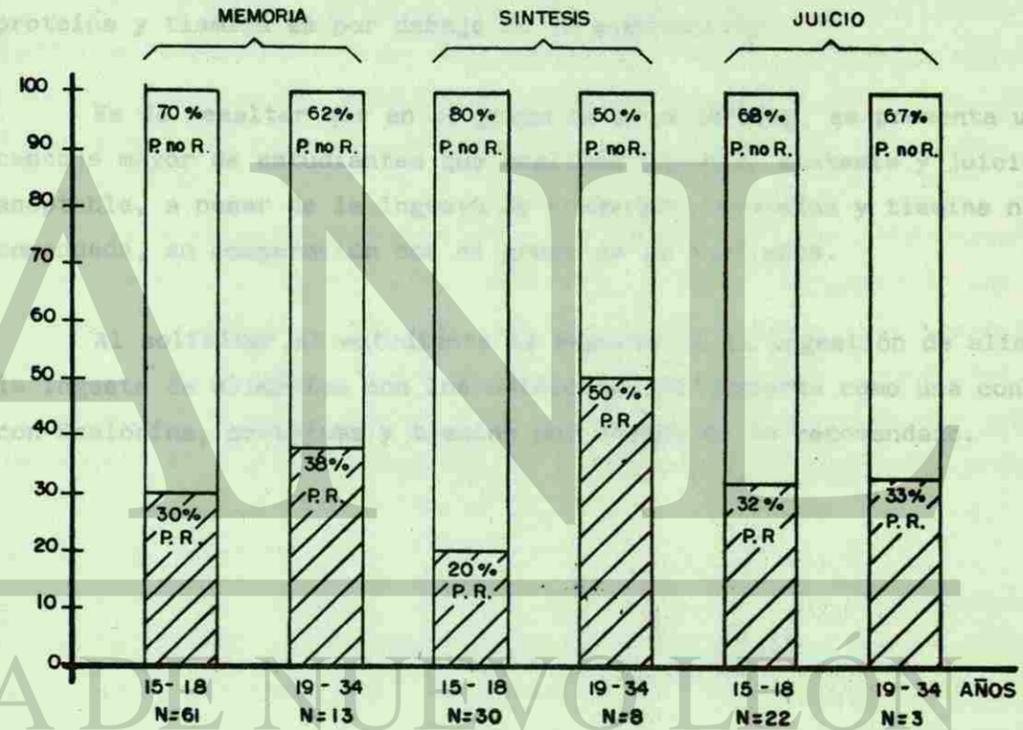
EDAD (años)	Kilocalorias		Proteínas (gr)	
	Recomendada	Realizada	Recomendada	Realizada
15 - 18	2500	2200	50	45
19 - 34	3000	2800	60	55

FUENTE: OBSERVACION DIRECTA

Al relacionar la ingesta de proteínas recomendada y no recomendada con memoria, síntesis y juicio aceptable, se observó que el 50% de la población investigada, en el caso de las dos últimas variables que son juicio y síntesis aceptables, se observó que un bajo porcentaje de estudiantes llegaron a realizarlos, 27% y 41% respectivamente. Seleccionando a quienes se efectuaron en forma aceptable, se agrupó por grupo de edad, como se muestra en la siguiente tabla. Se observa que la mayoría de los estudiantes realizaron memoria y juicio con ingesta de proteínas por debajo de lo recomendado.

GRAFICA No. 1

PROPORCION DE ESTUDIANTES QUE REALIZAN MEMORIA, SINTESIS Y JUICIO ACEPTABLE CON INGESTA DE PROTEINAS RECOMENDADAS Y NO RECOMENDADAS.



FUENTE: OBSERVACION DIRECTA

CLAVE: P.R. = PROTEINA RECOMENDADA  
P. no R. = PROTEINA NO RECOMENDADA

GRÁFICA No. 1  
PROPORCIÓN DE ESTUDIANTES QUE REALIZAN MEMORIA, SÍNTESIS Y JUICIO ACEPTABLE  
CON INGESTA DE PROTEÍNAS RECOMENDADA Y NO RECOMENDADA



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

FUENTE: OBSERVACIÓN DIRECTA

R. no R. = PROTEÍNA NO RECOMENDADA

**CONCLUSIONES.**

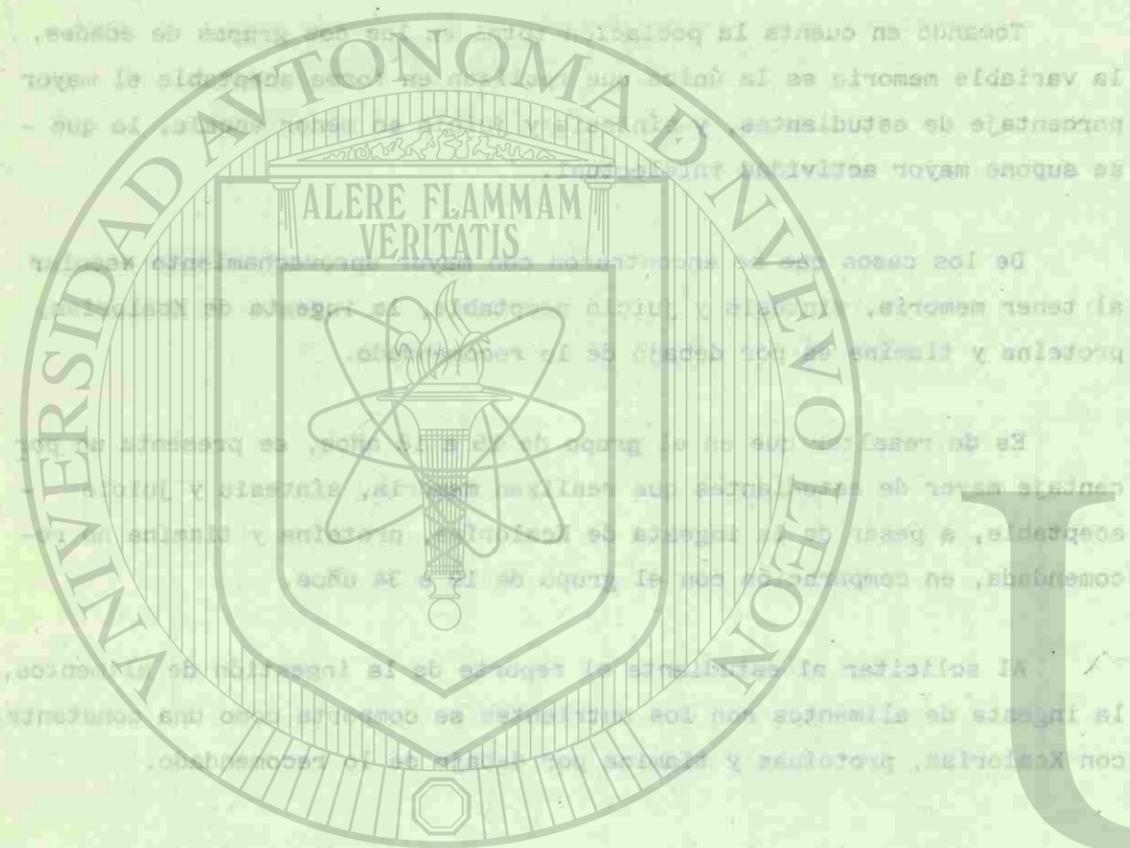
Tomando en cuenta la población total en los dos grupos de edades, la variable memoria es la única que realizan en forma aceptable el mayor porcentaje de estudiantes, y síntesis y juicio en menor escala, lo que se supone mayor actividad intelectual.

De los casos que se encontraron con mayor aprovechamiento escolar al tener memoria, síntesis y juicio aceptable, la ingesta de Kcalorías, proteína y tiamina es por debajo de lo recomendado.

Es de resaltar que en el grupo de 15 a 18 años, se presenta un porcentaje mayor de estudiantes que realizan memoria, síntesis y juicio aceptable, a pesar de la ingesta de Kcalorías, proteína y tiamina no recomendada, en comparación con el grupo de 19 a 34 años.

Al solicitar al estudiante el reporte de la ingestión de alimentos, la ingesta de alimentos con los nutrientes se comporta como una constante, con Kcalorías, proteínas y tiamina por debajo de lo recomendado.

CAPÍTULO I - ALIMENTACIÓN



## DISCUSION

Hay psicopedagogos que citan como importante para el aprovechamiento escolar: La atención, toma de notas, el que el alumno haga preguntas - al maestro o que el maestro pregunte y el estudiante responda adecuadamente, y en este estudio no hay significancia en estas variables y además se presenta, que a mayor atención, menor juicio, y a mayor toma de notas, menor memoria. (Véase Cuadro No.2).

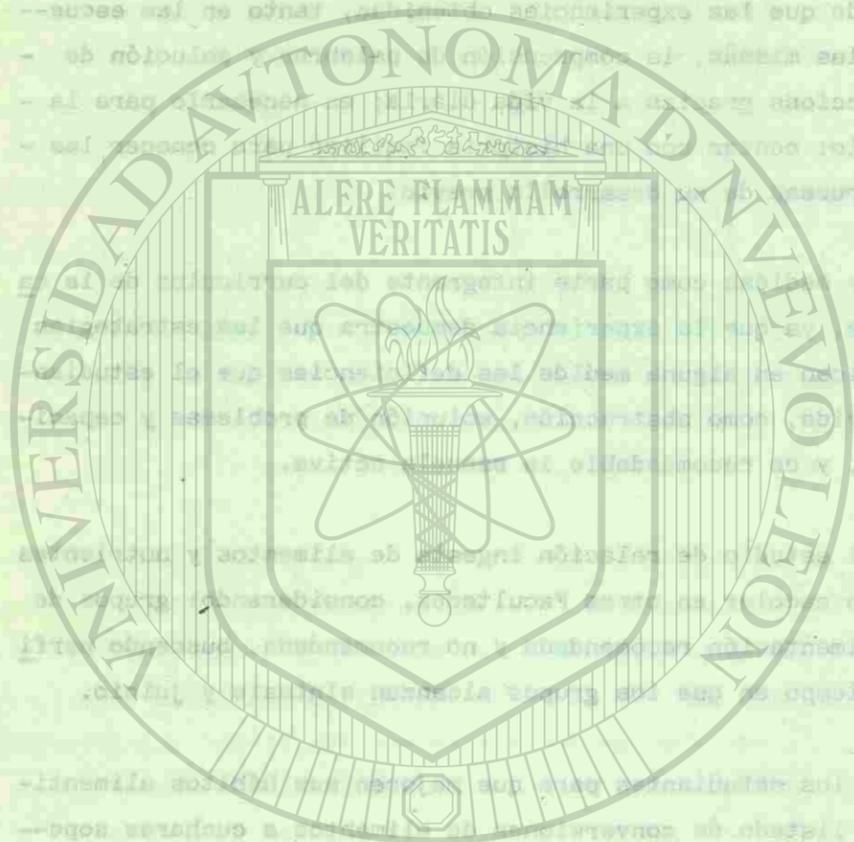
Con relación a estas dos últimas variables, se piensa que se debe permitir un tiempo suficiente para que se realice el proceso de maduración, ya que de inmediato, al término de la clase, se solicitaba la respuesta de algunas preguntas relacionadas sobre el tema expuesto por el maestro.

Las técnicas didácticas que generalmente utilizaron los maestros - durante las clases matutinas fueron: Exposición-Interrogatorio, aún en esta forma, el número de preguntas que hace el estudiante o que responde - cuando el maestro pregunta, no son significativas (véase cuadros Nos. 3, 4 y 5); entre otras explicaciones, se encuentran que los grupos son grandes (promedio de 50 a 60 estudiantes), lo que no da posibilidades de preguntar a cada estudiante en una mayor frecuencia, ya que las clases son de - dos horas de duración.

La variable independiente: Ingesta de alimentos y nutrientes, se comporta como una constante, tanto antes, durante y al término del estudio; es decir, ingesta insuficiente, por lo que no se observa reacción alguna en el aprovechamiento escolar.

En la niñez, en sus primeros 7 años de vida, se ha encontrado relación de la ingesta proteínica con el desarrollo mental y se conoce que las habilidades para aprender y memorizar contenido significativo aumentan con la edad; ésto puede ser un hecho de que haya memoria aceptable - con ingesta de Kcalorías, proteínas y tiamina en cantidades insuficientes.





UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

DEDICATORIA

Al Sr. Rector, Dr. [illegible], por su apoyo a la investigación.

A mi esposo Jesús Onofre Marín, porque con su cariño y comprensión hace posible que pueda dedicarle la mayor parte del tiempo al desarrollo de mi trabajo.

A mis hijos Nancy y Javier, porque su presencia y amor son determinantes en mi vida para acrecentar conocimientos que ayuden a mis estudiantes.

A mi nuera Elizabeth, nieto Javier y a mi yerno Juan Jesús, porque se han integrado a la familia, y con su respeto y cariño hacen factible una vida serena y de amor.

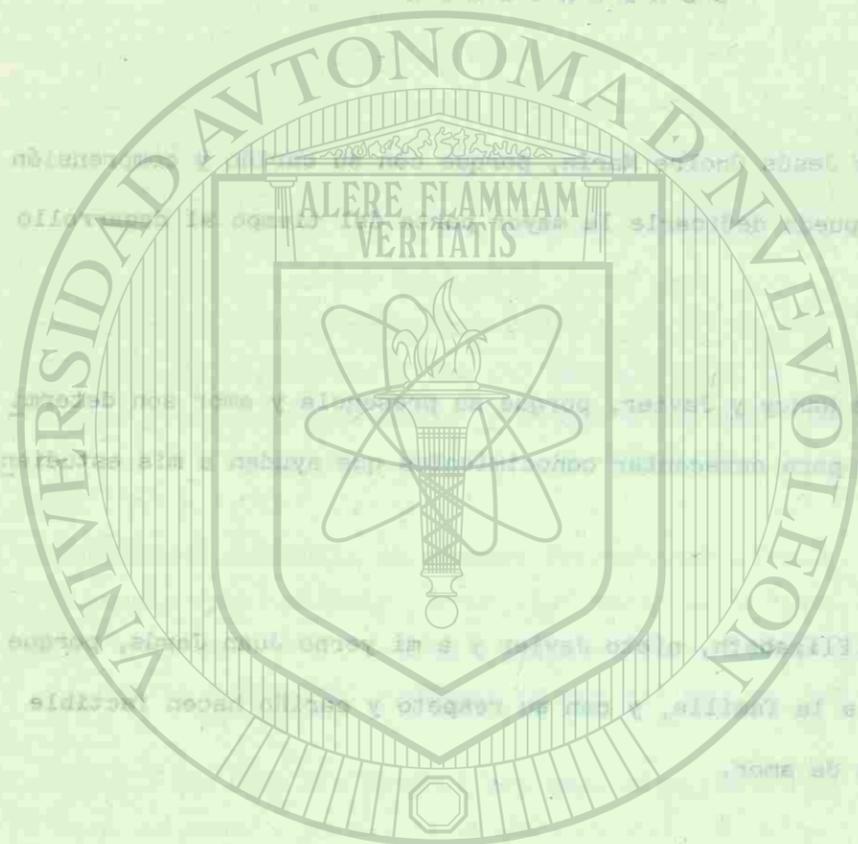
A mi querida madre Ana María, hermanos y demás familiares por el apoyo brindado.

A todos les dedico mi trabajo.



Al Centro de [illegible] que apoyó con el [illegible]

A la Lic. [illegible]



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

#### RECONOCIMIENTOS

Al Sr. Rector, Ing. Gregorio Farías Longoria, por su apoyo a la investigación.

Al Sr. Ex-Rector, Dr. Alfredo Piñeyro López, ya que durante su gestión se dió inicio a este estudio y con su consejo hizo posible su realización.

A la Secretaría de Educación Pública por los recursos financieros aportados para la investigación a través del Programa PRONAES.

A la Srita. Lic. Magdalena Alonso Castillo, Directora de la Facultad de Enfermería de la U.A.N.L., por todas las facilidades dadas para el presente estudio.

Especialmente, con todo respeto, mi reconocimiento para mi asesora Lic. Esther C. Gallegos de Hernández, Coordinadora de Investigación de la facultad de Enfermería de la U.A.N.L., por las aportaciones innumerables que con su experiencia y conocimientos hizo posible el desarrollo de este estudio.

Al Lic. Raymundo C. Rodríguez Guajardo, Asesor de Estadística, por su amplio apoyo a este estudio.

A la Lic. Ana Cristina Aldape Morán, Maestra de la Sección de Nutrición, por contribuir en la obtención de pesos de los alimentos y sus conversiones.

Al Centro de Cómputo de la facultad de Economía de la U.A.N.L., que apoyó con el procesamiento electrónico del estudio.

A la Lic. Bertha Cecilia Salazar González, por su apoyo didáctico.

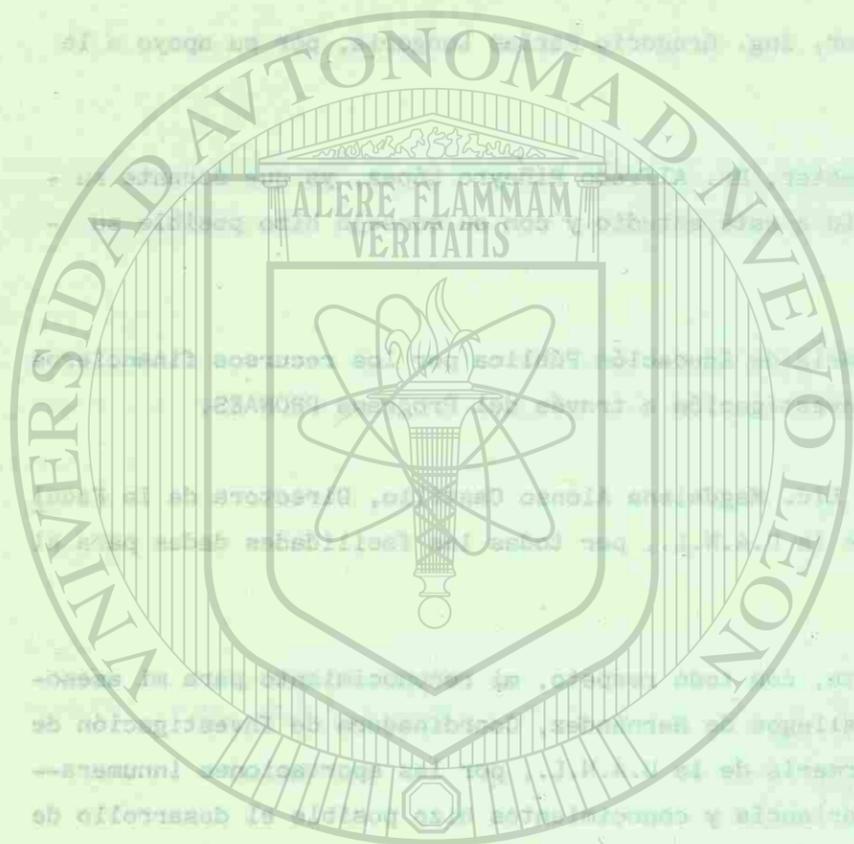
A la Lic. Carmen Melgoza de Cantú, por siempre estar atenta a los avances de mis trabajos.

A las Pasantes de Licenciatura en Enfermería asignadas a esta Sección de Nutrición por su trabajo en encuestar y graficar resultados.

A todos los maestros de la Facultad de Enfermería por su participación y disposición para este estudio.

A los estudiantes de Licenciatura en Enfermería, generación 84/88, por el interés y cooperación para cada una de las acciones realizadas en ellos.

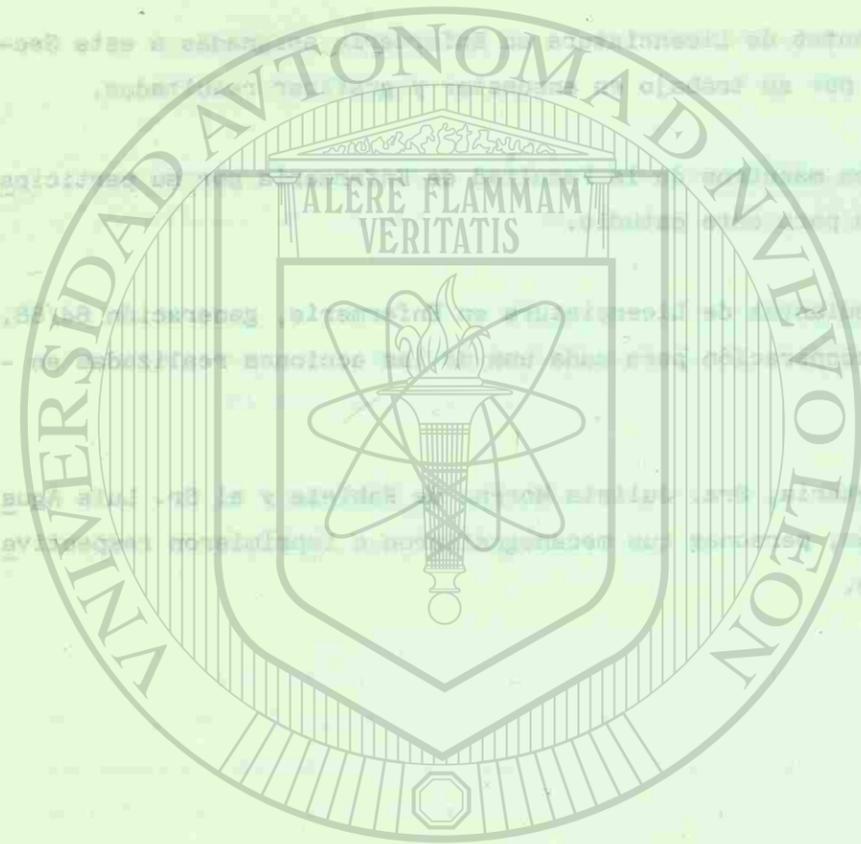
A la Secretaria, Sra. Julieta Moreno de Rabiela y al Sr. Luis Agustín Guerrero Tobías, personas que mecanografiaron e imprimieron respectivamente este estudio.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN



DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS



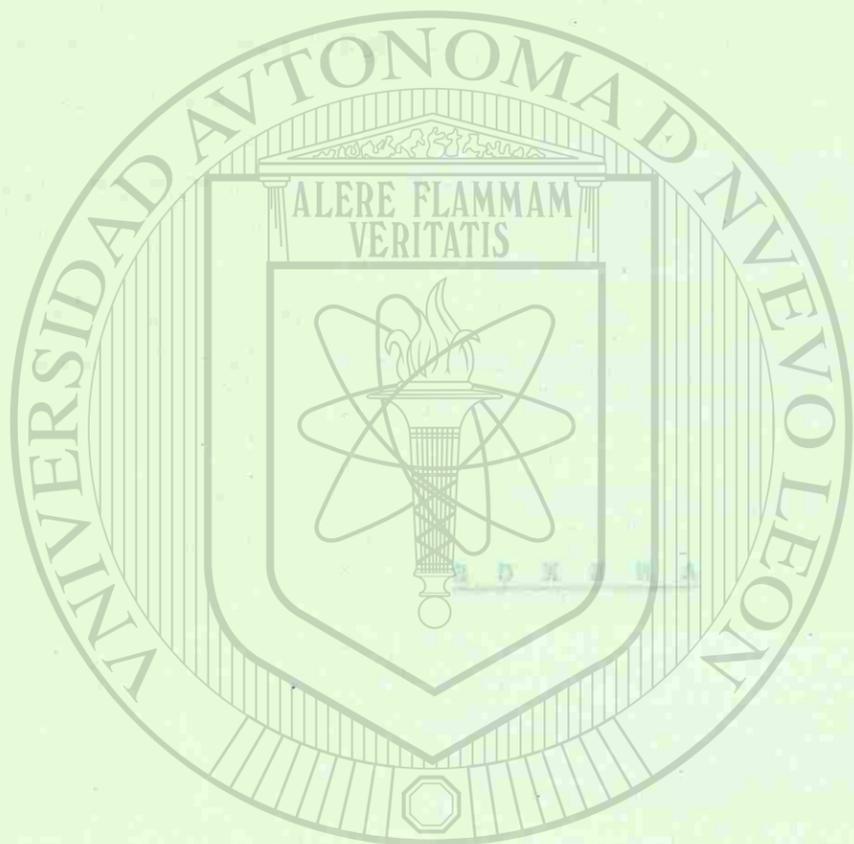
# U A N L

A N E X O S

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS





UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
FACULTAD DE ENFERMERÍA  
DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA ANEXO No.1  
SECCIÓN EPIDEMIOLOGÍA  
P. J. S. R. A. E. J. M. G.

FICHA DE IDENTIFICACION  
ALUMNOS DEL PRIMER SEMESTRE DE LIC. EN ENFERMERIA

CODIGO DE INVESTIGACION.

DATOS SOCIOLOGICOS.

PREGUNTA

COLUMNAS

01. Nombre: \_\_\_\_\_

**FICHA DE IDENTIFICACION, EXAMEN MEDICO Y EXAMEN DE CONOCIMIENTOS,  
PARA CONOCER LAS CARACTERISTICAS DE LA POBLACION ESTUDIADA.**

02. Calle: \_\_\_\_\_

03. Procedencia: \_\_\_\_\_

04. Lugar y fecha de nacimiento: \_\_\_\_\_

PAIS \_\_\_\_\_ ESTADO \_\_\_\_\_ CIUDAD \_\_\_\_\_ MUNICIPIO \_\_\_\_\_ SEXO \_\_\_\_\_ AÑO \_\_\_\_\_

05. Sexo: \_\_\_\_\_

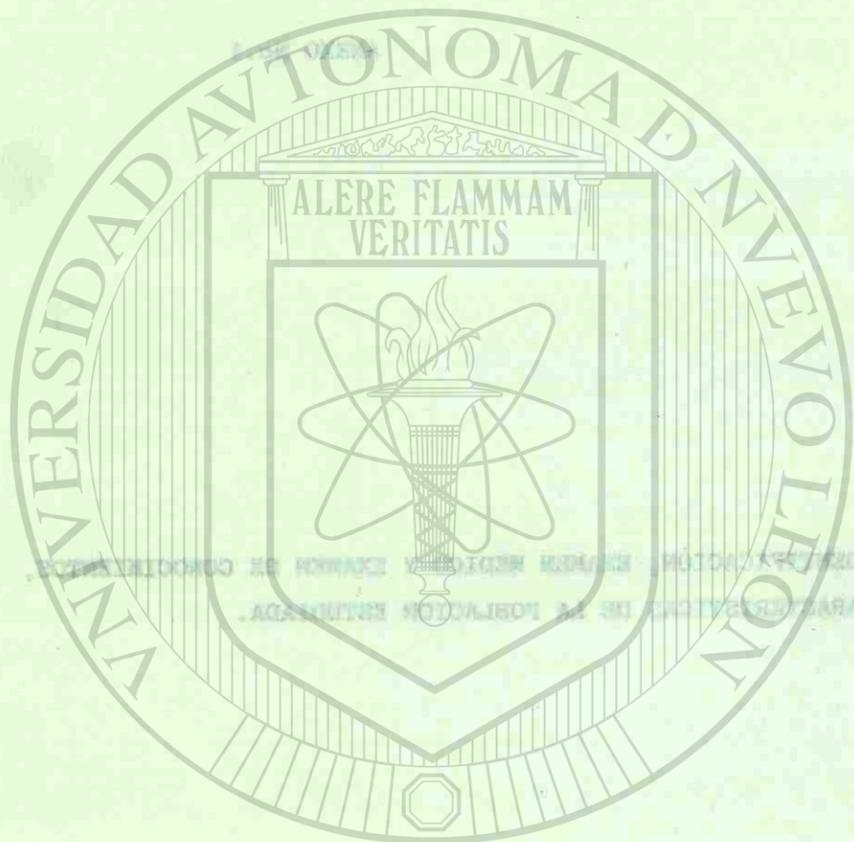
06. Estado Civil: \_\_\_\_\_

07. Antecedentes de enfermedades: \_\_\_\_\_  
con ( / ).

08. Nivel Técnico: \_\_\_\_\_

09. Nivel Profesional: \_\_\_\_\_





UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

8. TIEMPO DE DURACIÓN EN:  
 10. Nivel Técnico. UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
 FACULTAD DE ENFERMERIA  
 11. Nivel Profesional. DEPARTAMENTO DE SALUD PUBLICA  
 SECCION NUTRICION  
 P.I.R.N.A.E.I.M.A.

FICHA DE IDENTIFICACION  
 ALUMNOS DEL PRIMER SEMESTRE DE LIC. EN ENFERMERIA

CODIGO DE INVESTIGACION.

I. DATOS SOCIOLOGICOS.

PREGUNTA ESTADISTICAS DE LA FAMILIA DONDE VIVE ACTUALMENTE. COLUMNAS

01. Nombre: \_\_\_\_\_  
 NOMBRE(S) APELLIDO PATERNO MATERNO

02. Domicilio actual (completo).  
 \_\_\_\_\_  
 CALLE No. COLONIA MUNICIPIO

03. Procedencia \_\_\_\_\_

04. Lugar y fecha de nacimiento.  
 \_\_\_\_\_  
 PAIS ESTADO CIUDAD MUNICIPIO MES DIA AÑO

05. Sexo: \_\_\_\_\_

06. Estado Civil: \_\_\_\_\_

07. Ha realizado estudios diferentes al bachillerato? Señale con (✓).  
 SI NO

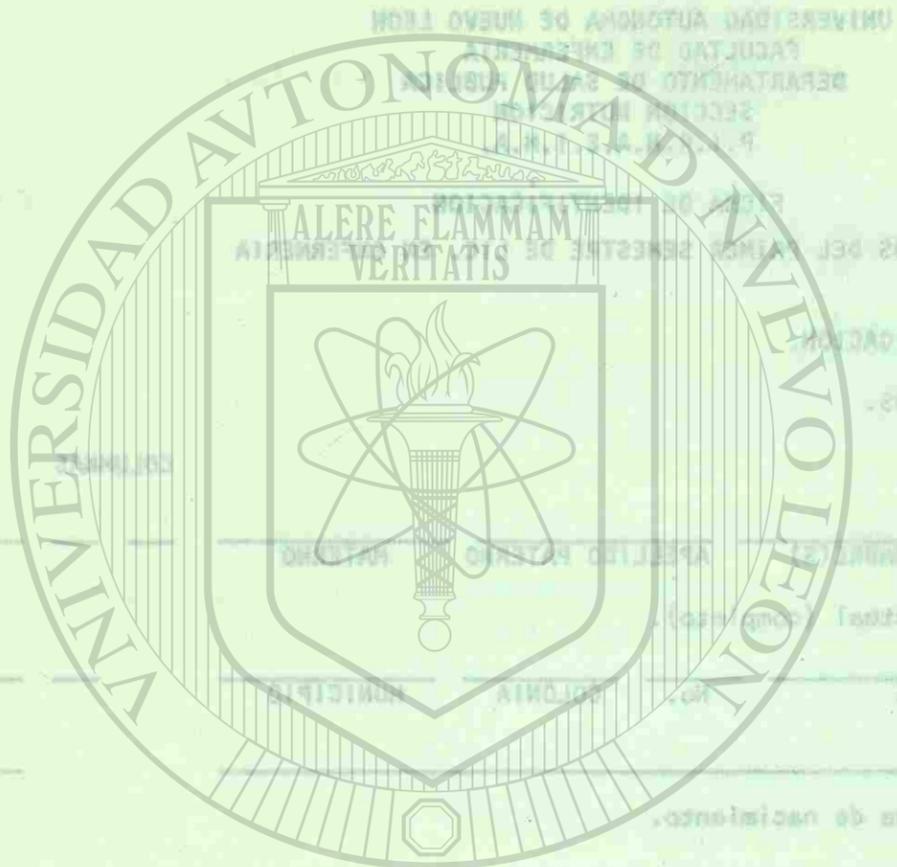
A. REALIZO ESTUDIOS DE:

08. Nivel Técnico.

09. Nivel Profesional.

10. Nivel Profesional.

11. Nivel Profesional.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

B. TIEMPO DE DURACION EN:

- 10. Nivel Técnico. \_\_\_\_\_
- 11. Nivel Profesional. \_\_\_\_\_
- 12. Preparatoria en que concluyó sus estudios. Señale con ( ✓ ).
  - 1. Preparatoria No.7 \_\_\_\_\_
  - 2. Preparatoria No.15 \_\_\_\_\_
  - 3. Preparatoria Técnica Médica \_\_\_\_\_
  - 4. Otras preparatorias,U.A.N.L. \_\_\_\_\_
  - 5. Otras preparatorias (especificar) \_\_\_\_\_

II. CARACTERISTICAS DE LA VIVIENDA DONDE VIVE ACTUALMENTE.

13. Techos. Señale con ( ✓ )

- 1). Lámina
- 2). Concreto
- 3). Madera
- 4). Otros

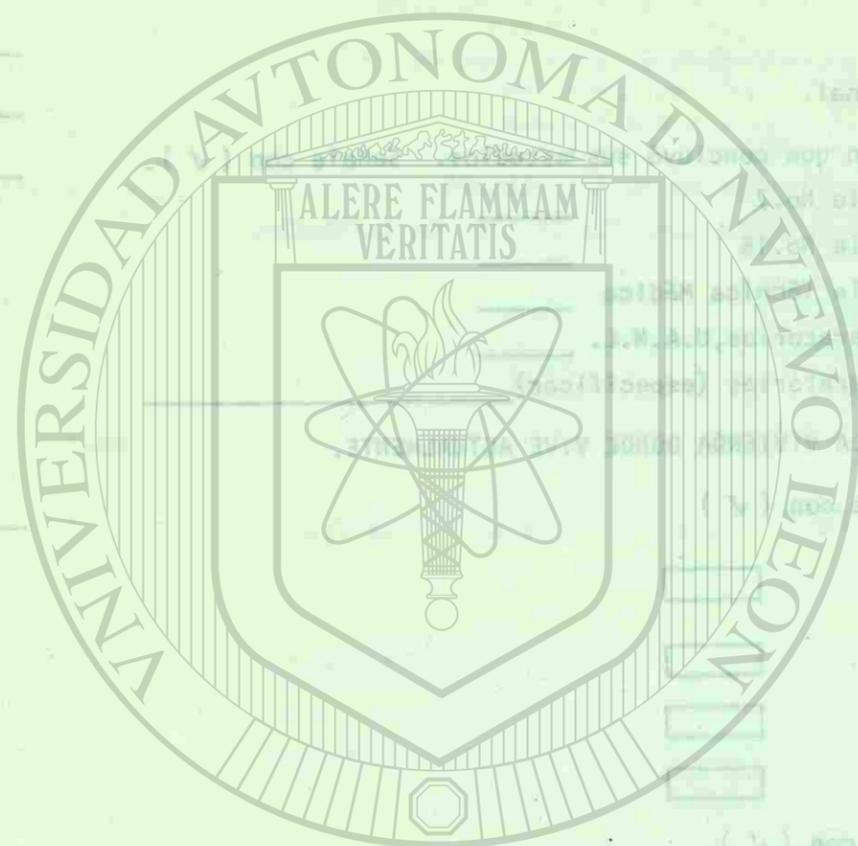
14. Pisos. Señale con ( ✓ ).

- 1). Tierra
- 2). Cemento
- 3). Madera
- 4). Mosaico
- 5). Otros

15. Anotar número de cuartos \_\_\_\_\_

16. Tenencia. Señale con ( ✓ ).

- 1). Propia
- 2). Rentada
- 3). Prestada



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

- 4). Otros
- 17. Agua entubada. Señale con (✓).

  - 1). Dentro de la vivienda
  - 2). Fuera de la vivienda
  - 3). Llave pública
  - 4). No dispone de agua entubada
  - 5). Otros

- 18. Eliminación de excretas. Señale con (✓).

  - 1). El drenaje está conectado a la calle.
  - 2). El drenaje está conectado a fosa séptica.
  - 3). Tiene letrina.
  - 4). Tiene pozo negro.
  - 5). Fecalismo sobre el suelo.
  - 6). Otros.

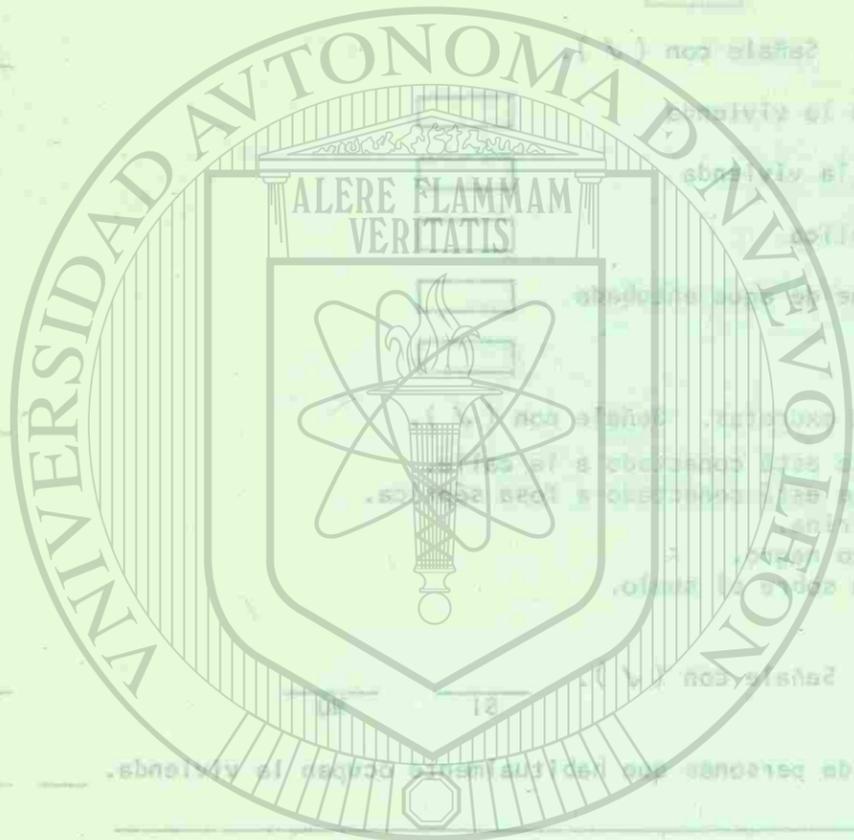
- 19. Electricidad. Señale con (✓). SI NO
- 20. Anotar número de personas que habitualmente ocupan la vivienda. \_\_\_\_\_

III. RECURSOS.

- 21. Trabaja? Señale con (✓). SI NO
- 22. Ocupación. \_\_\_\_\_
- 23. Anotar el tiempo en horas a la semana. \_\_\_\_\_
- 24. Anotar ingreso total del mes anterior. \_\_\_\_\_

C. ANOTAR NUMERO DE DIAS DE LA SEMANA PASADA QUE INGIRO:

- 25. Carne \_\_\_\_\_ días



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

- 26. Huevo \_\_\_\_\_ días
- 27. Leche \_\_\_\_\_ días
- 28. Pescado \_\_\_\_\_ días
- 29. Frutas \_\_\_\_\_ días
- 30. Verduras \_\_\_\_\_ días

D. SI TU CASA TIENE: SEÑALA CON (✓).

- 31. Radio \_\_\_\_\_
- 32. Televisión \_\_\_\_\_
- 33. Refrigerador \_\_\_\_\_
- 34. Teléfono \_\_\_\_\_
- 35. Automóvil \_\_\_\_\_

E. TIEMPO EN MINUTOS DEDICADO A LA LECTURA LA SEMANA PASADA DE:

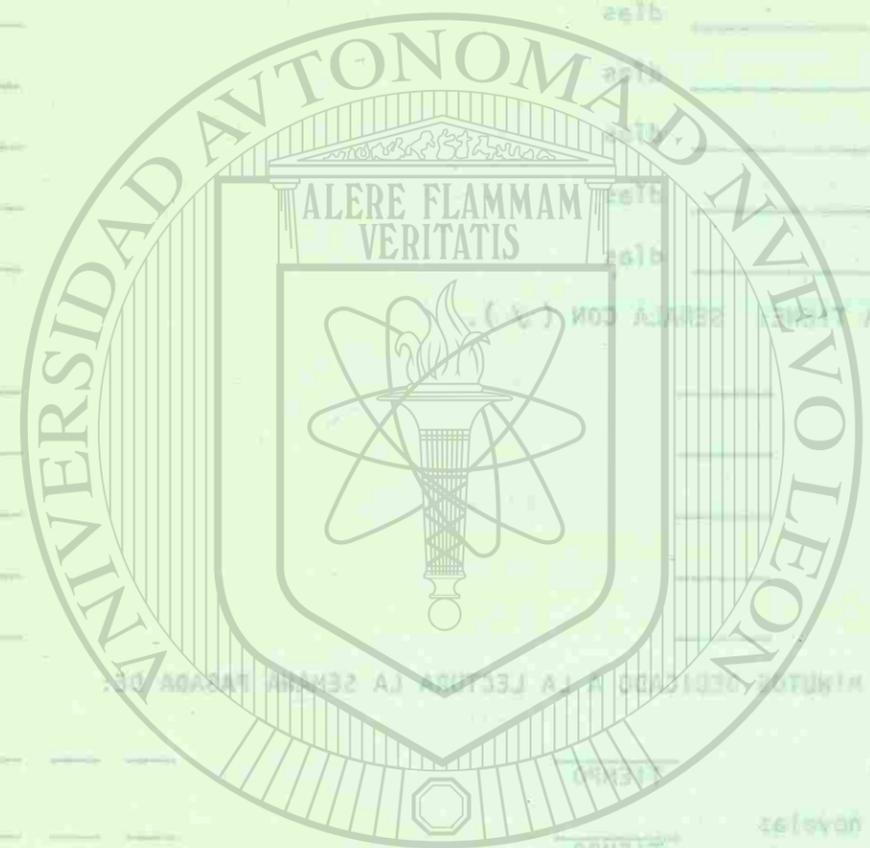
- 36. Periódico \_\_\_\_\_ TIEMPO
- 37. Historietas y novelas \_\_\_\_\_ TIEMPO
- 38. Obras literarias \_\_\_\_\_ TIEMPO
- 39. Libros de texto \_\_\_\_\_ TIEMPO
- 40. Trabajos científicos \_\_\_\_\_ TIEMPO

- 41. Otros (especificar) \_\_\_\_\_ TIEMPO

F. TIEMPO EN MINUTOS QUE DEDICAS A VER TELEVISION:

- 42. Los días de la semana \_\_\_\_\_
- 43. Los fines de semana \_\_\_\_\_

IV. DATOS DE LOS PADRES.



G. NOMBRE DEL PADRE: \_\_\_\_\_  
 NOMBRE(S) APELLIDOS

44. Vive? Señale con (✓).  
 SI NO

45. Edad \_\_\_\_\_

46. Escolaridad. Señale con (✓).

- 1). Analfabeta
- 2). Primaria
- 3). Secundaria o carrera técnica
- 4). Preparatoria
- 5). Profesional
- 6). Otros (especificar)
- 7). No dá lugar

47. Ocupación. Anote la actividad.  
 NOMBRE DE LA ACTIVIDAD \_\_\_\_\_

48. Sueldo del mes anterior \_\_\_\_\_

49. Estado Civil.

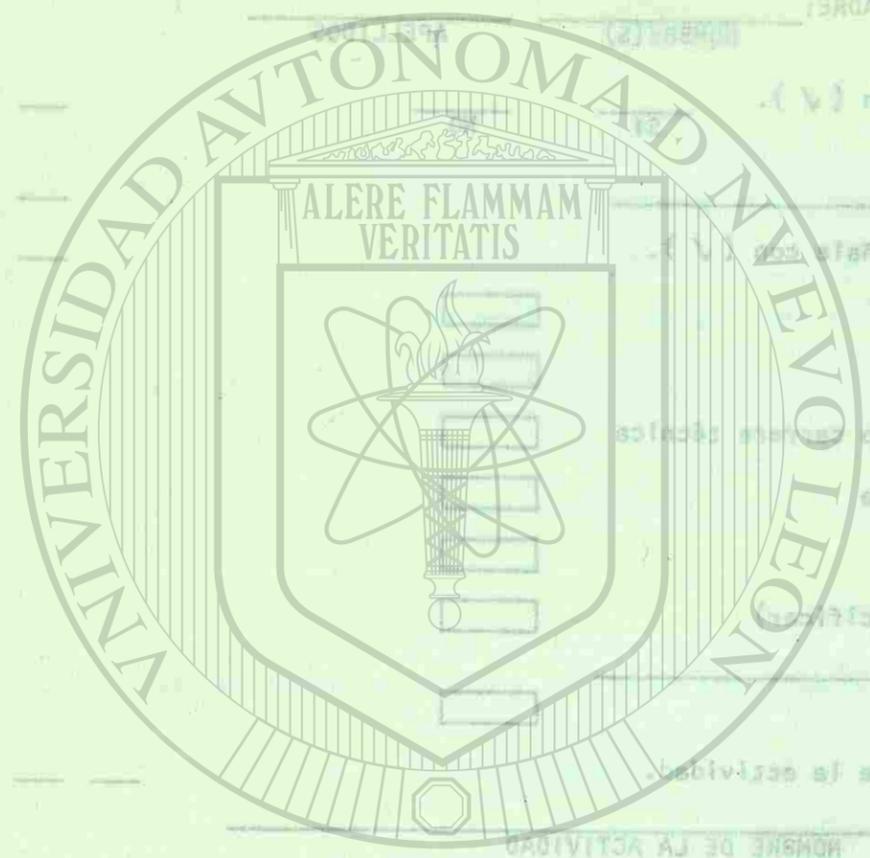
- 1). Unión Libre
- 2). Casado
- 3). Divorciado
- 4). Separado
- 5). Viudo
- 6). Soltero
- 7). No dá lugar

H. NOMBRE DE LA MADRE \_\_\_\_\_

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS





UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

50. Vive? SI NO \_\_\_\_\_
51. Edad \_\_\_\_\_
52. Señalar con (✓): Escolaridad \_\_\_\_\_
- 1). Analfabeta
  - 2). Primaria
  - 3). Secundaria o carrera técnica
  - 4). Preparatoria
  - 5). Profesional
  - 6). Otros (especificar)
  - 7). No dá lugar
53. Ocupación. Anote la actividad. \_\_\_\_\_
54. Anotar sueldo del mes anterior \_\_\_\_\_
55. Anotar ingreso total familiar \_\_\_\_\_
56. Índice Socioeconómico \_\_\_\_\_  
(DEJAR EN BLANCO)
57. Estado Civil. Señalar con (✓). \_\_\_\_\_
- 1). Unión Libre
  - 2). Casada
  - 3). Divorciada
  - 4). Separada
  - 5). Viuda
  - 6). Soltera

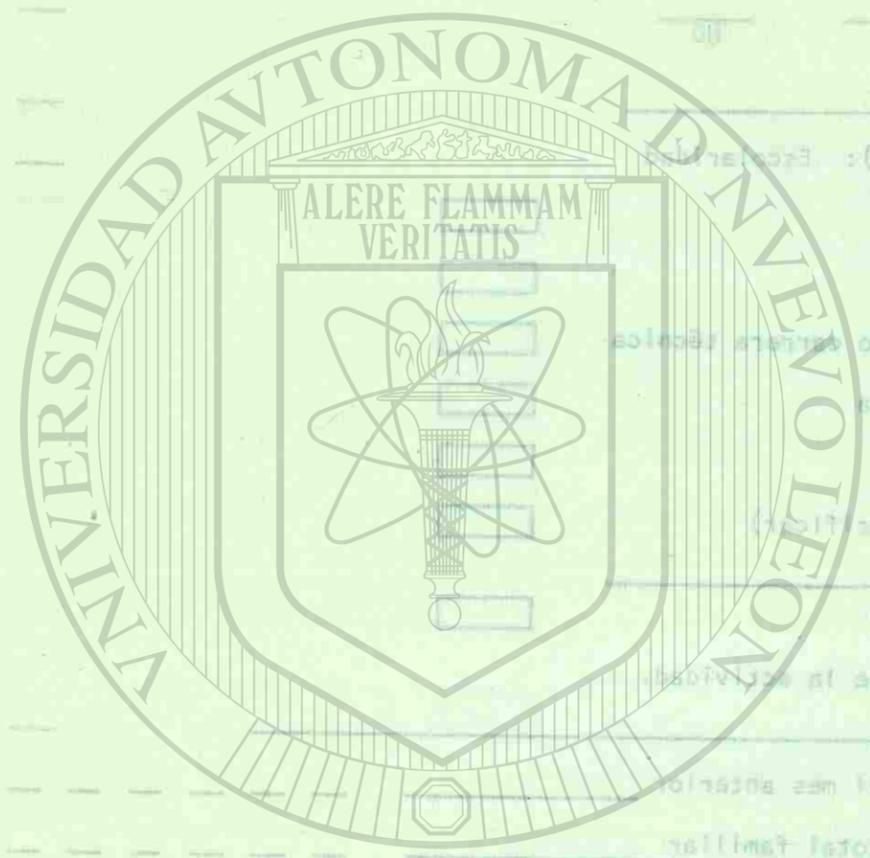
CAPILLA DE FONSINA

7). No dá lugar

58. Promedio de calificaciones de preparatoria. \_\_\_\_\_

3. Anotar el lugar de nacimiento y domicilio de la familia.

4. En caso de no haber nacido en el país, anotar el país de nacimiento.

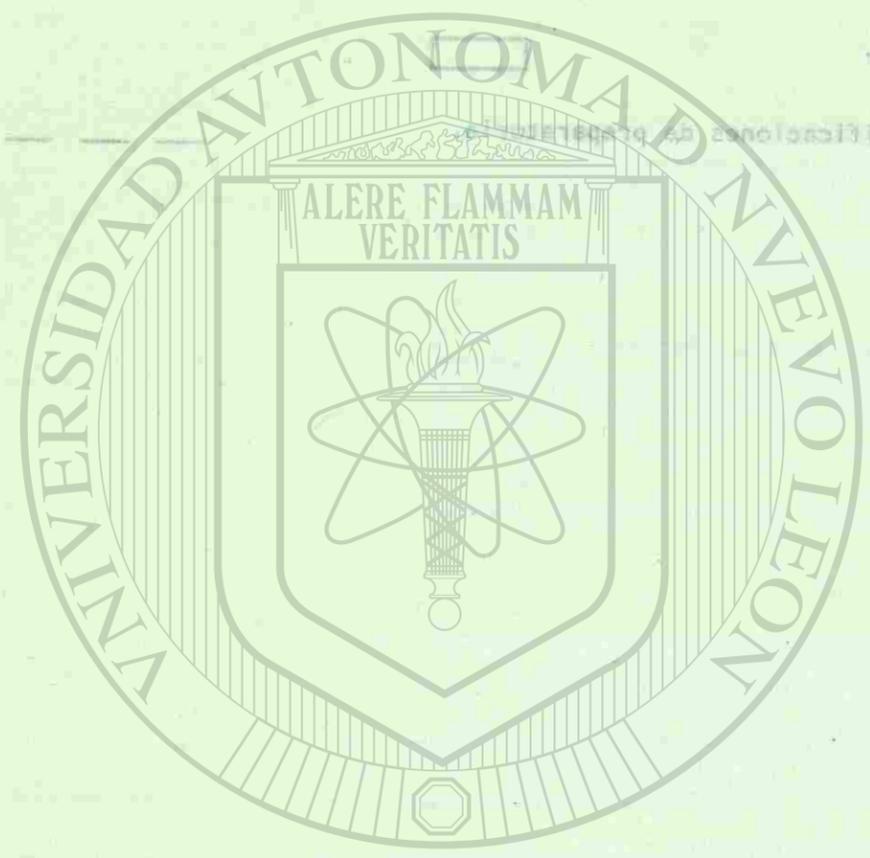


UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS



CAPILLA ALFONSO



ITEMS QUE REQUIEREN DE EXPLICACION

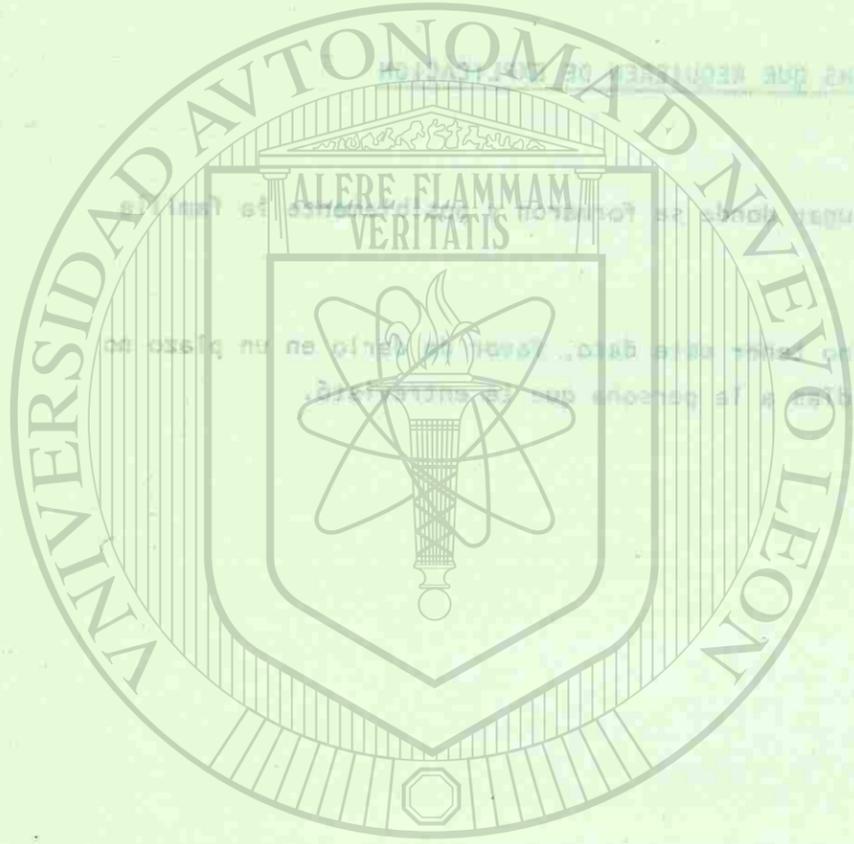
- 3. Anotar el lugar donde se formaron y posiblemente la familia aún ahí.
- 48. En caso de no tener este dato, favor de darlo en un plazo no mayor de 8 días a la persona que te entrevistó.

U A N L

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS





UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR SOCIAL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
FACULTAD DE ENFERMERIA  
DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA  
SECCION NUTRICION  
P. I. R. N. A. E. I. M. A.

INSTRUCTIVO DE CODIFICACION PARA LA FICHA DE IDENTIFICACION

1. DATOS SOCIOLOGICOS.

PREGUNTA

- 01. CLAVE.
- 02. COLONIA O MUNICIPIO -  
DONDE VIVE ACTUALMENTE.
- 01. Centro de Monterrey
- 02. Colonias de Monterrey
- 03. Guadalupe, N.L.
- 04. Santa Catarina, N.L.
- 05. San Pedro Garza García, N.L.
- 06. San Nicolás de los Garza, N.L.
- 07. Villa de Santiago, N.L.
- 08. Montemorelos, N.L.
- 09. Linares, N.L.
- 10. Cadereyta Jiménez, N.L.
- 11. Ciénega de Flores, N.L.
- 12. Escobedo, N.L.
- 13. Apodaca, N.L.
- 14. Villa de García

03. PROCEDENCIA.

- 1. Monterrey
- 2. Resto de Nuevo León
- 3. Coahuila
- 4. San Luis Potosí

COLUMNAS

---

PREGUNTA

- 5. Zacatecas
- 6. Tamaulipas
- 7. Otros estados
- 8. Extranjero

04. ESTADO DONDE NACIO.

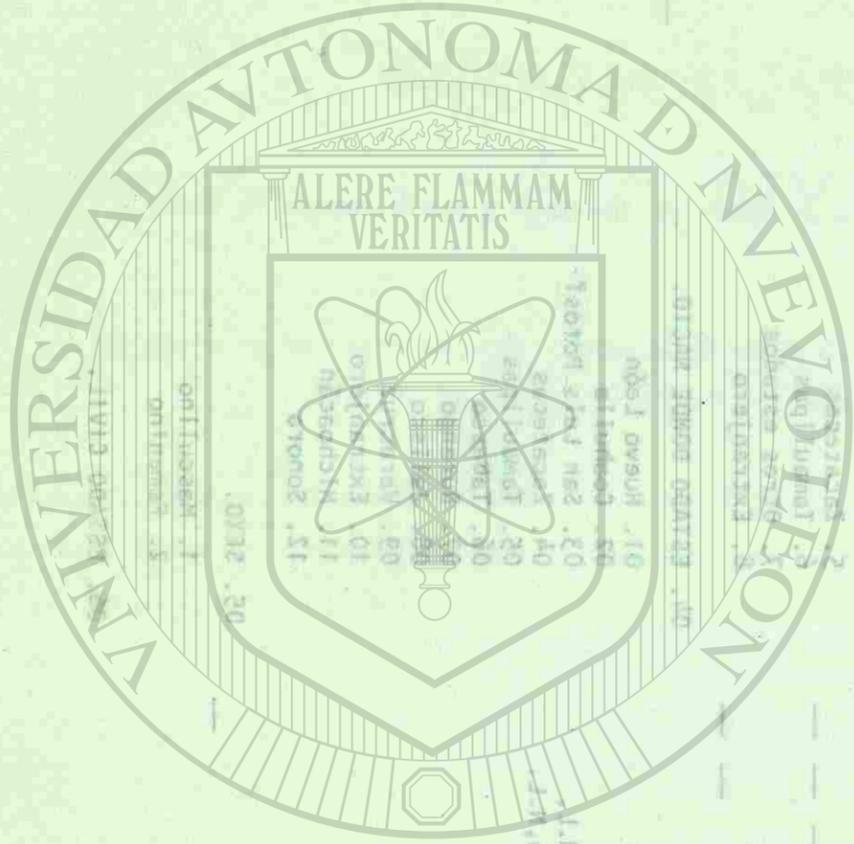
- 01. Nuevo León
- 02. Coahuila
- 03. San Luis Potosí
- 04. Zacatecas
- 05. Tamaulipas
- 06. Tabasco
- 07. Durango
- 08. Jalisco
- 09. Veracruz
- 10. Extranjero
- 11. Michoacán
- 12. Sonora

05. SEXO.

- 1. Masculino
- 2. Femenino

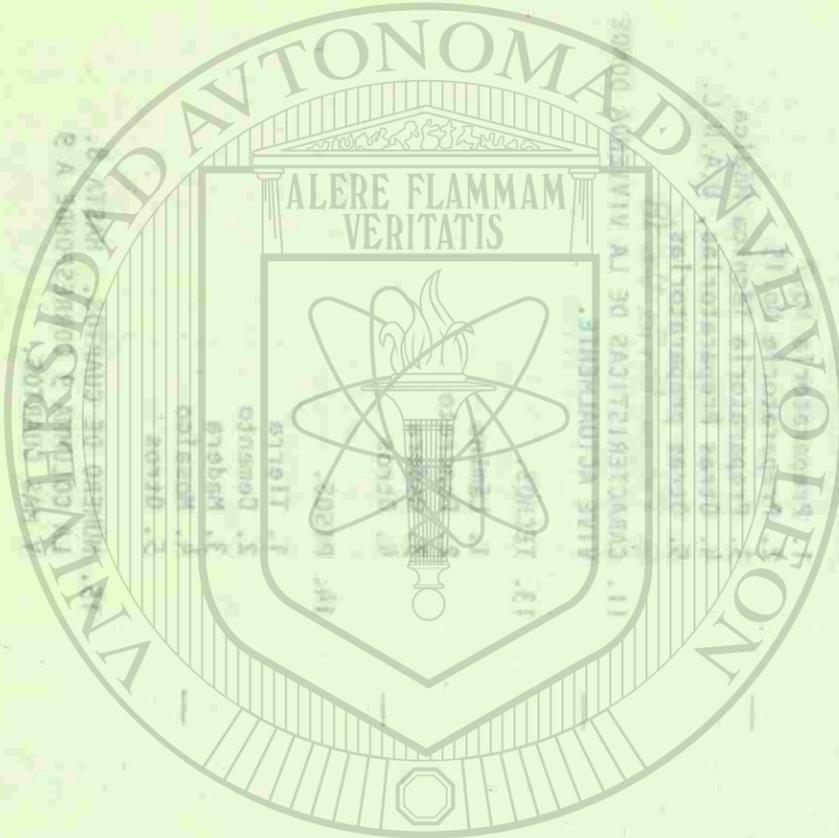
06. ESTADO CIVIL.

- 1. Soltero
- 2. Casado
- 3. Viudo
- 4. Divorciado
- 5. Separado
- 6. Concubino
- 7. Otros



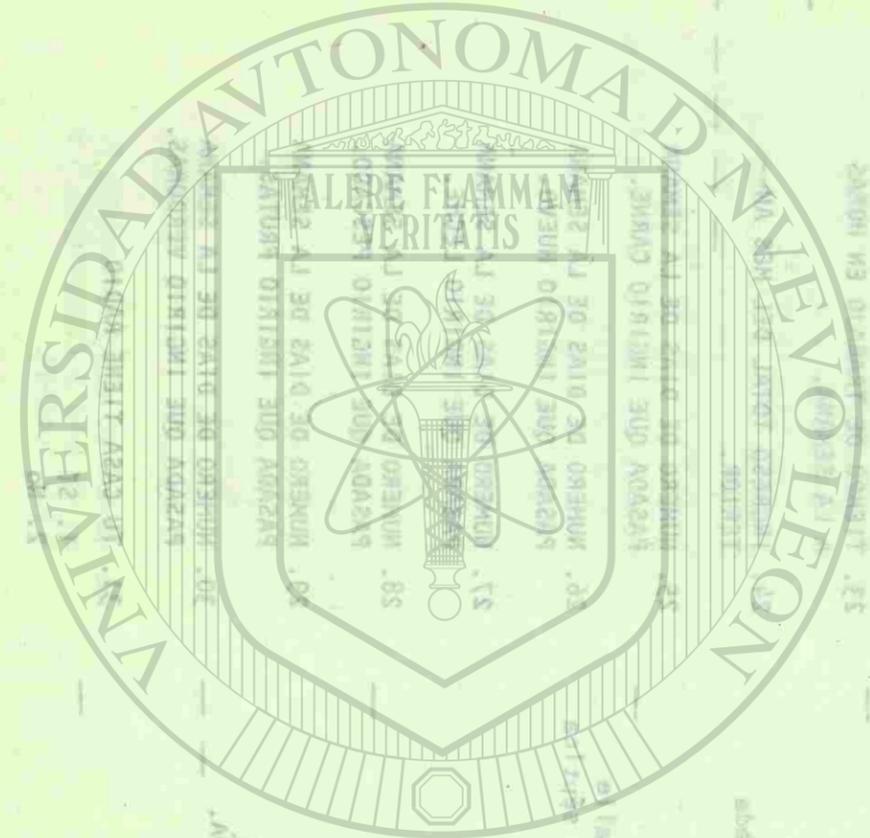
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE LICENCIATURA

PREGUNTA	COLUMNAS	PREGUNTA	COLUMNAS
16. 1. Casado 2. Soltero 3. Unión Libre 4. Madre Soltera 5. Viudez 6. Divorciada 7. Separado 8. No dá lugar		11. TIEMPO DE DURACION EN NIVEL PROFESIONAL. 1. Ninguno 2. 1 a 4 semestres 3. 5 a 8 semestres	
07. HA REALIZADO ESTUDIOS DIFERENTES AL BACHILLERATO. 1. SI 2. No		12. PREPARATORIA EN QUE CONCLUYO SUS ESTUDIOS. 1. Preparatoria No.7 2. Preparatoria No.15 3. Preparatoria Técnica Médica 4. Otras Preparatorias, U.A.N.L. 5. Otras preparatorias. 6. Preparatoria No.18	
08. REALIZO ESTUDIOS DE NIVEL TECNICO. 1. Ninguno 2. Incompletos 3. Completos		11. CARACTERÍSTICAS DE LA VIVIENDA DONDE VIVE ACTUALMENTE. 13. TECHOS. 1. Lámina 2. Concreto 3. Madera 4. Otros	
09. REALIZO ESTUDIOS DE NIVEL PROFESIONAL. 1. Ninguno 2. Incompletos 3. Completos		14. PISOS. 1. Tierra 2. Cemento 3. Madera 4. Mosaico 5. Otros	
10. TIEMPO DE DURACION EN NIVEL TECNICO. 1. Ninguno 2. 1 a 3 semestres 3. 4 a 6 semestres 4. Otros		15. NUMERO DE CUARTOS. HASTA 8. LA COLUMNA 9 CORRESPONDE A 9 Y MAS CUARTOS.	



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
 DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

PREGUNTA	COLUMNAS	PREGUNTA	COLUMNAS
16. TENENCIA. ¿TENE PETS?		22. OCUPACION.	
1. Propia		1. Estudiante	
2. Rentada		2. Enfermera Básica	
3. Prestada		3. Empleado	
4. Otros		4. Técnico	
		5. Trabajadora doméstica	
17. AGUA ENTUBADA.		23. TIEMPO DE TRABAJO EN HORAS A LA SEMANA.	
1. Dentro de la vivienda			
2. Fuera de la vivienda		24. INGRESO TOTAL DEL MES ANTERIOR.	
3. Llave pública			
4. No dispone de agua entubada		25. NUMERO DE DIAS DE LA SEMANA PASADA QUE INGIRO CARNE.	
5. Otros			
18. ELIMINACION DE EXCRETAS.		26. NUMERO DE DIAS DE LA SEMANA PASADA QUE INGIRO HUEVO.	
1. Drenaje conectado a la calle			
2. Drenaje conectado a fosa séptica		27. NUMERO DE DIAS DE LA SEMANA PASADA QUE INGIRO LECHE.	
3. Letrina			
4. Pozo negro		28. NUMERO DE DIAS DE LA SEMANA PASADA QUE INGIRO PESCADO.	
5. Fecalismo sobre suelo			
6. Otros		29. NUMERO DE DIAS DE LA SEMANA PASADA QUE INGIRO FRUTAS.	
19. ELECTRICIDAD.			
1. Sí		30. NUMERO DE DIAS DE LA SEMANA PASADA QUE INGIRO VERDURAS.	
2. No			
20. NUMERO DE PERSONAS QUE HABITUALMENTE OCUPAN LA VIVIENDA.		31. TU CASA TIENE RADIO	
1. Sí		1. Sí	
2. No		2. No	



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECA

31. TU CASA TIENE TELEVISION.  
1. SI  
2. No

32. TU CASA TIENE REFRIGERADOR.  
1. SI  
2. No

33. TU CASA TIENE TELEFONO.  
1. SI  
2. No

34. EN TU CASA TIENEN AUTO MOVIL.  
1. SI  
2. No

35. TIEMPO EN MINUTOS DEDICADO A LA LECTURA LA SEMANA PASADA DE PERIODICOS.  
1. No dá lugar  
2. 25 a 29 años  
3. 30 a 34 años  
4. 35 a 39 años  
5. 40 a 44 años  
6. 45 a 49 años  
7. 50 a 59 años  
8. 60 a 69 años  
9. 70 a más años

36. TIEMPO EN MINUTOS DEDICADO A LA LECTURA LA SEMANA PASADA DE OBRAS LITERARIAS.  
1. No dá lugar  
2. 25 a 29 años  
3. 30 a 34 años  
4. 35 a 39 años  
5. 40 a 44 años  
6. 45 a 49 años  
7. 50 a 59 años  
8. 60 a 69 años  
9. 70 a más años

37. TIEMPO EN MINUTOS DEDICADO A LA LECTURA LA SEMANA PASADA DE LIBROS DE TEXTO.  
1. No dá lugar  
2. 25 a 29 años  
3. 30 a 34 años  
4. 35 a 39 años  
5. 40 a 44 años  
6. 45 a 49 años  
7. 50 a 59 años  
8. 60 a 69 años  
9. 70 a más años

PREGUNTA	COLUMNAS
32. TU CASA TIENE TELEVISION. 1. SI 2. No	---
33. TU CASA TIENE REFRIGERADOR. 1. SI 2. No	---
34. TU CASA TIENE TELEFONO. 1. SI 2. No	---
35. EN TU CASA TIENEN AUTO MOVIL. 1. SI 2. No	---
36. TIEMPO EN MINUTOS DEDICADO A LA LECTURA LA SEMANA PASADA DE PERIODICOS.	---
37. TIEMPO EN MINUTOS DEDICADO A LA LECTURA LA SEMANA PASADA DE HISTORIETAS Y NOVELAS.	---
38. TIEMPO EN MINUTOS DEDICADO A LA LECTURA LA SEMANA PASADA DE OBRAS LITERARIAS.	---
39. TIEMPO EN MINUTOS DEDICADO A LA LECTURA LA SEMANA PASADA DE LIBROS DE TEXTO.	---
40. TIEMPO EN MINUTOS DEDICADO A LA LECTURA LA SEMANA PASADA DE TRABAJOS CIENTIFICOS.	---
41. TIEMPO EN MINUTOS DEDICADO A LA LECTURA LA SEMANA PASADA DE OTROS.	---
42. TIEMPO EN MINUTOS QUE DEDICAS A VER TELEVISION LOS DIAS DE LA SEMANA.	---
43. TIEMPO EN MINUTOS QUE DEDICAS A VER TELEVISION LOS FINES DE SEMANA.	---
IV. DATOS DE LOS PADRES.	---
44. VIVE EL PADRE. 1. SI 2. No	---
45. EDAD DEL PADRE. 1. No dá lugar 2. 25 a 29 años 3. 30 a 34 años 4. 35 a 39 años 5. 40 a 44 años 6. 45 a 49 años 7. 50 a 59 años 8. 60 a 69 años 9. 70 a más años	---
46. ESCOLARIDAD DEL PADRE.	---

33. TIEMPO DE TENDIDO DE LEXIO  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-

34. TIEMPO DE OBRAS TITIVRIVR  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-

35. TIEMPO EN NIMLOS DEDICVDO  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-

36. TIEMPO DE NIZLOKIVR A KOLE  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-

37. TIEMPO EN NIMLOS DEDICVDO  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-

38. TIEMPO EN NIMLOS DEDICVDO  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-

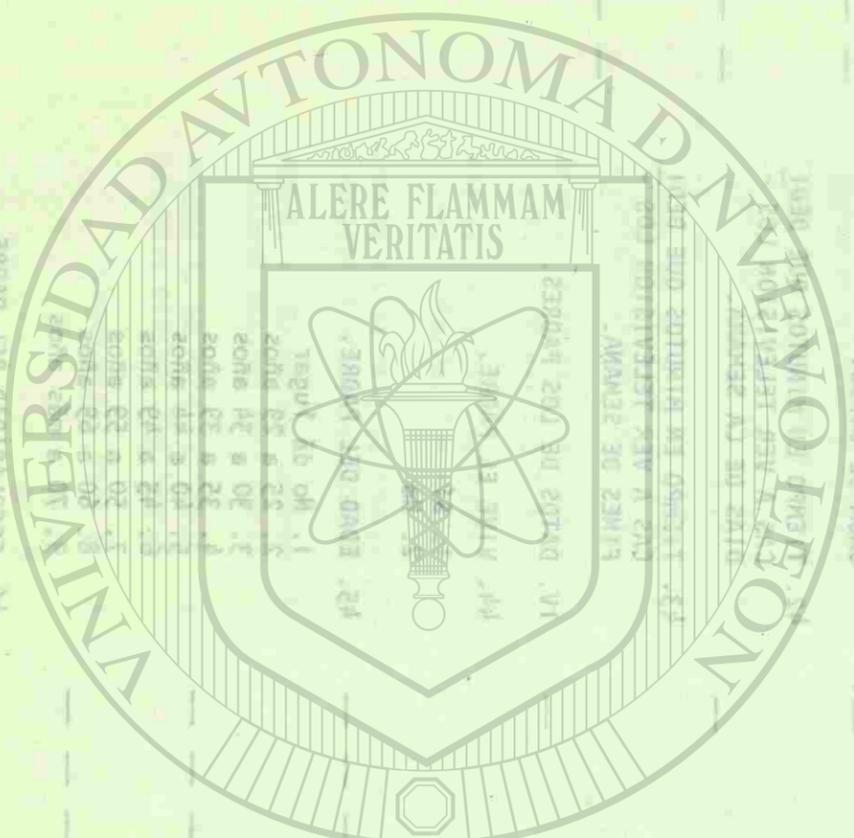
39. TIEMPO EN NIMLOS DEDICVDO  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-

40. TIEMPO EN NIMLOS DEDICVDO  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-

41. TIEMPO EN NIMLOS DEDICVDO  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-

42. TIEMPO EN NIMLOS DEDICVDO  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-

43. TIEMPO EN NIMLOS DEDICVDO  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-



44. TIEMPO EN NIMLOS DEDICVDO  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-

45. TIEMPO EN NIMLOS DEDICVDO  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-  
Y IV FECTIO IV ZENIVR BV-

PREGUNTA

1. Analfabeto
2. Primaria
3. Secundaria o carrera técnica
4. Preparatoria
5. Profesional
6. Otros
7. No dá lugar

47. OCUPACION.

1. Profesionista, agricultor, ganadero, comerciante.
2. Técnico y afines, soldador, mecánico, electricista.
3. Empleado y oficina, inspector.
4. Agente de ventas, agente viajero.
5. Transporte (chofer).
6. Obrero, ferrocarrilero, albañil.
7. Auxiliares en la industria, impresor, músico, maquilador, tabajero, mesero, pintor automotriz, velador.
8. Jubilado, pensionado.
9. Otros trabajos: peluquero, fotógrafo, cineero.
10. No dá lugar.
11. No tiene trabajo.

COLUMNAS

COLUMNAS

PREGUNTA

48. SUELDO DEL PADRE.

49. ESTADO CIVIL.

1. Unión libre
2. Casado
3. Divorciado
4. Separado
5. Viudo
6. Soltero
7. No dá lugar

50. VIVE LA MADRE.

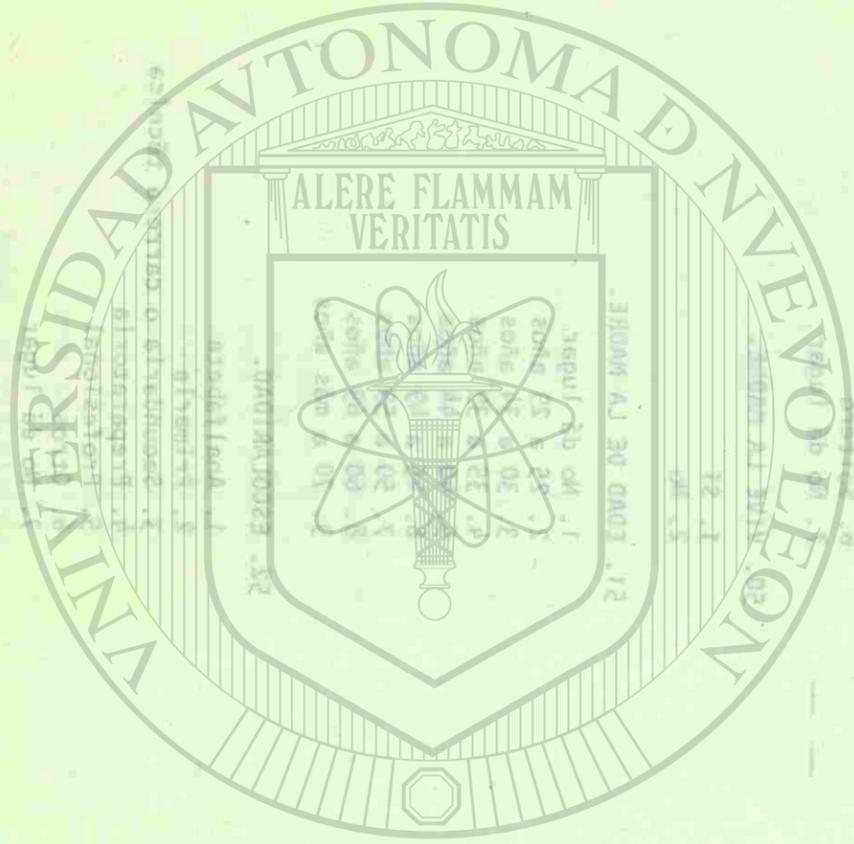
1. Sí
2. No

51. EDAD DE LA MADRE.

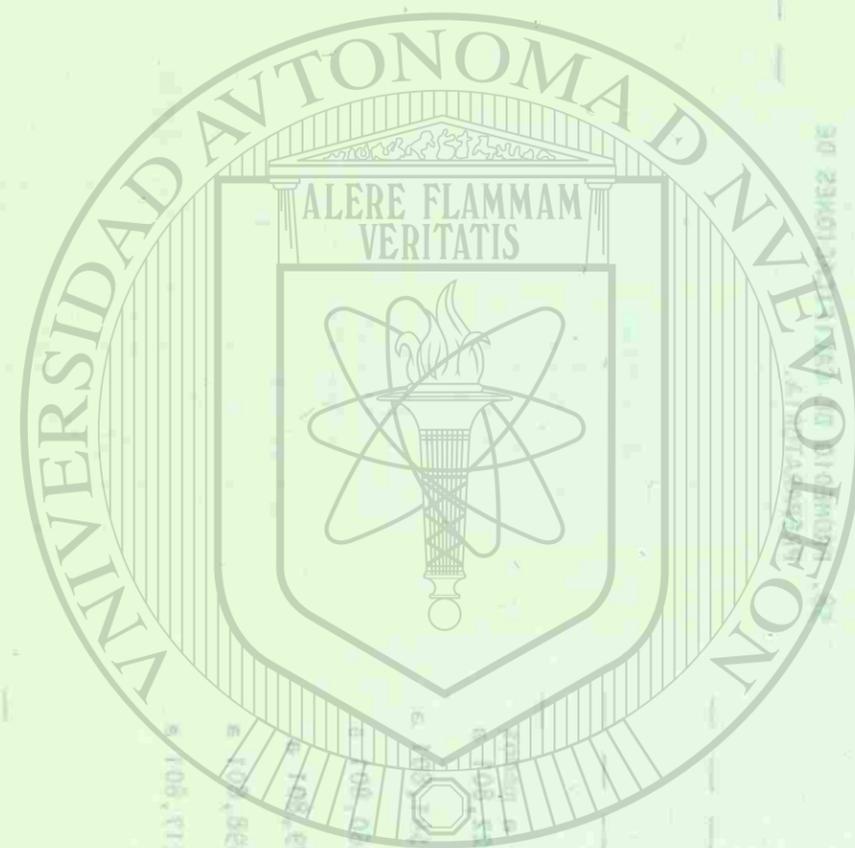
1. No dá lugar
2. 25 a 29 años
3. 30 a 34 años
4. 35 a 39 años
5. 40 a 44 años
6. 45 a 49 años
7. 50 a 59 años
8. 60 a 69 años
9. 70 a más años

52. ESCOLARIDAD.

1. Analfabeta
2. Primaria
3. Secundaria o carrera técnica
4. Preparatoria
5. Profesional
6. Otros
7. No dá lugar



PREGUNTA	COLUMNAS
53. OCUPACION. 1. Hogar 2. Comercio 3. Empleada 4. Técnica 5. Profesional 6. Otros 7. No dá lugar	1. Unión libre 2. Casada 3. Divorciada 4. Separada 5. Viuda 6. Soltera 7. No dá lugar
54. SUELDO DEL MES ANTERIOR.	58. PROMEDIO DE CALIFICACIONES DE PREPARATORIA.
55. INGRESO TOTAL FAMILIAR.	---
56. INDICE SOCIO ECONOMICO. 1. Estrato bajo de \$22,800 a menos 2. Estrato medio bajo de \$22,801 a \$41,800. 3. Estrato medio medio de \$41,801 a \$60,800. 4. Estrato medio alto de \$60,801 a \$79,800. 5. Estrato alto bajo de \$79,801 a \$98,800. 6. Estrato alto medio de \$98,801 a \$117,800. 7. Estrato alto alto de \$117,801 a más 8. No tiene ingresos. 9. No dá lugar.	---
57. ESTADO CIVIL.	---



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
FACULTAD DE MEDICINA  
DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA  
SECCIÓN AUTORIZADA  
EXAMEN MÉDICO

CODIGO DE IDENTIFICACION:

1. DATOS DE IDENTIFICACION:

1. Fecha: \_\_\_\_\_  
2. Nombre: \_\_\_\_\_  
Nombre(s) Apellido Paterno Apellido Materno

EXAMEN MEDICO PARA CONOCER EL ESTADO DE SALUD O ENFERMEDAD.

3. Edad: \_\_\_\_\_  
4. Sexo: \_\_\_\_\_  
5. Estado Civil: \_\_\_\_\_  
6. Totalidad: \_\_\_\_\_  
7. Lugar y fecha de nacimiento: \_\_\_\_\_  
Lugar Mes Año

II. ANTECEDENTES PERSONALES:

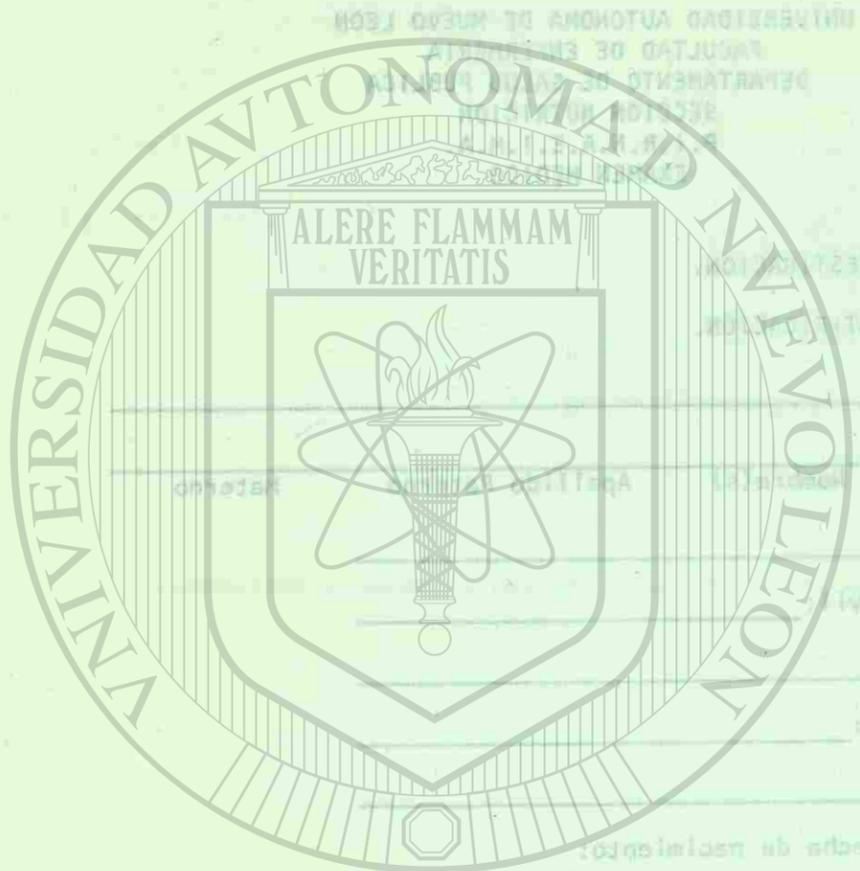
1. Patologías Específicas:  
a) Diabetes \_\_\_\_\_  
b) Hipertensión \_\_\_\_\_  
c) Fiebre \_\_\_\_\_  
d) No reportadas \_\_\_\_\_

III. Enfermedades Infecciosas:

1. Tifoides \_\_\_\_\_

CAPITULO I ENSEÑANZA





UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

- 2). Paratifoidea
- 3). Brucelosis

12. Enfermedades del Aparato Respiratorio.

- 1). Neumonía
- 2). Gripe
- 3). Amigdalitis
- 4). Otras (especificar) \_\_\_\_\_

13. Epilepsia \_\_\_\_\_

14. Alergias \_\_\_\_\_

15. Otras enfermedades (especificar) \_\_\_\_\_

III. HISTORIA FAMILIAR.

Enfermedades:

16. Padre: \_\_\_\_\_

17. Madre: \_\_\_\_\_

18. Hermanos: \_\_\_\_\_

19. Hermanas: \_\_\_\_\_

IV. HISTORIA MARITAL.

Enfermedades: \_\_\_\_\_

20. Cónyuge: \_\_\_\_\_

21. Hijos: \_\_\_\_\_

V. HABITOS.

22. Horas diarias de estudio \_\_\_\_\_

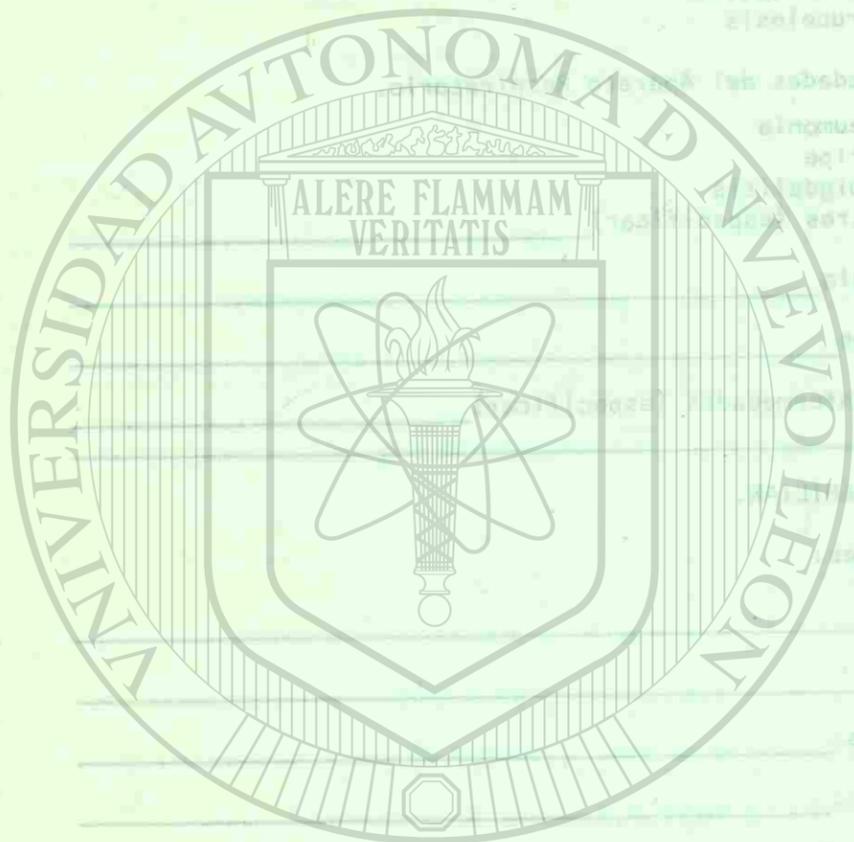
23. Lugar donde estudia \_\_\_\_\_

24. Número de horas que duerme \_\_\_\_\_

25. Hora de tomar alimentos en la mañana.

- 1). No toma alimentos en la mañana





UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

- 2). Toma alimentos antes de las 7:00 A.M.
- 3). Toma alimentos de 7:00 a 9:00 A.M.
- 4). Toma alimentos de 9:00 a 11:00 A.M.
- 5). Toma alimentos de 11:00 a 12:00 A.M.

26. Tabaquismo \_\_\_\_\_

27. Adicciones. \_\_\_\_\_

- 1). Alcoholismo
- 2). Droga
- 3). Café
- 4). Té
- 5). Alcohol y café
- 6). Droga y café
- 7). Alcohol y droga
- 8). Café y té
- 9). Ninguna

28. Hábitos Sexuales. \_\_\_\_\_

- 1). No ha iniciado
- 2). Edad de inicio \_\_\_\_\_

29. Relaciones con: \_\_\_\_\_

- 1). Ninguna persona
- 2). Con una persona
- 3). Con dos personas
- 4). Con tres o más

30. Frecuencia de la relación: \_\_\_\_\_

VI. PADECIMIENTO ACTUAL.

Enfermedades del Aparato:

31. Digestivo \_\_\_\_\_

32. Genitourinario \_\_\_\_\_

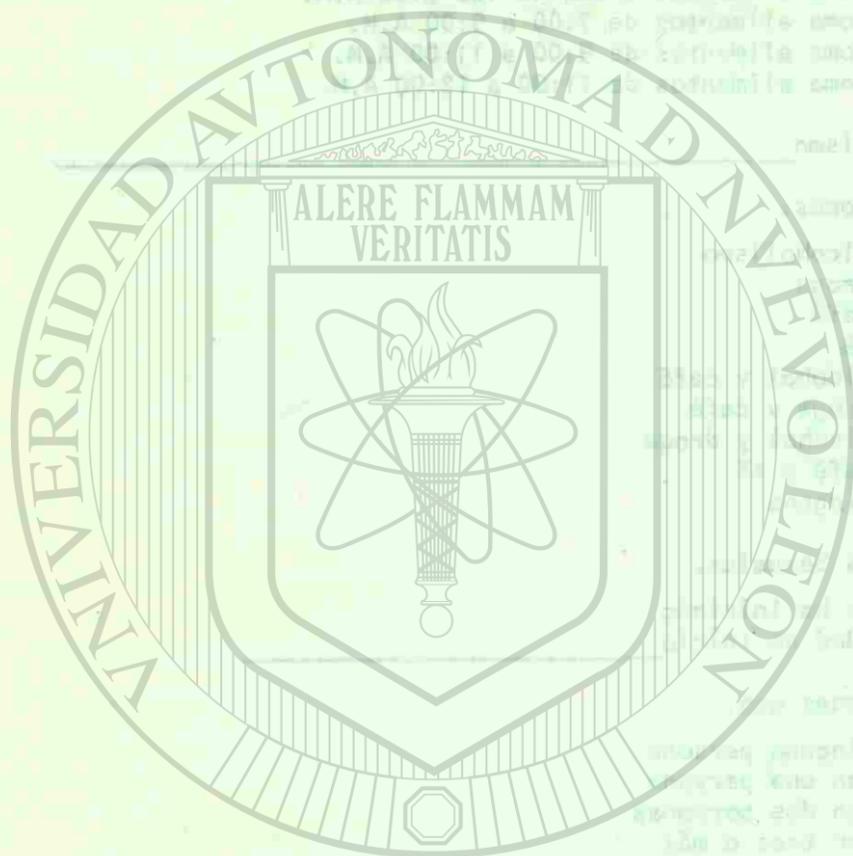
33. Edad de la Menarquia \_\_\_\_\_

34. Número de embarazos \_\_\_\_\_

35. Paras \_\_\_\_\_

36. Abortos \_\_\_\_\_





UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

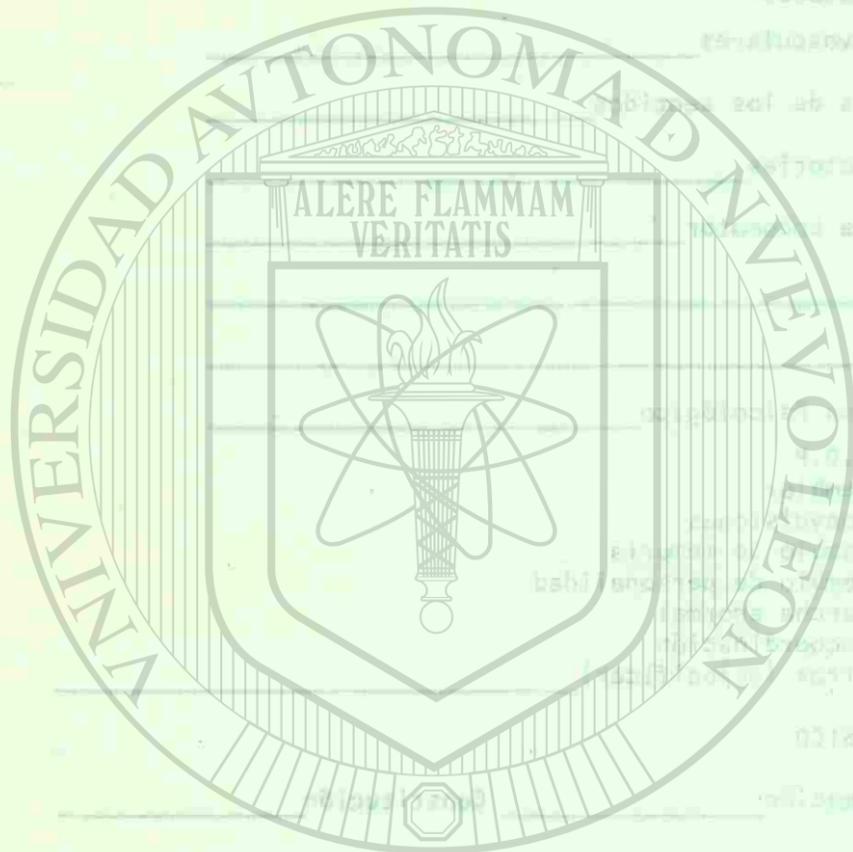
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

- Enfermedades:
- 37. Cardiovasculares \_\_\_\_\_
  - 38. Organos de los sentidos \_\_\_\_\_
  - 39. Respiratorias \_\_\_\_\_
  - 40. Sistema Locomotor \_\_\_\_\_
  - 41. Sangre \_\_\_\_\_
  - 42. Piel \_\_\_\_\_
  - 43. Nervioso Psicológico \_\_\_\_\_
    - 1). S.D.P.
    - 2). Temblor
    - 3). Convulsiones
    - 4). Cambio de memoria
    - 5). Cambio de personalidad
    - 6). Marcha anormal
    - 7). Incoordinación
    - 8). Otros (especificar) \_\_\_\_\_

VII. EXAMEN FISICO.

- 44. Conformación \_\_\_\_\_ Constitución \_\_\_\_\_
- 45. Biotipo \_\_\_\_\_
- 46. Peso \_\_\_\_\_
- 47. Talla \_\_\_\_\_
- 48. Grado de nutrición \_\_\_\_\_
- 49. Respiraciones por minuto \_\_\_\_\_
- 50. Temperatura axilar \_\_\_\_\_
- 51. Presión arterial \_\_\_\_\_
- 52. Pulso \_\_\_\_\_
- 53. Piel \_\_\_\_\_
- 54. Cabeza \_\_\_\_\_

PÁG. 2 ALFONSO

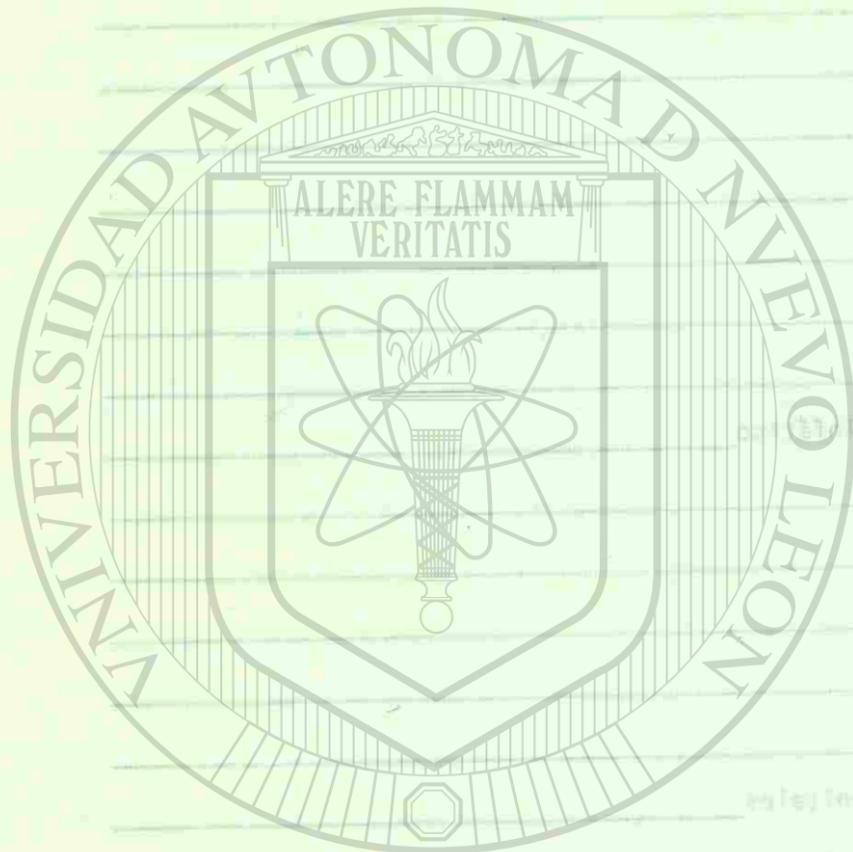


UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

- 55. Ojos \_\_\_\_\_
- 56. Visión \_\_\_\_\_
- 57. Nariz \_\_\_\_\_
- 58. Boca \_\_\_\_\_
- 59. Oídos \_\_\_\_\_
- 60. Cuello \_\_\_\_\_
- 61. Senos \_\_\_\_\_
- 62. Sistema Linfático \_\_\_\_\_
- 63. Tiroides \_\_\_\_\_
- 64. Tórax \_\_\_\_\_
- 65. Corazón \_\_\_\_\_
- 66. Pulmones \_\_\_\_\_
- 67. Abdomen \_\_\_\_\_
- 68. Organos genitales \_\_\_\_\_
- 69. Extremidades \_\_\_\_\_
- 70. Marcha \_\_\_\_\_
  - 1). S.D.P.
  - 2). Ambulación
  - 3). Signo de Romberg
  - 4). Mov. involuntarios
  - 5). Otros (especificar) \_\_\_\_\_
- 71. Cerebelo \_\_\_\_\_
  - 1). S.D.P.
  - 2). Mov. alternos
  - 3). Dedo - nariz
  - 4). Dedo - dedo
  - 5). Talón - espinilla
  - 6). Postura
- 72. Sensorial \_\_\_\_\_





UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

- 1). S.D.P.
- 2). Dolor
- 3). Temperatura
- 4). Tacto
- 5). Posición de las articulaciones
- 6). Discriminación de dos puntos
- 7). Estereognosis

73. Funciones Asociativas \_\_\_\_\_

- 1). S.D.P.
- 2). Lenguaje
- 3). Escritura
- 4). Lectura
- 5). Apraxia
- 6). Agnosia

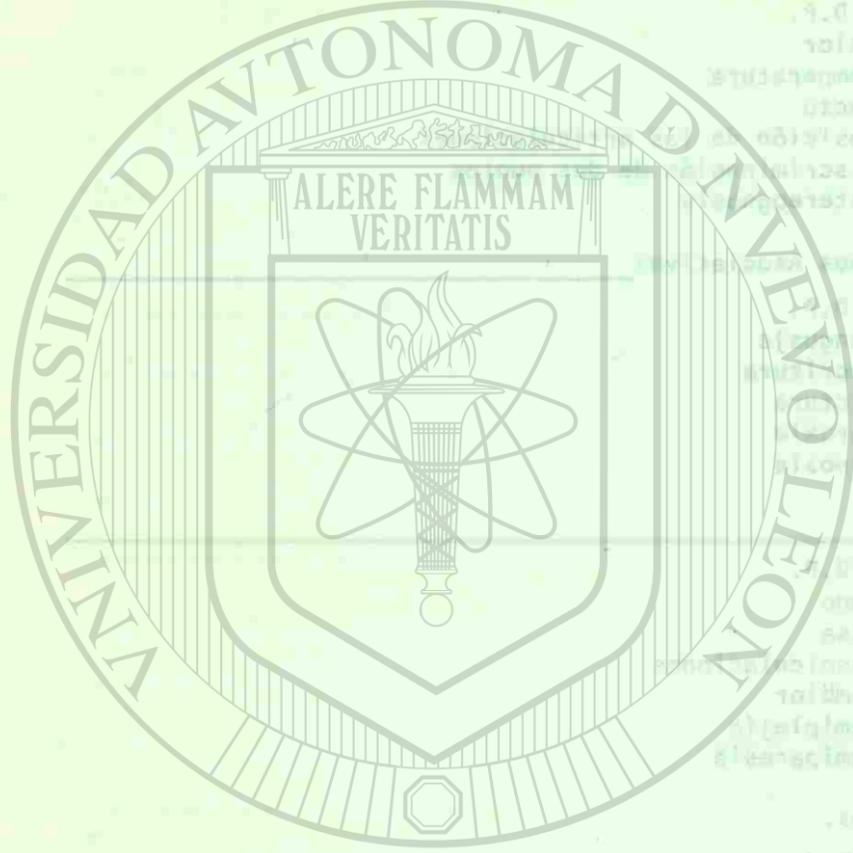
74. Motor \_\_\_\_\_

- 1). S.D.P.
- 2). Tono
- 3). Masa
- 4). Fasciculaciones
- 5). Temblor
- 6). Hemiplejía
- 7). Hemiparesia

75. Reflejos. \_\_\_\_\_

- 1). S.D.P.
- 2). Ausente
- 3). Leve
- 4). Activo normal
- 5). Muy activo
- 6). Clono transitorio
- 7). Clono sostenido





UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

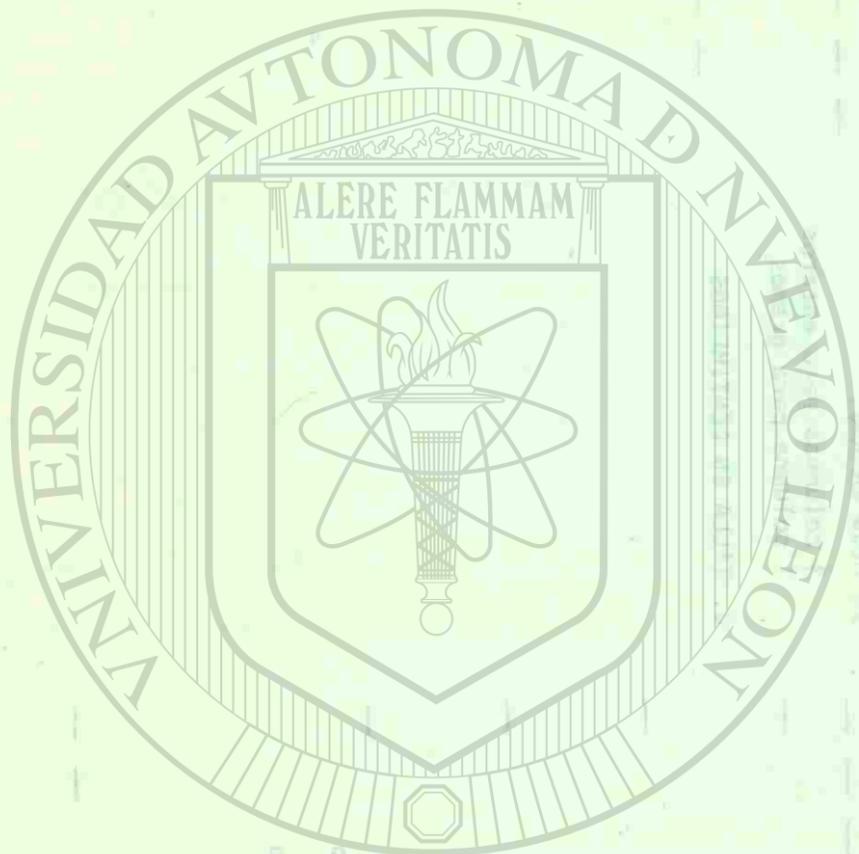
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECA

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
 FACULTAD DE ENFERMERIA  
 DEPARTAMENTO DE SALUD PUBLICA  
 SECCION NUTRICION  
 P.I.R.N.A.E.I.M.A.

RESULTADO DE EXAMEN MEDICO

PREGUNTA	COLUMNAS	PREGUNTA	COLUMNAS
1. CLAVE	---	7. PESO EN KGS.	---
2. SANO	---	3 columnas para enteros	---
1. SI	---	1 columna para gramos	---
2. No	---	8. TALLA EN CENTIMETROS	---
3. ENFERMEDADES AGUDAS	---		
1. SI	---		
2. No	---		
4. ENFERMEDADES CRONICAS	---		
1. SI	---		
2. No	---		
5. GRADO DE NUTRICION	---		
1. Desnutrición de 3er. grado	---		
2. Desnutrición de 2o. grado	---		
3. Desnutrición de 1er. grado	---		
4. Peso normal	---		
5. Sobrepeso de 3er. grado	---		
6. Sobrepeso de 2o. grado	---		
7. Sobrepeso de 1er. grado	---		
6. EDAD	---		





UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

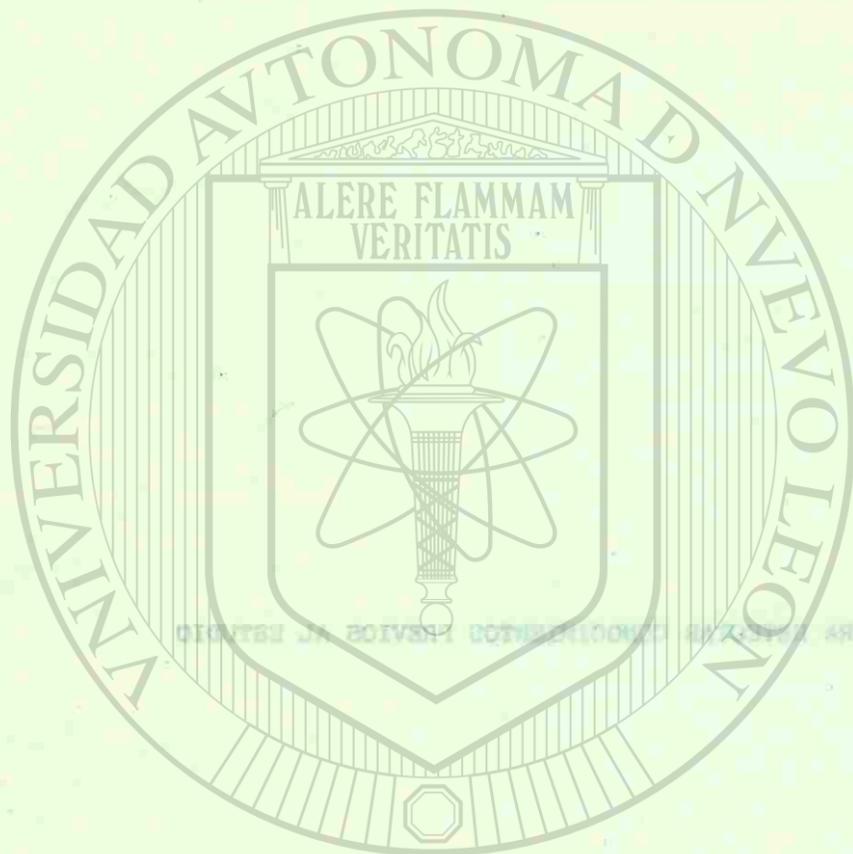
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
FACULTAD DE ENFERMERÍA  
DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA  
SECCIÓN NUTRICIÓN  
P. I. B. N. A. E. J. N. C.

EXAMEN DE GRADUACIÓN

EXAMEN PARA DETECTAR CONOCIMIENTOS PREVIOS AL ESTUDIO

CONCORDANTE LAS UNIDADES CURSIVAS DEL LADO DERECHO Y SELECCIONANDO LA RESPUESTA CORRECTA MARCANDO CON UNO (1) O MÁS PARENTESIS CORRESPONDIENTES EL VALOR DE PUNTO ASIGNADO.

- 1) El músculo que se contrae a través de una neurona motora es el músculo esquelético. (1)
- 2) Las sustancias de una concentración alta a una de concentración baja. (1)
- 3) La unidad funcional y estructural del riñón. (1)
- 4) El proceso que produce la hormona que disminuye la concentración de glucosa en sangre. (1)
- 5) El proceso que ocurre en el riñón al filtrar se realiza en las unidades funcionales. (1)
- 6) El proceso que caracteriza a la contractilidad. (1)
- 7) El proceso que ocurre en las células que transforman la energía química en energía eléctrica. (1)
- 8) El proceso que ocurre en las células que transforman la energía eléctrica en energía química. (1)
- 9) El proceso que ocurre en las células que transforman la energía química en energía mecánica. (1)
- 10) El proceso que ocurre en las células que transforman la energía mecánica en energía química. (1)



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

11. Músculo ( ) Paso de sustancias a través de la membrana celular que requiere energía del metabolismo celular.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
 FACULTAD DE ENFERMERIA  
 DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA, Digestivo.  
 SECCION NUTRICION  
 P.I.R.N.A.E.I.M.A. Integral y funcional de cualquier organismo vivo.

12. Núcleo

13. Transporte Pasivo

14. Esófago ( ) Estudia el funcionamiento de los órganos vivos.

NOMBRE \_\_\_\_\_ FECHA \_\_\_\_\_

GRUPO \_\_\_\_\_ CALIF. \_\_\_\_\_

16. Sistema Nervioso ( ) Es el recordatorio del organismo.

LEE CUIDADOSAMENTE LAS SIGUIENTES CUESTIONES DEL LADO DERECHO Y SELECCIONA LA RESPUESTA CORRECTA ANOTANDO EL NUMERO EN EL PARENTESIS CORRESPONDIENTE. Valor 1.5 puntos cada una.

1. Insulina ( ) Paso del agua a través de una membrana semipermeable que separa dos soluciones de concentraciones desiguales. se encarga de la regulación del azúcar.

2. Célula ( ) Paso de las sustancias de una concentración alta a una de concentración baja. del riñón.

3. Difusión ( ) Es la unidad funcional y estructural del riñón.

4. Digestión ( ) Hormona producida por las células beta del páncreas que disminuye la concentración de glucosa en sangre.

5. Fisiología ( ) Proceso por el cual los alimentos se dividen en unidades sencillas.

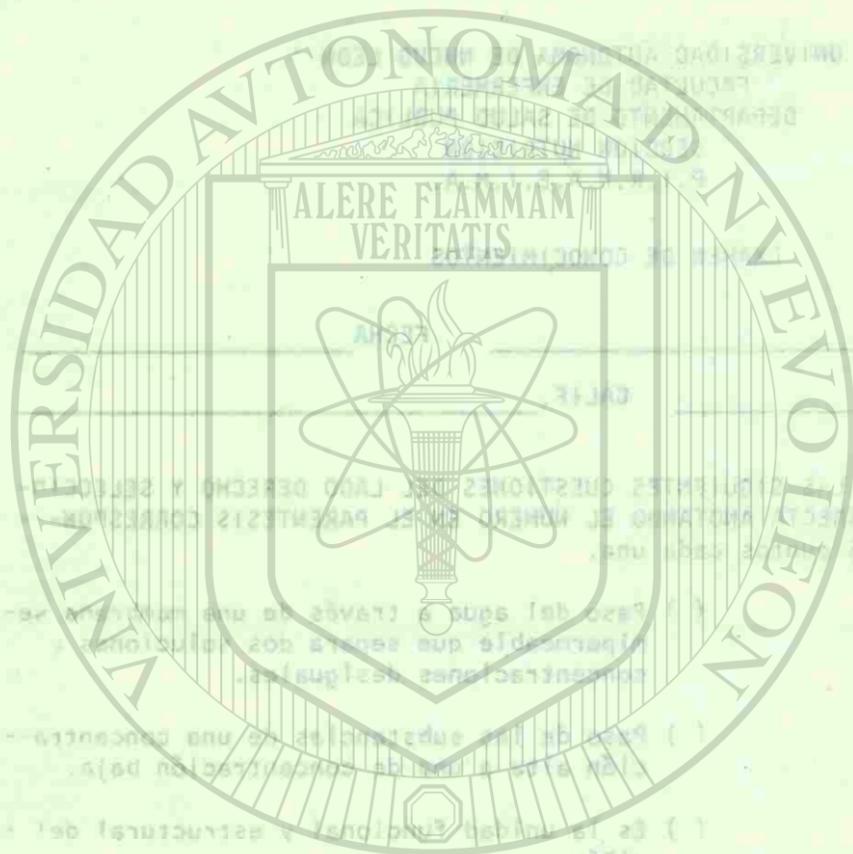
6. Absorción ( ) Su característica es la contractilidad.

7. Glucagón ( ) Proceso por el que las células transforman los nutrientes en energía aprovechable y nuevos compuestos.

8. Mitocondria ( ) Se encarga del metabolismo corporal.

9. Metabolismo ( ) Organito celular conocido como las centrales eléctricas de la célula.

10. Nefrona ( ) Regula el funcionamiento corporal.



- 11. Músculo ( ) Paso de sustancias a través de la membrana celular que requiere energía del metabolismo propio de la célula.
- 12. Núcleo ( ) Es parte del Aparato Digestivo.
- 13. Transporte Pasivo ( ) Unidad estructural y funcional de cualquier organismo vivo.
- 14. Esófago ( ) Estudia el funcionamiento de los órganos vivos.
- 15. Osmosis ( ) Proceso por el cual los nutrientes pasan de la luz intestinal a la sangre.
- 16. Sistema Nervioso ( ) Es el recubrimiento del organismo.
- 17. Pepsina ( ) Paso de las sustancias a través de la membrana celular, que requiere energía suministrada por el medio ambiente exterior a la célula.
- 18. Transporte Activo ( ) Es la estructura celular que se encarga de la reproducción celular.
- 19. Tiroides ( ) Hormona producida por las células Alfa del páncreas que aumenta la concentración de glucosa en sangre.
- 20. Piel ( ) Sustancia que actúa sobre todos los tipos de proteínas y los desintegra para formar compuestos más simples.

II. LEE CUIDADOSAMENTE LAS SIGUIENTES CUESTIONES Y ENCIERRA EN UN CÍRCULO LA RESPUESTA CORRECTA. Valor 2 puntos cada una.

1. La parte más pequeña de la materia se llama:

- a. Molécula
- b. Elemento
- c. Atomo

2. La última partícula en que aún se conserva la naturaleza de una sustancia recibe el nombre de:

- a. Molécula
- b. Elemento
- c. Atomo



DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

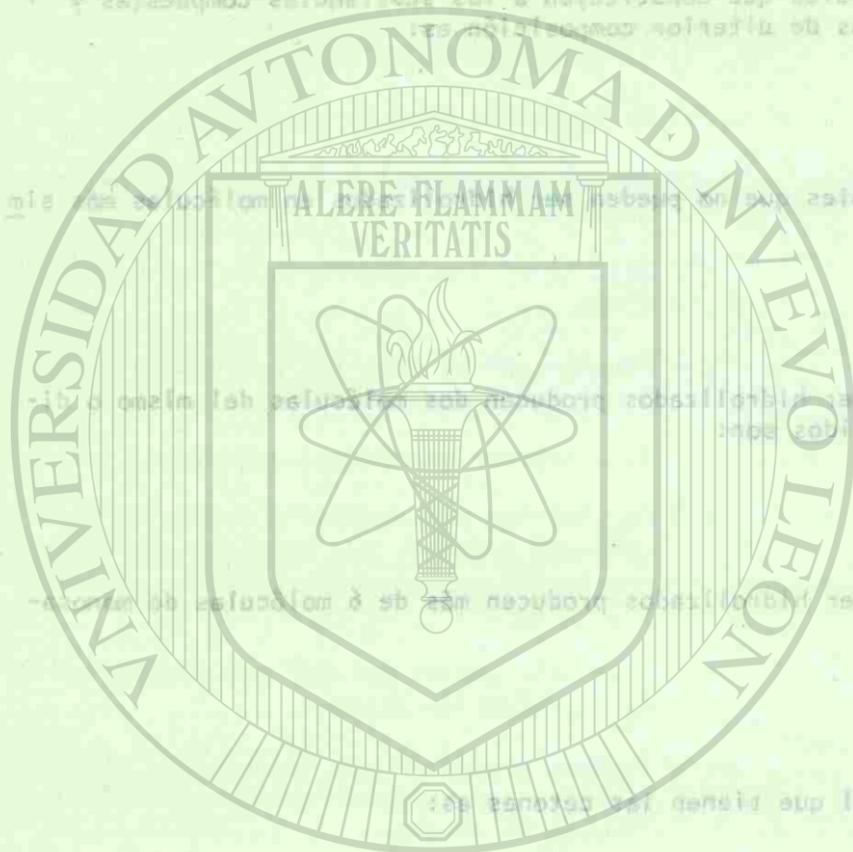


UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS



3. Las partes materiales que constituyen a las sustancias compuestas y que no son capaces de ulterior composición es:
  - a. Molécula
  - b. Elemento
  - c. Atomo
  
4. Los azúcares simples que no pueden ser hidrolizados en moléculas más simples son:
  - a. Polisacaridos
  - b. Disacaridos
  - c. Monosacaridos
  
5. Aquellos que al ser hidrolizados producen dos moléculas del mismo o diferente monosacaridos son:
  - a. Polisacaridos
  - b. Disacaridos
  - c. Monosacaridos
  
6. Aquellos que al ser hidrolizados producen más de 6 moléculas de monosacaridos son:
  - a. Polisacaridos
  - b. Disacaridos
  - c. Monosacaridos
  
7. El grupo funcional que tienen las cetonas es:
  - a. R - OH
  - b. R - C - R
  - c. R - NH - R
  
8. El grupo funcional de los alcoholes es:
  - a. R - OH
  - b. R - C - R
  - c. R - NH - R
  
9. El grupo funcional de las aminas secundarias es:
  - a. R - OH
  - b. R - C - R



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

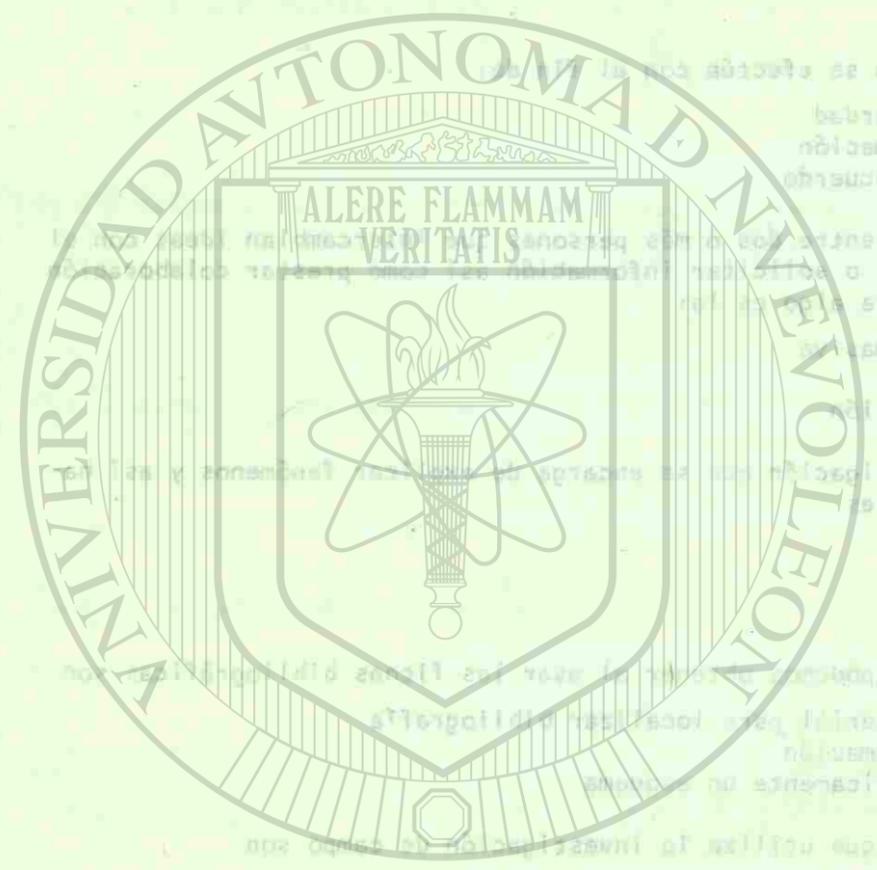
c. R - NH - R

10. Una investigación se efectúa con el fin de:
  - a. Conocer la verdad
  - b. Reunir información
  - c. Llegar a un acuerdo
11. Una conversación entre dos o más personas que intercambian ideas con el objeto de recibir o solicitar información así como prestar colaboración y/o conversar para algo es la:
  - a. Comunicación masiva
  - b. Entrevista
  - c. Retroalimentación
12. El tipo de investigación que se encarga de explicar fenómenos y así hacer predicciones es:
  - a. Histórica
  - b. Descriptiva
  - c. Experimental
13. Las ventajas que podemos obtener al usar las fichas bibliográficas son
  - a. Clasificar material para localizar bibliografía
  - b. Acumular información
  - c. Presentar gráficamente un esquema
14. Los instrumentos que utiliza la investigación de campo son.
  - a. Pruebas y censos
  - b. Viajes de estudio
  - c. Observación y entrevista
15. La familia es:
  - a. La unidad social compuesta por padre-madre e hijos.
  - b. El núcleo de población con una unidad histórica-social.
  - c. Un agrupamiento de personas con un fin común.



III. LEE CUIDADOSAMENTE Y CONTESTA LO SIGUIENTE.

1. Expresa los siguientes números en números decimales: (Valor 2.5 puntos).
  - a.  $1 \times 10^{-3}$  \_\_\_\_\_
  - b.  $1 \times 10^{-10}$  \_\_\_\_\_



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

2. Cuántos miligramos tiene un gramo? (Valor 3 puntos).

\_\_\_\_\_

3. Define lo que es la materia. (Valor 3 puntos).

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

4. Explica qué es una reacción química. (Valor 3 puntos).

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

5. Explica qué entiendes por higiene. (Valor 2.5 puntos).

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

6. Es importante la higiene? (Valor 2 puntos).

Por qué? \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

7. Explica qué es una infección. (Valor 2.5 puntos).

\_\_\_\_\_

8. Se puede evitar una infección? (Valor 3 puntos).

Cómo? \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

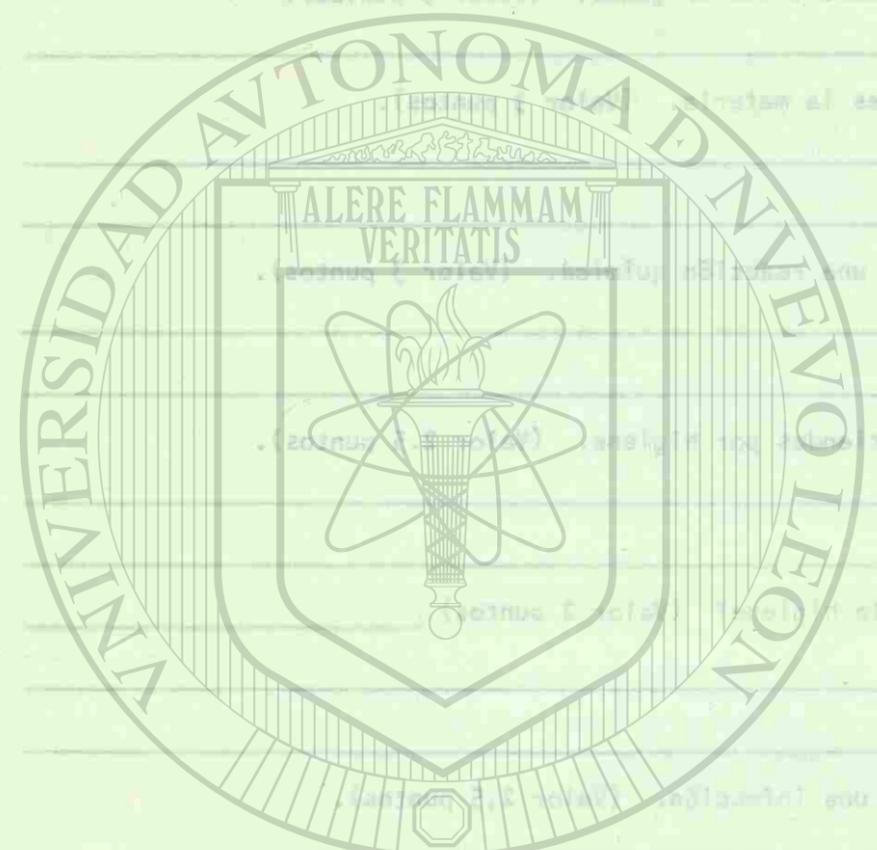
9. Dé un concepto de salud. (Valor 3 puntos).

\_\_\_\_\_

10. Dé un concepto de comunidad. (Valor 3 puntos).

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_





UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

11. Tienes un medicamento x, con una presentación de 750 mgs., tú debes - aplicar 1/3 de la medicina, cuántos mgs. necesitas? (Valor 3 puntos).

---



---

12. Explique qué estudian las ciencias sociales. (Valor 3 puntos).

---



---

13. Marque dos diferencias entre conocimiento científico y conocimiento empírico. (Valor 3 puntos).

---



---

14. Describe qué es una ficha documental. (Valor 2 puntos).

---



---



---

15. Nombra los elementos que se requieren para que se dé una comunicación adecuada. (Valor 1.5 puntos).

---



---



ANEXO No.2.

con horario.

Para determinar la situación nutricional se elaboró:

Hoja de registro diario de Kcalorías y nutrientes, con el instructivo para su llenado.

Para la determinación del peso ideal, se utiliza la somatometría de Ramos Galván<sup>(16)</sup>. En la obtención del grado nutricional se realizó con base en la clasificación de Gómez<sup>(17)</sup>.

Guía de recomendaciones para los estudiantes sobre la forma de cuantificar los alimentos.

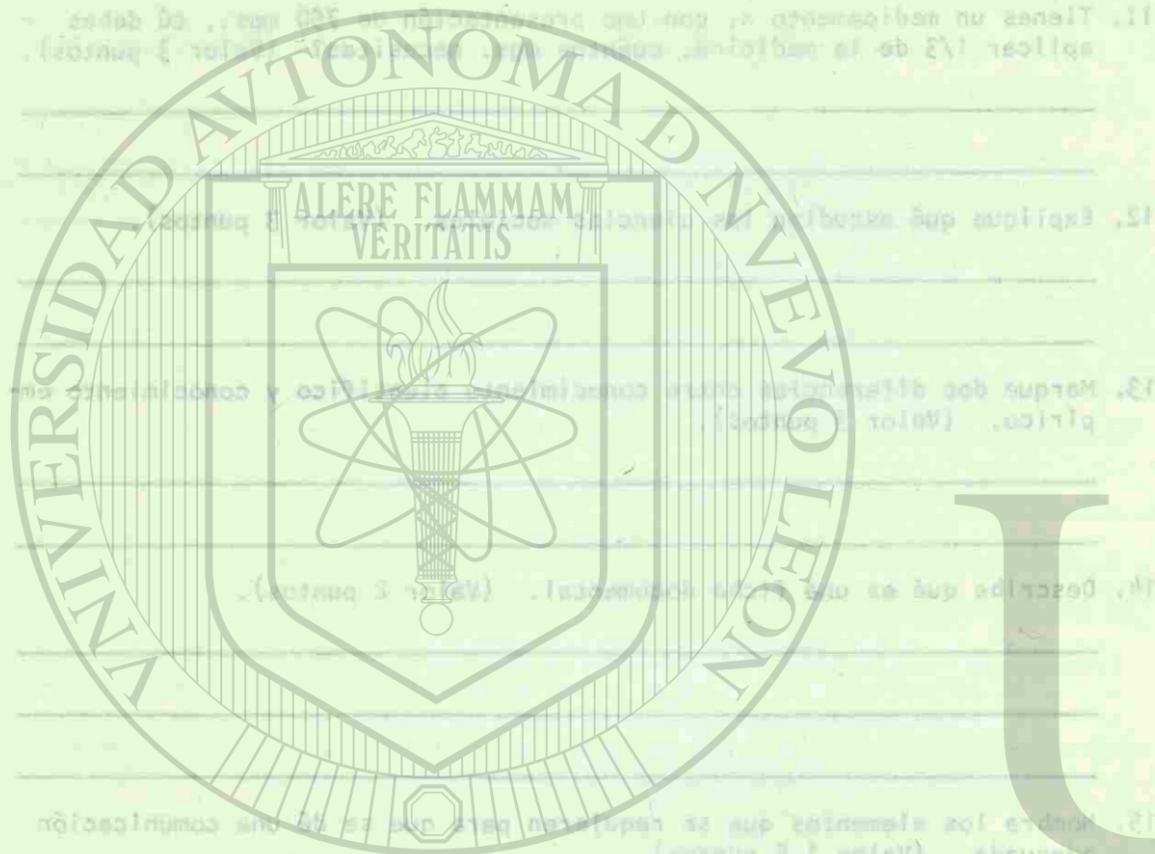
En virtud de que la presentación de algunos alimentos era diferente a la estipulada en la hoja de registro diario de Kcalorías y nutrientes, se realizó un listado de conversiones de esos alimentos a cucharas soperas de acero inoxidable, piezas y gramos o ml., a su correspondiente grupo básico de alimento, en el Laboratorio de Dietética de la Sección de Nutrición de la Facultad de Enfermería de la U.A.N.L.

En el mismo laboratorio, se determinó el número de cucharas soperas del contenido promedio de 100 grs. de alimentos crudos y/o cocidos.

Así mismo, fue necesaria la obtención del valor nutritivo promedio en 100 grs. o ml. de alimentos, basado en el valor nutritivo de los alimentos mexicanos<sup>(18)</sup>.

Con la información anterior, se elaboró la hoja de Kcalorías y nutrientes por unidad para tener las equivalencias de los alimentos con su ración, grs. o ml., y su contenido calórico y de nutrientes.

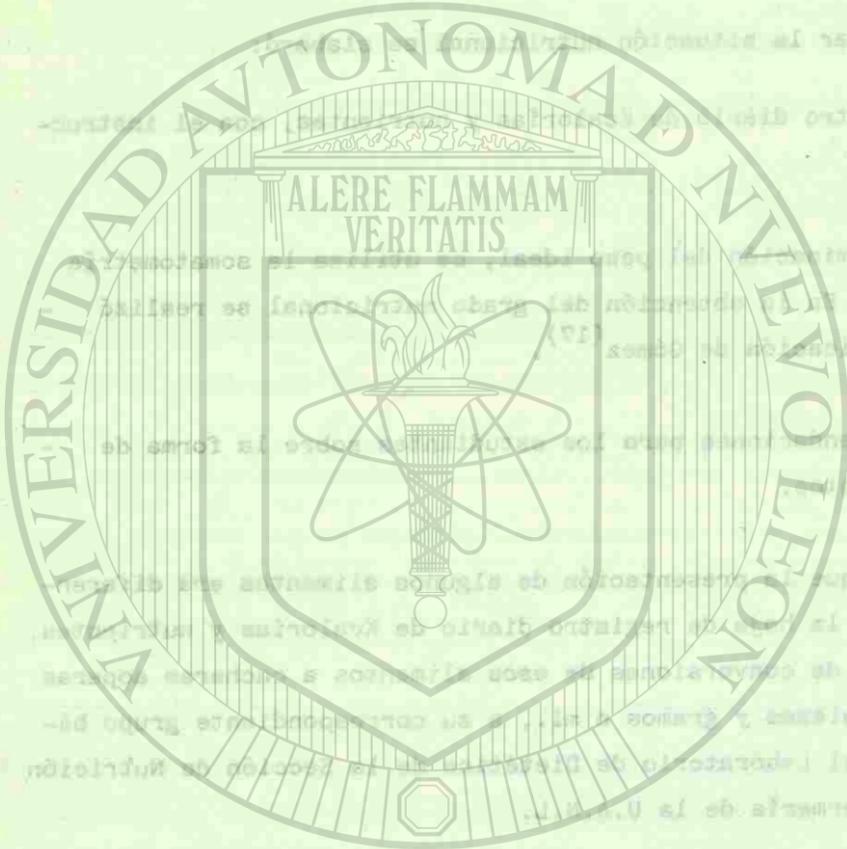
Para registrar la ingesta de alimentos matutinos y en el resto del día, durante el estudio se diseñó la hoja de registro diario de alimentos



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

ARXU No. 2.



Para registrar la ingesta de alimentos naturales y en el resto del día, durante el estudio se diseña la hoja de registro diario de alimentos.

ración, grs. o ml., y su contenido calórico y de nutrientes.

estimas por unidad para tener las equivalencias de los alimentos con su

Integración energética en el caso de Kcalorías y nu-

los mexicanos (18)

en 100 grs. o ml. de alimentos, basado en el valor nutritivo de los alimen-

los mismos, se muestran en el cuadro de equivalencias por unidad.

del contenido promedio de 100 grs. de alimentos crudos y/o cocidos.

En el mismo laboratorio, se determinó el número de cucharas espe-

de la Facultad de Ingeniería de la U.N.L.

alco de alimento, en el laboratorio de fisiología de la Sección de Nutrición

de acero inoxidable, platos y vasos de vidrio y recipientes grupo bá-

se realizó un listado de alimentos de consumo común a diferentes horas

de a la estipulada en la dieta. El listado diario de Kcalorías y nutrientes

en virtud de que el investigador de estos alimentos está diseñado

cuantificar los alimentos.

Guía de recomendaciones para los alimentos en las formas de

con base en la clasificación de otros (17)

de Ramos Galván (18). La clasificación de los alimentos se realizó

Para la determinación de los nutrientes de los alimentos se realizaron

hoja de registro diario de alimentos.

Para determinar la ingestión de alimentos se utilizó una hoja de registro

con horario.

Con la obtención del promedio de pesos y recomendaciones de Kcalorías y nutrientes según edades, se realizó la adecuación de Kcalorías y nutrientes para englobarlos a criterios de: muy malo, malo, aceptable (lo no recomendado) y bueno (o lo recomendado).

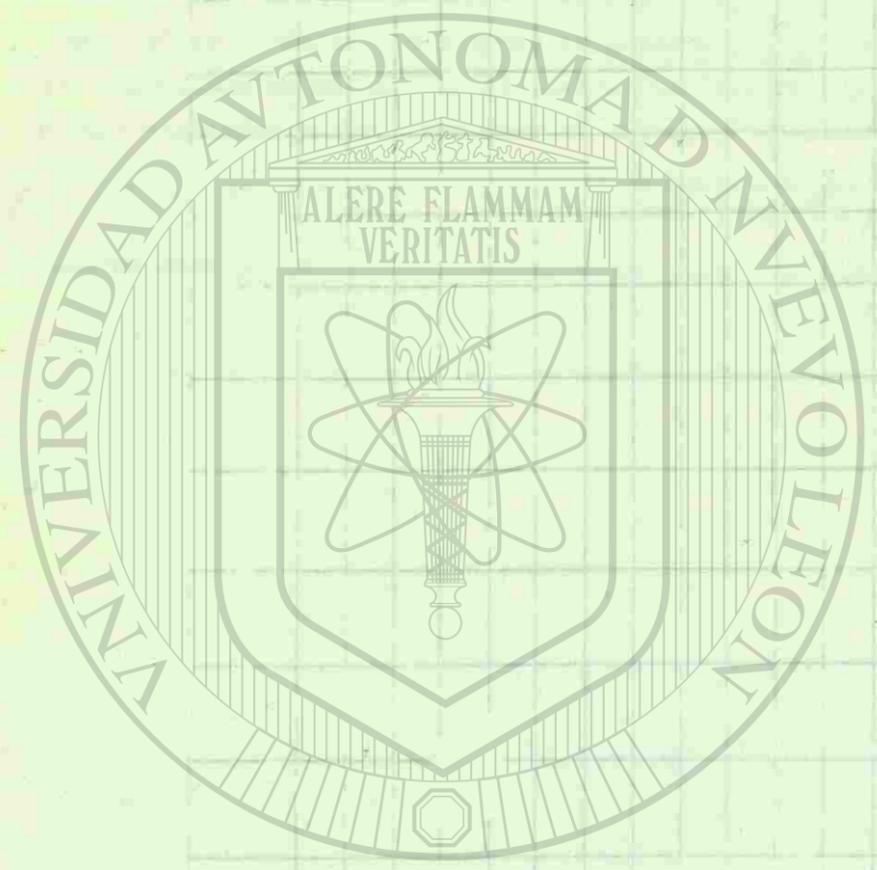
Se anexa además hoja para reportar la alimentación de cada estudiante.

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

## DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS







UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
 FACULTAD DE ENFERMERIA  
 DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA  
 SECCION NUTRICION  
 P.I.R.N.A.E.I.M.A.

INSTRUCTIVO PARA GUIAR AL ENCUESTADOR EN EL LLENADO DE LAS HOJAS DE REGISTRO DIARIO DE KCAL. Y NUTRIENTES. (CUESTIONARIO No.VI).

I. DATOS DE IDENTIFICACION.

CLAVE. Se anotará el número que le corresponda al alumno.

NOMBRE COMPLETO DEL ESTUDIANTE. Iniciando con el (los) nombre(s), apellido paterno y materno.

EDAD. Se anota en años cumplidos.

FECHA. Se registrará la fecha en que se inicia el estudio.

SEXO. "F" si es femenino y "M" si es masculino.

TALLA. En centímetros.

PESO ACTUAL. Se colocan primero los kilogramos y después los gramos.

GRADO NUTRICIONAL. Para obtener el grado de nutrición se utilizan: la fórmula  $\frac{P.R. \times 100}{P.I.}$  en donde

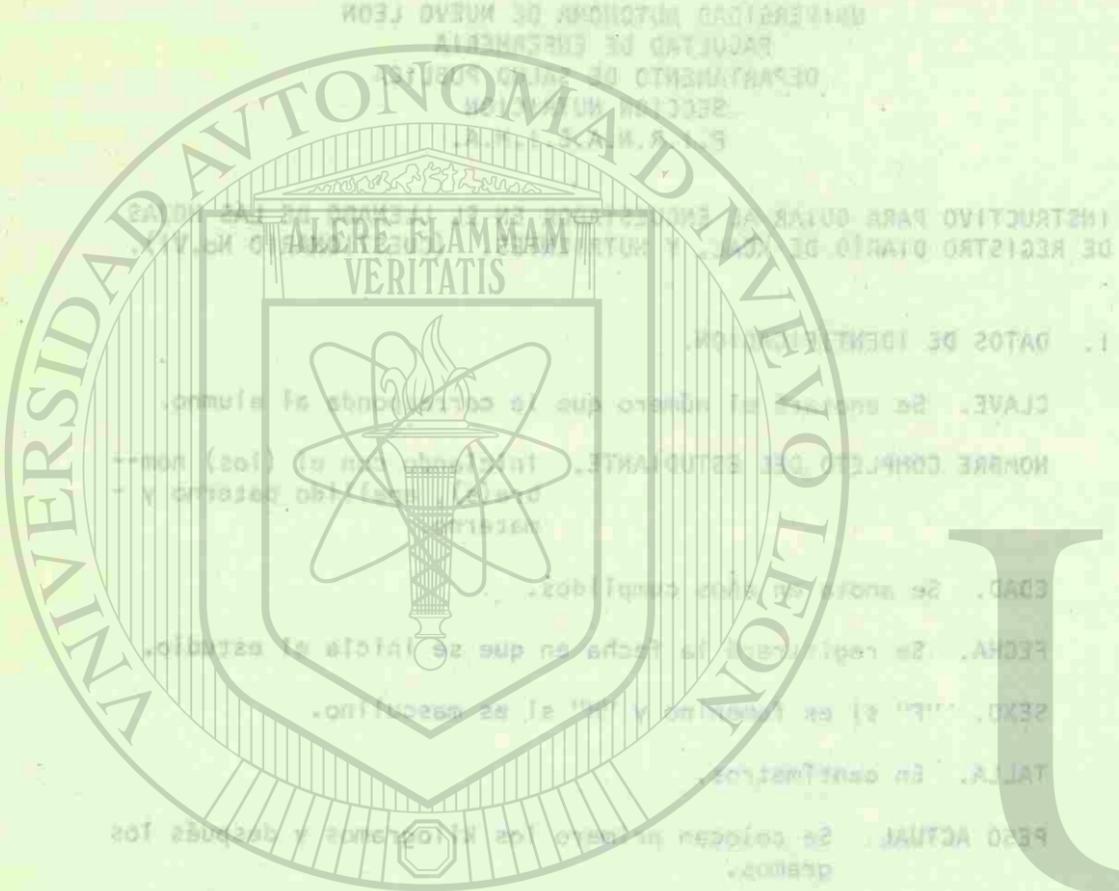
P.R.= Peso Real, P.I.= Peso Ideal, y los anexos a:- de Peso y Talla y en el b:- - Clasificación de Gómez.

II. ALIMENTACION.

En esta columna se encuentra un listado de alimentos. El encuestador verificará que sean los alimentos señalados, de no ser así, recurrirá a la lista de alimentos y sus conversiones (Anexo c) para que identifique donde registrarlos.

Toma de alimento por día.

Se anotará el total de alimentos ingeridos por la persona durante el día. Los datos se obtienen de la persona en estudio



GRADO NUTRICIONAL. Para obtener el grado de nutrición se usó la fórmula  $F.R. \times 100$  en donde  $F.R.$  =  $\frac{P.E. - P.I.}{P.E. - P.I.}$  =  $\frac{P.E. - P.I.}{P.E. - P.I.}$

# UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

II. ALIMENTACIÓN.  
 En esta columna se anota un listado de alimentos. El en-  
 cendido de los alimentos se hace en la columna de no-  
 tación de los alimentos. El grado de nutrición se  
 obtiene al aplicar la fórmula  $F.R. = \frac{P.E. - P.I.}{P.E. - P.I.}$   
 (donde  $P.E.$  = peso actual y  $P.I.$  = peso ideal).  
 Toma de alimento por día.  
 Se anota el total de alimentos ingeridos por la persona du-  
 rante el día. Los datos se obtienen de la persona en estudio.

durante una semana completa.

- NOTA: a). Se debe anotar la grasa que se utiliza en los ali-  
 mentos guisados.  
 b). Se realizará el mismo procedimiento con el azúcar.

Promedio de Consumo Real.  
 Se obtiene sumando el total de alimentos ingeridos y dividien-  
 do el resultado entre el número de días.

### III. KCAL. Y NUTRIENTES.

Para obtener las kilocalorías de la cantidad ingerida de ali-  
 mento, se realiza una regla de tres simple, utilizando la ho-  
 ja de Kcal. y nutrientes por unidad Anexo d (procedimiento -  
 para su elaboración, anexo e), tomando a la carne como ejem-  
 plo.

- 1 cucharada de carne tiene - 24.30 Kcal.
- 12 Cucharadas que ingirió - X Kcal.

RESULTADO: En 12 cucharadas hay 291.60 Kcal.

Al final de la columna de Kcal. se registra la Sumatoria (  $\Sigma$  ).  
 El mismo procedimiento se utiliza para cada uno de los nutrien-  
 tes.

# DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS



UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON  
FACULTAD DE ENFERMERIA  
DEPARTAMENTO DE SALUD PUBLICA  
SECCION NUTRICION  
P.I.R.N.A.E.I.M.A.

GUIA DE RECOMENDACIONES

Aquí se le recordarán los detalles más relevantes que les fueron -  
dados en previa orientación.

Es muy importante que mida y anote las cantidades de alimento que  
va a ingerir durante cada uno de los días señalados (una semana).

Las medidas serán en:

Vaso de 200 mls. para la leche,  
piezas para: huevo, fruta, pan y tortilla; y  
cucharas soperas de acero inoxidable rasas -  
para el resto de los alimentos.

El tipo de vaso y de cuchara son los que le fueron mostrados en -  
la orientación. En ocasiones no se ingerirá todo el contenido de  
un vaso, si es así, deberá anotar cuanto tomó, por ejemplo: 3/4,  
1/2 o 1/4 de vaso.

Si ingiere alimentos combinados con leche, anotar la cantidad de  
leche y el alimento utilizado en cucharadas en seco.

En caso de que ingiera los alimentos en tacos, anotar el número -  
de tortillas y medir en cucharas la cantidad de alimento de cada  
uno. Lo mismo para tortas.

La cantidad de aceite que utilice para guisar debe ser medido en  
cucharas soperas. En caso de que se haga un guiso para varias  
personas, se debe hacer un cálculo para saber la cantidad de gra-  
sa que le corresponda a usted. Lo mismo debe ser hecho con el  
azúcar.

Favor de no alterar sus hábitos de alimentación en el transcurso  
de los siete días de la recolección de información.

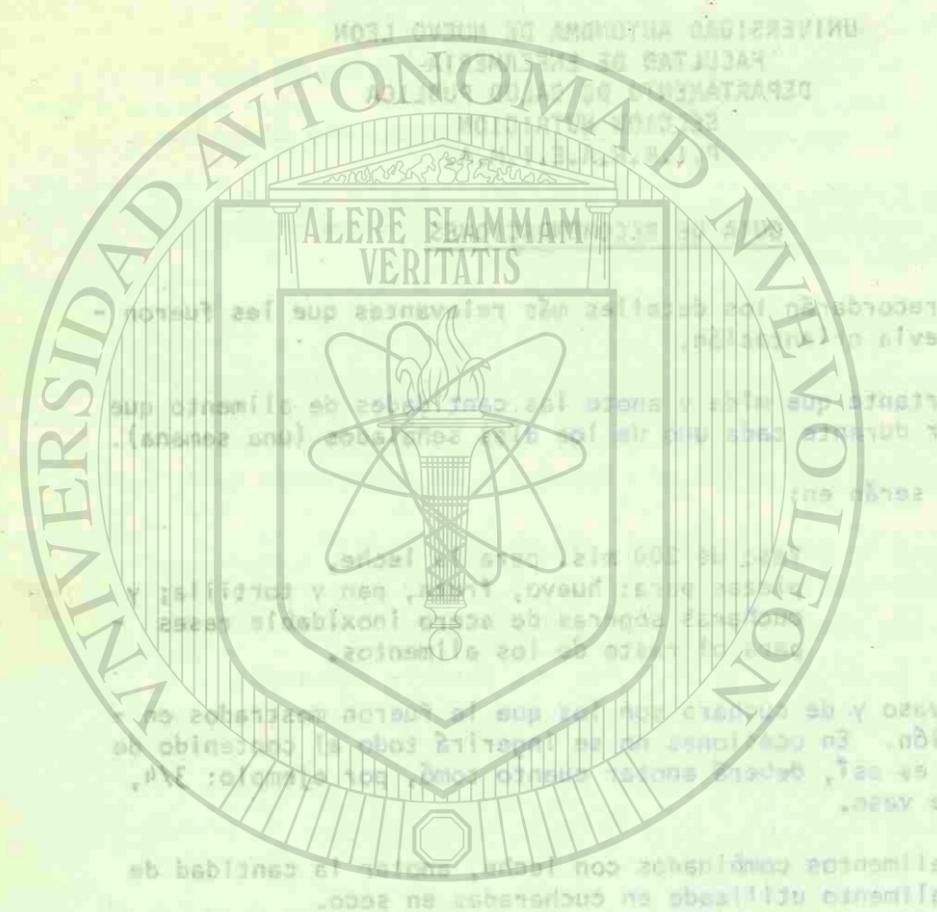
GRACIAS



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

Listado de Conversiones a cucharas soperas de acero inoxidable, pieza o vaso.

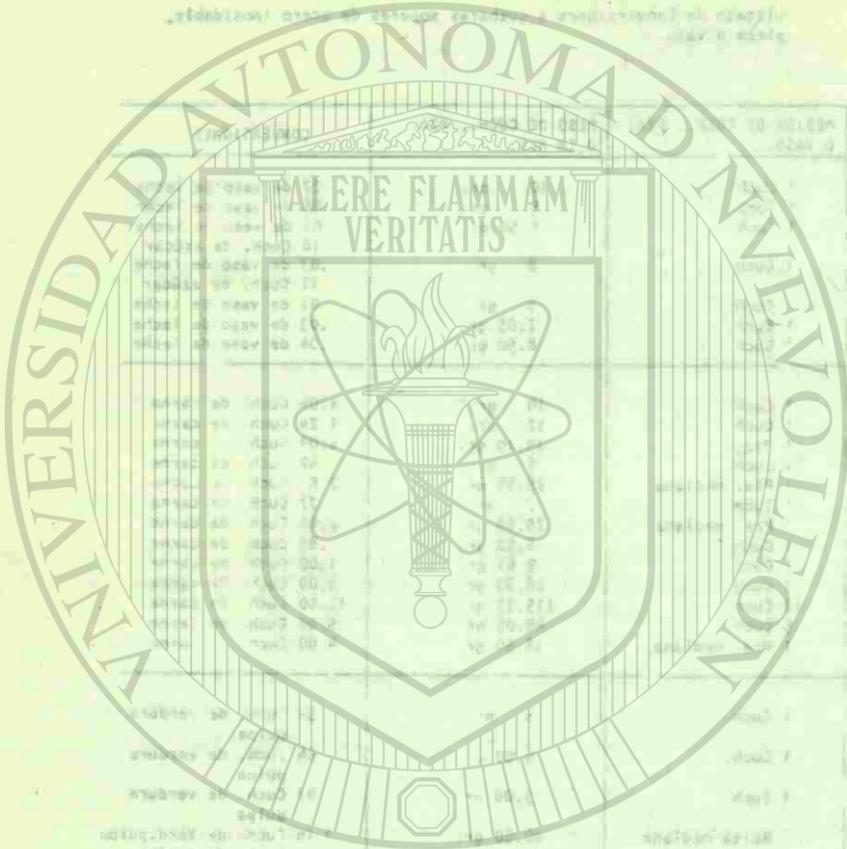
ALIMENTOS	MEDIDA DE CUCH., PZA. O VASO.	PESO DE CUCH., PZA. O EN MLS.	CONVERSIONES
<b>A) LECHE.</b>			
Condensada	1 Cuch.	10 gr.	.27 de vaso de leche
Evaporada	1 Cuch.	5 gr.	.06 de vaso de leche
Fian	1 Cuch.	6.50 gr.	.07 de vaso de leche
Nieve	1 Cuch.	8 gr.	.10 Cuch. de azúcar .03 de vaso de leche .12 Cuch. de azúcar
Queso Amarillo	1 Cuch.	5 gr.	.02 de vaso de leche
Queso blanco	1 Cuch.	7.05 gr.	.03 de vaso de leche
Yoghurt	1 Cuch.	8.50 gr.	.04 de vaso de leche
<b>B) CARNE</b>			
Camarón	1 Cuch.	19 gr.	1.04 Cuch. de carne
Cueritos	1 Cuch.	12 gr.	1.24 Cuch. de carne
Chorizo	1 Pza.	39.10 gr.	4.09 Cuch. de carne
Fritada	1 Cuch.	6 gr.	.62 Cuch. de carne
Jamón	1 Pza. mediana	25.50 gr.	2.6 Cuch. de carne
Menudo	1 Cuch.	7 gr.	.72 Cuch. de carne
Mortadela	1 Pza. mediana	25.60 gr.	2.66 Cuch. de carne
Pescado	1 Cuch.	8.50 gr.	.88 Cuch. de carne
Pollo	1 Cuch.	9.61 gr.	1.00 Cuch. de carne
Ala de pollo	3 Cuch.	28.83 gr.	3.00 Cuch. de carne
Pechuga de pollo	12 Cuch.	115.32 gr.	12.00 Cuch. de carne
Pierna de pollo	5 Cuch.	48.05 gr.	5.00 Cuch. de carne
Saichicha	1 Pza. mediana	38.50 gr.	4.00 Cuch. de carne
<b>C) VERDURA PULPA</b>			
Catsup	1 Cuch.	5 gr.	.54 Cuch. de verdura pulpa.
Chile	1 Cuch.	6.00 gr.	.64 Cuch. de verdura pulpa
Molli	1 Cuch.	9.00 gr.	.97 Cuch. de verdura pulpa
Papas fritas	1 Bolsa mediana	20.00 gr.	2.16 Cuch. de Verd.pulpa
Pepino	1 Cuch.	13.00 gr.	1.40 Cuch. de Verd.pulpa
<b>D) VERDURAS HOJA</b>			
Cilantro	1 Cuch.	1.00 gr.	11 Cuch. verdura hoja
Quelites	1 Cuch.	3.00 gr.	35 Cuch. verdura hoja
<b>E) FRUTAS.</b>			
Ciruelos	4 Pzas.	100.00 gr.	1.00 Pza. de fruta
Coco	1 Reb. mediana	45.00 gr.	.45 Pza. de fruta
Chabacanos	4 Pzas.	100.00 gr.	1.00 Pza. de fruta
Durazno	1 Pza.	100.00 gr.	1.00 Pza. de fruta
Fresas	20 Pzas. medianas	100.00 gr.	1.00 Pza. de fruta
Guayaba	1 Pza.	70.00 gr.	.70 Pza. de fruta
Higos	4 Pzas.	100.00 gr.	1.00 Pza. de fruta
Limones	2 Pzas.	100.00 gr.	1.00 Pza. de fruta
Mango	1 Pza.	200.00 gr.	2.00 Pza. de fruta
Melón	1 Reb. mediana	100.00 gr.	1.00 Pza. de fruta
Papaya	1 Reb. mediana	100.00 gr.	1.00 Pza. de fruta
Pera	1 Pza.	100.00 gr.	1.00 Pza. de fruta
Piñas	1 Reb. mediana	100.00 gr.	1.00 Pza. de fruta
Sandía	1 Reb. mediana	100.00 gr.	1.00 Pza. de fruta
Tamarindo	1 Ristra	11.50 gr.	.11 Pza. de fruta
Toronja	1 Pza.	250.00 gr.	2.50 Pza. de fruta
Tunas	3 Pzas. medianas	33.33 gr.	1.00 Pza. de fruta
Uvas	16 Pzas.	100.00 gr.	1.00 Pza. de fruta



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

2.



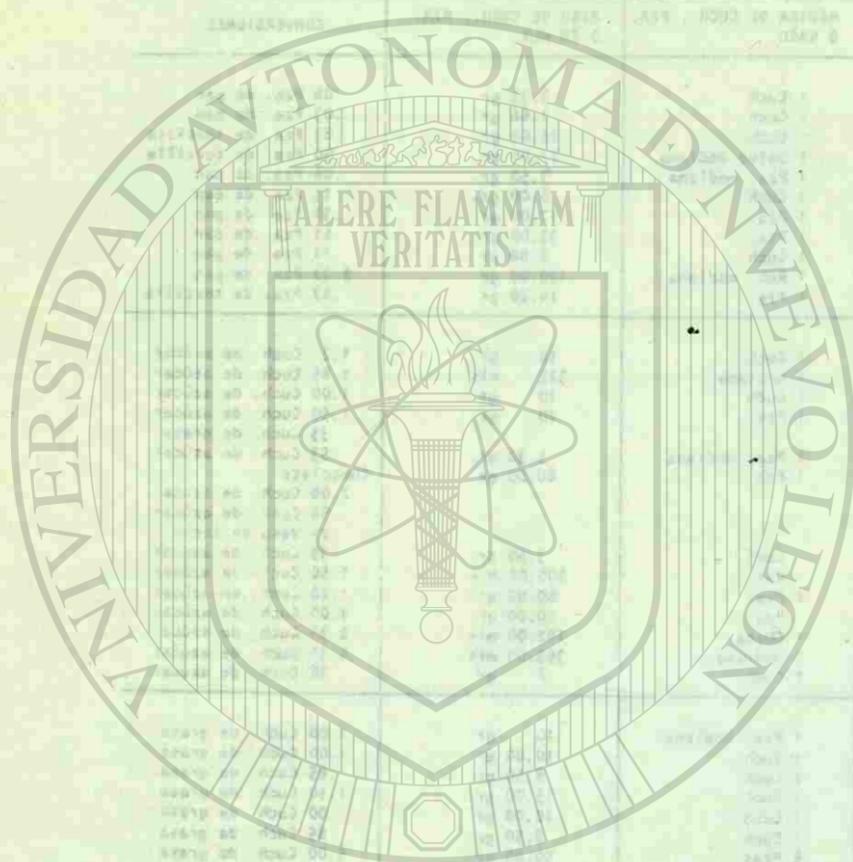
ALIMENTOS	MEDIDA DE CUCH., PZA. O VASO.	PESO DE CUCH., PZA. O EN MLS.	CONVERSIONES
<b>F) CEREALES</b>			
Avena	1 Cuch.	3.33 gr	06 Pza. de pan
Corn Flakes	1 Cuch.	1.66 gr	03 Pza. de pan
Eloce	1 Cuch.	25.00 gr	83 Pza. de tortilla
Fritos	1 bolsa mediana	27.00 gr	90 Pza. de tortilla
Galletas	1 Pza. mediana	3.50 gr.	06 Pza. de pan
Granola	1 Cuch.	6.00 gr.	11 Pza. de pan
Pan de caja	1 Pza.	17.00 gr	31 Pza. de pan
Pan dulce Binbo	1 Pza.	33.00 gr	61 Pza. de pan
Pan molido	1 Cuch.	6.00 gr	11 Pza. de pan
Pastel	1 Reb. mediana	120.00 gr	2.22 Pza. de pan
Tostada	1 Pza.	14.20 gr	.47 Pza. de tortilla
<b>G) AZUCARES.</b>			
Cajeta	1 Cuch.	12 gr	1.2 Cuch. de azúcar
Cerveza	1 mediana	325 mls	1.65 Cuch. de azúcar
Chocolate en polvo	1 Cuch.	10 gr	1.00 Cuch. de azúcar
Chocolate en tablilla	1 Pza.	20 gr.	1.50 Cuch. de azúcar
Dulce	1 Pza. mediana	5.30 gr.	33 Cuch. de grasa
Esquimal	1 Pza.	80.00 gr	53 Cuch. de azúcar
			Chocolate
			2.00 Cuch. de azuca
			90 Cuch. de azúcar
			25 Vaso de leche
			35 Cuch. de azúcar
Gelatina	1 Cuch.	3.50 gr	1.50 Cuch. de azúcar
Naranja	1 Vas.	200.00 mls	1.50 Cuch. de azúcar
Paleta de hielo	1 Pza.	60.00 gr	1.20 Cuch. de azúcar
Sabalito	1 Pza.	50.00 gr	1.00 Cuch. de azúcar
Soda	1 Chica	192.00 mls	2.37 Cuch. de azúcar
Soda	1 mediana	355.00 mls	4.31 Cuch. de azúcar
Raspado de hielo	1 Cuch.	8 gr	16 Cuch. de azúcar
<b>H) GRASAS.</b>			
Aceituna	1 Pza. mediana	10 gr	1.00 Cuch. de grasa
Cacahuete	1 Cuch.	10.00 gr	1.00 Cuch. de grasa
Crema de cacahuete	1 Cuch.	8.50 gr	.85 Cuch. de grasa
Crema	1 Cuch.	15.00 gr.	1.50 Cuch. de grasa
Mayonesa	1 Cuch.	10.00 gr	1.00 Cuch. de grasa
Mostaza	1 Cuch.	8.50 gr	.85 Cuch. de grasa
Nuez	6 Pzas.	50.00 gr	5.00 Cuch. de grasa
Semilla de calabaza	1 Cuch.	5.00 gr	.50 Cuch. de grasa
Tocino	1 Cuch.	2.50 gr	.25 Cuch. de grasa

ALIMENTOS PREPARADOS

ALIMENTOS	MEDIDA DE CUCH., PZA. O VASO.	PESO DE CUCH., PZA. O EN MLS.	CONVERSIONES
<b>1) BURUELO (1 Pieza mediana)</b>			
Marina	2 Cuch.	18 gr.	33 de Pza. de pan
Aceite	1 Cuch.	10 mls.	1 Cuch. de aceite
<b>2) DULCE DE CAMOTE.</b>			
Camote	1 Pieza	100.00 gr.	10.81 Cuch. de verdura pulpa
Azúcar	2.40 Cuch.	24.00 gr.	2.40 Cuch. de azúcar
<b>3) FRUTAS.</b>			
<b>Jugo de Mango:</b>			
Mango	1.34 Pza.	134.00 gr	1.34 Pza. de fruta
Azúcar	1.50 Cuch.	15.00 gr	1.50 Cuch. de azúcar
<b>Jugo de piña:</b>			
Piña	66 Pza.	66.70 gr	66 Pza. de fruta
Azúcar	1.50 Cuch.	15.00 gr.	1.50 Cuch. de azúcar

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

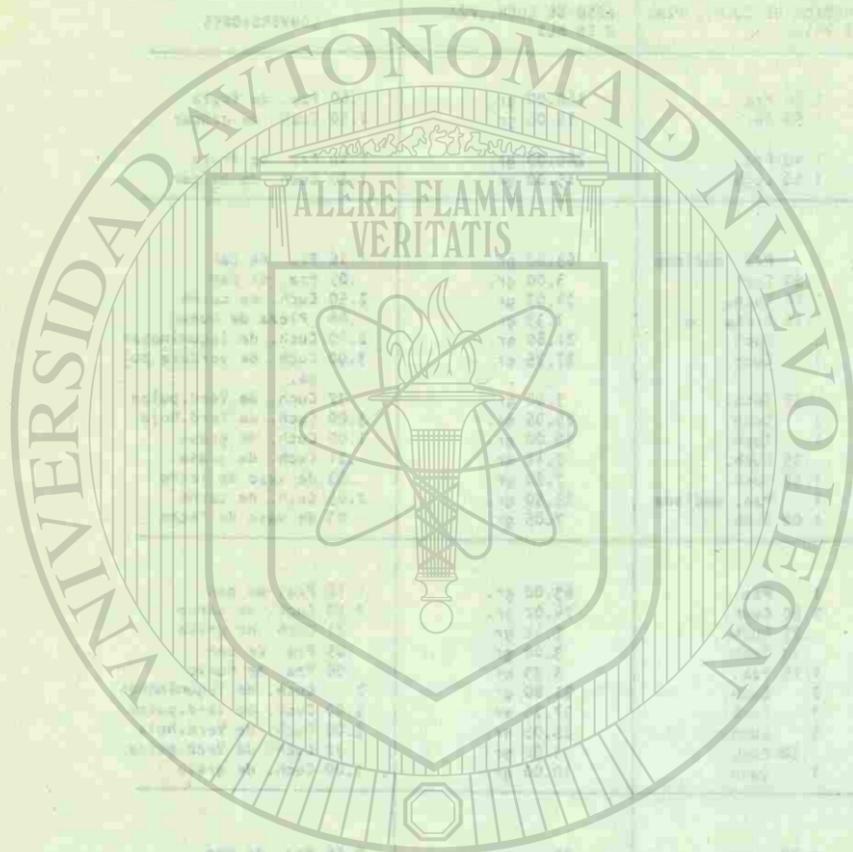
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

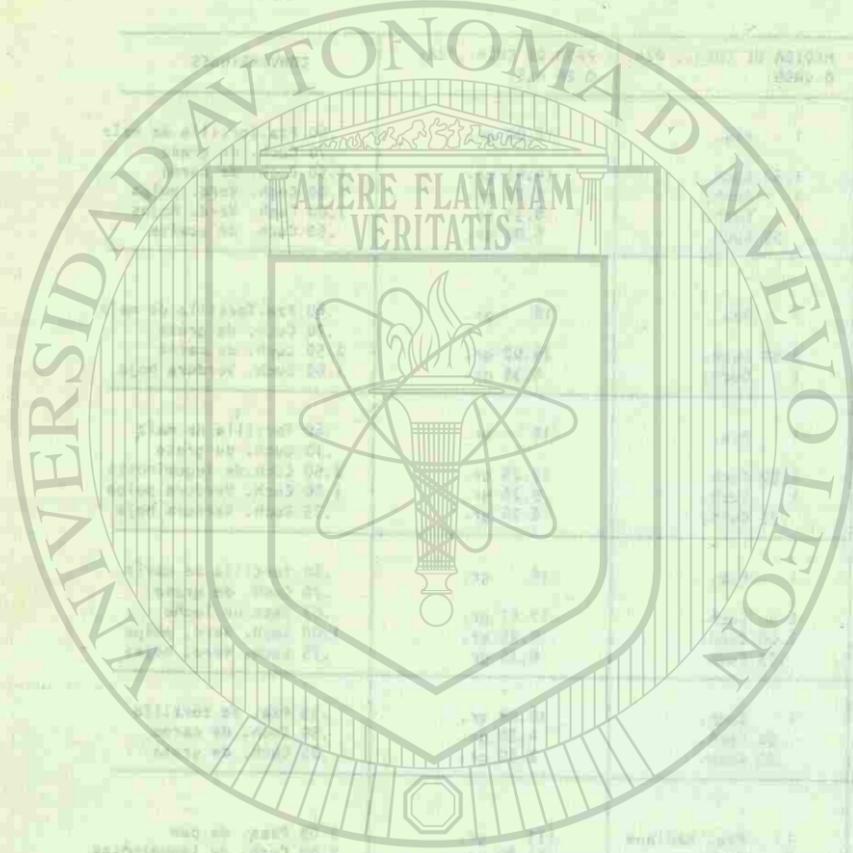
ALIMENTOS	MEDIDA DE CUCH., PZA. O VASO.	PESO DE CUCH., PZA. O EN MLS.	CONVERSIONES
Jugo de Toronja:			
Toronja	1.60 Pza.	160.00 gr.	1.60 Pza. de fruta
Azúcar	1.50 Cuch.	15.00 gr.	1.50 Cuch. de azúcar
Jugo de Uva:			
Uva	1.40 Pza.	240.00 gr.	2.40 Pza. de fruta
Azúcar	1.50 Cuch.	15.00 gr.	1.50 Cuch. de azúcar
<b>4. HAMBURGUESA ESPE CIAL.</b>			
Pan	1 Pza. mediana	63.00 gr.	1.16 Pza. de pan
Pan molido	.50 Cuch.	3.00 gr.	.05 Pza. de pan
Carne	2.50 Cuch.	24.02 gr.	2.50 Cuch. de carne
Huevo	1/15 Pieza	3.33 gr.	.06 Pieza de huevo
Frijol	2 Cuch.	21.80 gr.	2.00 Cuch. de leguminosas
Tomate	3 Cuch.	27.75 gr.	3.00 Cuch. de verdura pulpa
Chile	.50 Cuch.	3.00 gr.	.32 Cuch. de Verd.pulpa
Lechuga	3 Cuch.	25.05 gr.	3.00 Cuch. de Verd.hoja
Mayonesa	1 Cuch.	10.00 gr.	1.00 Cuch. de grasa
Mostaza	.25 Cuch.	2.12 gr.	.21 Cuch. de grasa
Queso amarillo	1.50 Cuch.	7.50 gr.	.03 de vaso de leche
Jamón	1 Pza. mediana	25.50 gr.	2.65 Cuch. de carne
Queso blanco	1.00 Cuch.	7.05 gr.	.03 de vaso de leche
<b>5. HAMBURGUESA SEN CILLA.</b>			
Pan	1 Pza.	63.00 gr.	1.16 Pza. de pan
Carne	2.50 Cuch.	24.02 gr.	2.50 Cuch. de carne
Mostaza	.25 Cuch.	2.12 gr.	.21 Cuch. de grasa
Pan molido	.50 Cuch.	3.00 gr.	.05 Pza. de pan
Huevo	1/15 Pza.	3.33 gr.	.06 Pza. de huevo
Frijol	2 Cuch.	21.80 gr.	2 Cuch. de leguminosas
Tomate	3 Cuch.	27.75 gr.	3.00 Cuch. de Verd.pulpa
Lechuga	3 Cuch.	25.05 gr.	3.00 Cuch. de Verd.hoja
Chile	.50 Cuch.	3.00 gr.	.32 Cuch. de Verd.pulpa
Mayonesa	1 Cuch.	10.00 gr.	1.00 Cuch. de grasa
<b>6. HOT CAKES. (1 Pieza mediana)</b>			
Harina	3.30 Cuch.	30 gr.	0.55 Pza. de pan
Leche	4 Cuch.	20 Mls.	0.10 de vaso de leche
Huevo	1/5 Pza. de huevo	10 gr.	0.05 Pza. de huevo
<b>7. HOT DOG.</b>			
Pan	1 Pza. mediana	42.00 gr.	.77 Pza. de pan
Salchicha	1 Pza. mediana	38.50 gr.	4.00 Cuch. de carne
Mayonesa	1 Cuch.	10.00 gr.	1.00 Cuch. de grasa
Mostaza	.25 Cuch.	2.12 gr.	.21 Cuch. de grasa
<b>8. PALOMITAS.</b>			
Maíz	1 Cuch.	9.5 gr.	.31 Pza. de tortilla
Grasa	1 Cuch.	10.00 gr.	1.00 Cuch. de grasa
<b>9. PIZZA.</b>			
Harina	1 Cuch.	4.50 gr.	.08 Pza. de pan
Mantequilla	1 Cuch.	7.50 gr.	.75 Cuch. de grasa
Huevo	1 Cuch.	10.00 gr.	.20 Pza. de huevo
Queso	1 Cuch.	5.00 gr.	.02 Vaso de leche
Tomate	1 Cuch.	13.00 gr.	1.40 Cuch. Verd. pulpa
Jamón	1 Cuch.	7.50 gr.	.78 Cuch. de carne
<b>10. SANDWICH.</b>			
Pan	2 Reb.	34.00 gr.	.62 Pza. de pan
Mayonesa	1 Cuch.	10.00 gr.	1.00 Cuch. de grasa
Jamón	1 Pza.	25.50 gr.	2.65 Cuch. de carne
Queso amarillo	1.50 Cuch.	7.50 gr.	.03 de vaso de leche



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

4.

ALIMENTOS	MEDIDA DE CUCH., PZA. O VASO.	PESO DE CUCH., PZA. O EN MLS.	CONVERSIONES
<b>11. TACOS DE CARNE.</b>			
Tortillas de harina	1 Pza.	18.00 gr.	.60 Pza. Tortilla de maíz .70 Cuch. de grasa
Carne	1.50 Cuch.	14.41 gr.	1.50 Cuch. de carne
Tomate	1 Cuch.	9.25 gr.	1.00 Cuch. Verd. pulpa
Repollo	1 Cuch.	8.35 gr.	1.00 Cuch. Verd. hojas
Aceite	.50 Cuch.	5.00 gr.	.50 Cuch. de aceite
<b>12. TACOS DE CHICHARRÓN.</b>			
Tortilla de harina	1 Pza.	18 gr.	.60 Pza. Tortilla de maíz .70 Cuch. de grasa
Chicharrón	2.50 Cuch.	24.02 gr.	2.50 Cuch. de carne
Repollo	1 Cuch.	8.35 gr.	1.00 Cuch. Verdura hoja
<b>13. TACOS DE FRIJOLE</b>			
Tortillas de harina	1 Pza.	18 gr.	.60 Tortilla de maíz .70 Cuch. de grasa
Frijoles	2.50 Cuch.	27.25 gr.	2.50 Cuch. de leguminosas
Tomate	1 Cuch.	9.25 gr.	1.00 Cuch. Verdura pulpa
Repollo	.75 Cuch.	6.26 gr.	.75 Cuch. Verdura hoja
<b>14. TACOS DE QUESO.</b>			
Tortillas de harina	1 Pza.	18 gr.	.60 Tortilla de maíz .70 Cuch. de grasa
Queso	2.50 Cuch.	17.62 gr.	.07 Vaso de leche
Tomate	1.00 Cuch.	9.25 gr.	1.00 Cuch. Verd. pulpa
Repollo	.75 Cuch.	6.26 gr.	.75 Cuch. Verd. hojas
<b>15. TAMAL MEDIANO</b>			
Masa	1 Cuch.	10.00 gr.	.33 Pza. de tortilla
Carne	.50 Cuch.	4.80 gr.	.50 Cuch. de carne
Grasa	.25 Cuch.	2.50 gr.	.25 Cuch. de grasa
<b>16. TORTA DE HUEVO CON CHORIZO.</b>			
Pan	1 Pza. Mediana	113 gr.	2.09 Pzas. de pan
Frijoles	2 Cuch.	21.80 gr.	2.00 Cuch. de leguminosas
Chorizo	1 Cuch.	10.48 gr.	1.09 Cuch. de carne
Huevo	1 Pza.	50.00 gr.	1 Pza.
Grasa	1 Cuch.	10.00 gr.	1 Cuch. de grasa
Chile	.50 Cuch.	3.00 gr.	.32 Cuch. Verd. pulpa
<b>17. TORTA DE JAMÓN</b>			
Pan	1 Pza. grande	126 gr.	2.33 Pzas. de pan
Jamón	1.50 Pzas.	38.25 gr.	3.97 Cuch. de carne
Tomate	3.00 Cuch.	27.75 gr.	3.00 Cuch. Verd. pulpa
Aguacate	6.00 Cuch.	55.50 gr.	6.00 Cuch. Verd. hojas
Chile	.50 Cuch.	3.00 gr.	.32 Cuch. Verd. pulpa
Mayonesa	1.00 Cuch.	10.00 gr.	1.00 Cuch. de grasa
<b>18. TORTA DE PIERNA</b>			
Pan	1 Pza. grande	126 gr.	2.33 Pzas. de pan
Pierna de puerco	7 Cuch.	67.27 gr.	7.00 Cuch. de carne
Mayonesa	1 Cuch.	10.00 gr.	1.00 Cuch. de grasa
Aguacate	6 Cuch.	55.50 gr.	6.00 Cuch. Verd. pulpa
Tomate	3 Cuch.	27.75 gr.	3.00 Cuch. Verd. pulpa
Chile	.50 Cuch.	3.00 gr.	0.32 Cuch. Verd. pulpa
<b>19. TORTILLA DE HARINA</b>			
	1 Pza.	18 gr.	.60 Dr. tortilla de maíz .70 Cuch. de grasa



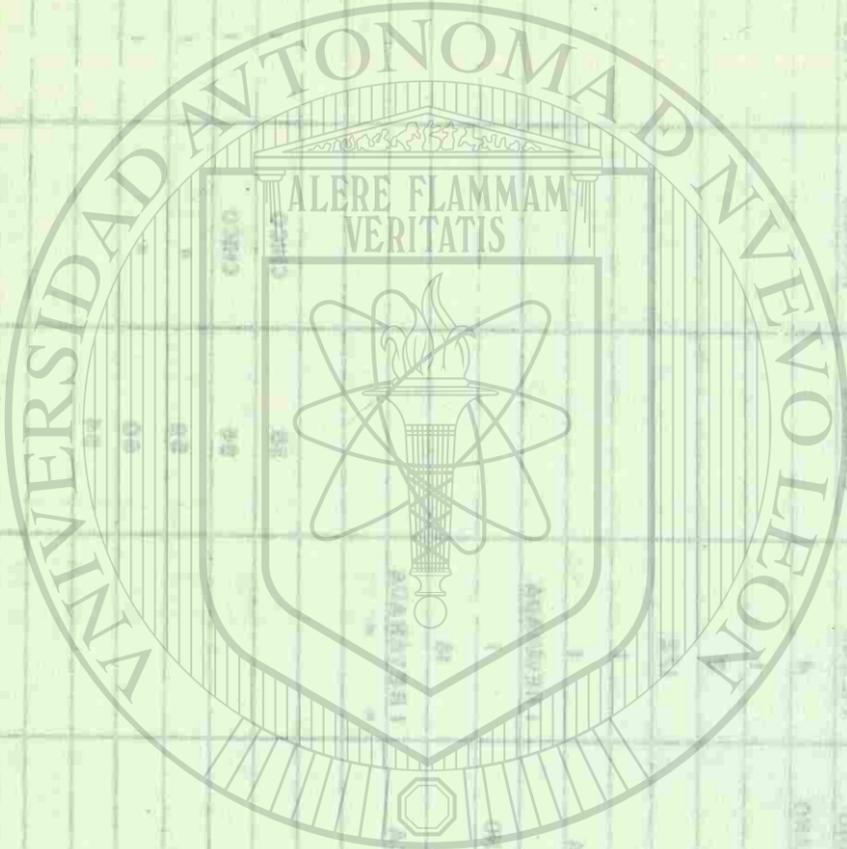
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL

ALIMENTO	CRUDO				COCIDO				GRSEN ICUCH. SOPERA DE FELTRE	NO. DE GRANOS POR PIEZA
	NO. DE CUCH. SOPERAS DE ACERO EN 100 GRs.	GRS. EN ICUCH. SOPERAS DE ACERO	NO. DE CUCH. SOPERAS DE PELTRE EN 100GR	GRS. EN ICUCH. SOPERAS DE PELTRE	GRS. EN ICUCH. SOPERAS DE ACERO	NO. DE CUCH. SOPERAS DE PELTRE EN 100GR	GRSEN ICUCH. SOPERA DE FELTRE	NO. DE GRANOS POR PIEZA		
ALIMENTO	20	5.0	12.5	8	6.25	8.0	3.33	15.0	50 GRs.	
LECHE										
HUEVO										
CARNES A TUN	10.0	10.0	5	20.0	8	12.5	18.18	5.5	18.0	
CHORIZO										
CARNE DE CERDO	8.33	12.0	6.89	14.5	7.69	13.0	5.00	20.0		
HIGADO DE RES	12.5	8.0	3.50	27.0	10.0	10.0	6.66	15		
JAMON	10.0	10.0	5	20.0	13.33	7.5	6.66	15.0		
POLLO	8.33	12.0	4.16	24.0	9.43	10.60	5.71	17.5		
SARDINA										
CARNE DE RES MOLIDA	7.69	13.0	4.54	22.0	11.76	8.5	6.66	15.0		
CHICHARRON DE RES.	10	10.0	5.0	20.0	13.33	7.5	7.69	15.0		
SALCHICHA	10	10.0	5.0	20.0	11.76	8.5	7.14	14		
X	9.60	10.62	4.39	20.93	10.75	9.61	7.55	14.9		
VERDURAS PAPA AGUACATE	10.0	10.0	5.0	20.0	10	10.0	7.0	20.0		
CALABAZA	10	10	5	20	9.52	10.5	5.5	18		
EJOTE	10.86	9.30	10	10.0	15.38	6.5	7.40	13.5		
NOPALES	10.66	6	9.52	10.5	13.33	7.5	7.69	13		
PAPA	10	10	5	20	8.69	11.5	4.76	21		
CHICHARO	11.11	9	6.66	15.0	13.33	7.5	7.40	13.5		
ELOTE	10	10	5	20						

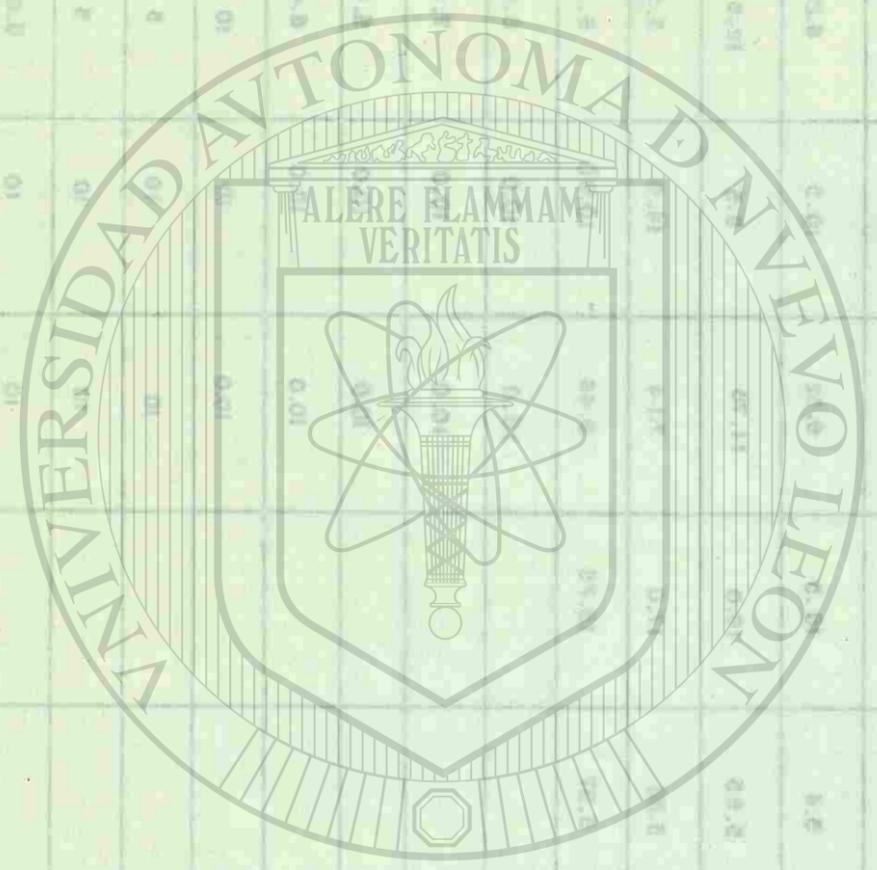


CAPILLA ALHAMBRA



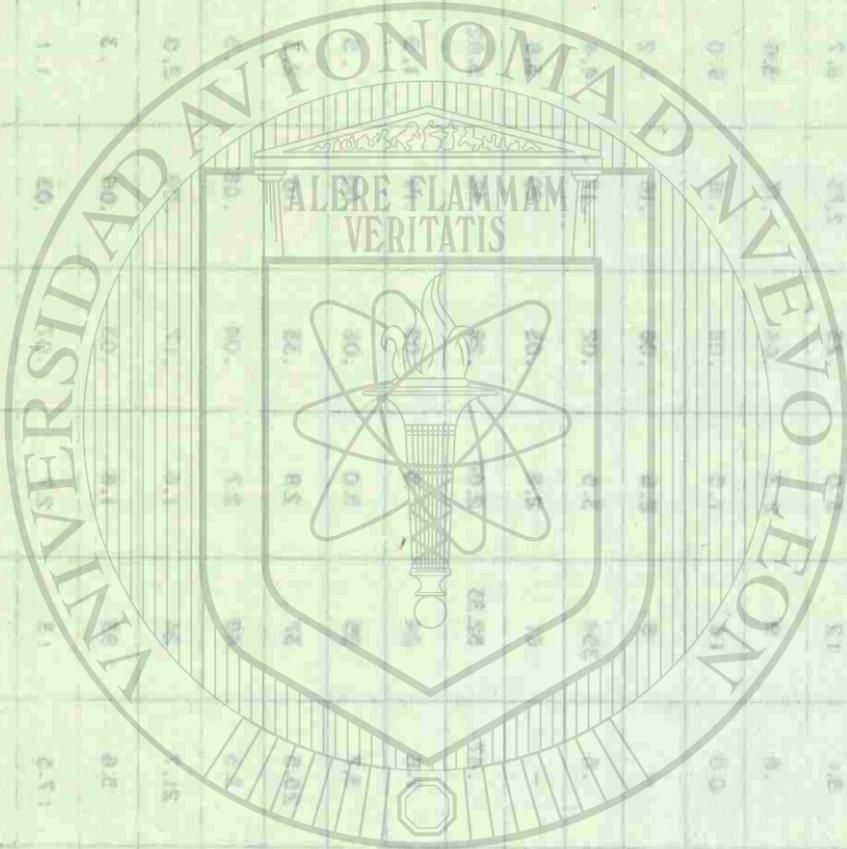
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

ALIMENTO	NO. DE CUCH. SOP. DE ACERO EN 100 GRs.	GRS. EN 1 CUCH. SOP. DE ACERO	NO. DE CUCH. SOP. DE PELTRE EN 100 GRs.	GRS. EN 1 CUCH. SOP. DE PELTRE	NO. DE CUCH. SOP. DE ACERO EN 100 GRs.	GRS. EN 1 CUCH. SOP. DE ACERO	NO. DE CUCH. SOP. DE PELTRE EN 100 GRs.	GRS. EN 1 CUCH. SOP. DE PELTRE
C. PASTA	20	5.0	10	10.0	9.78	10.22	5.55	18.0
ARROZ	11.11	9.0	11.11	11.0	9.78	10.22	4.54	22.0
$\bar{x}$	15.55	7.0	10.55	10.05	9.78	10.22	5.04	20.0
LEGUMINOSAS FRIJOL	8.92	11.2	4.65	21.5	9.43	10.60	5.26	19.0
GARBANZO	9.52	10.5	5.4	18.5	9.82	10.5	6.25	16.0
LENTEJA	14.92	6.7	5.55	18.0	11.76	8.5	12.8	17.0
HABA	10	10.0	5.88	17.0	7.14	14.0	3.57	28.0
$\bar{x}$	10.84	9.60	5.37	18.75	9.46	10.90	5.24	20.0
AZUCAR					10.0	10.0	6.66	15.0
CHOCOLATE					10.0	10.0	7.69	13.0
MERMELADA					10.0	10.0	5.00	20.0
$\bar{x}$					10.0	10.0	6.45	16.0
ACEITE					10.0	10	10	10
MANTEQUILLA					10	10	5	20
MARGARINA					10	10	5	20
PROMEDIO					10	10	6.66	16.66



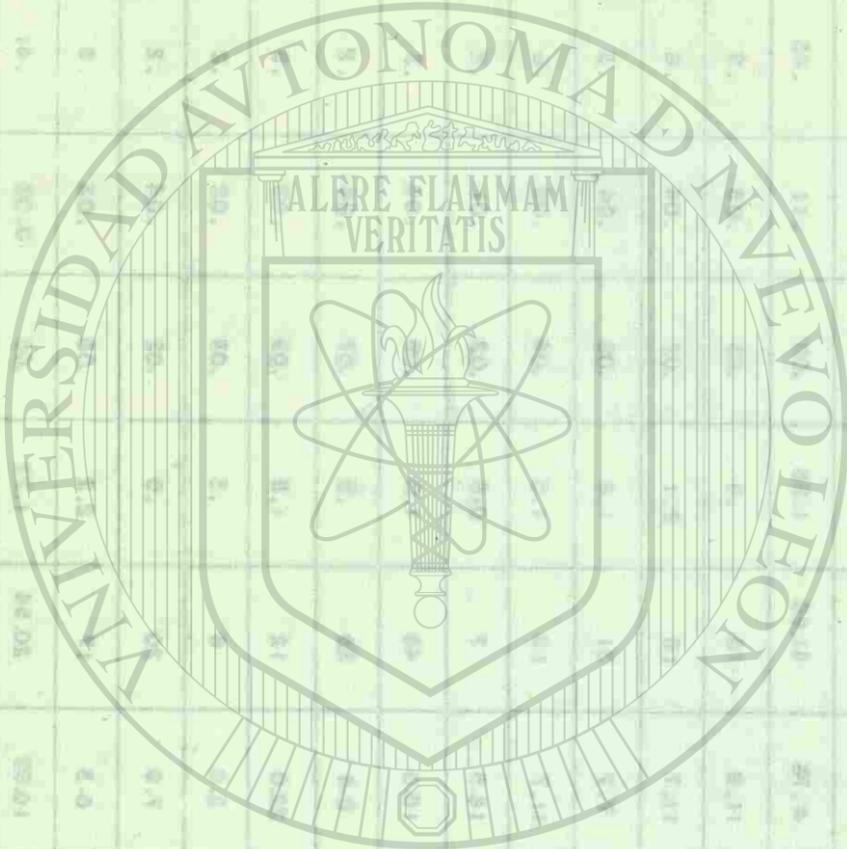
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

ALIMENTO	100 gr. P. Com.	KCAL.	PROTEINAS	GRASAS	CHO	Ca	Fe	Bi	B2	NIACINA	Vit. C	Vit. A
LECHE	1.0	58	3.5	3.4	3.5	113	.30	.05	.10	.1	1	28
HUEVO	.88	148	11.3	9.8	2.7	54	2.50	.14	.37	.1	0	125
CARNES ATUN ACEITE	1.0	228	24.2	20.5	0.0	7	1.2	.04	.10	11.1	0	20
CARNE CERDO HUESO	.56	194	17.5	13.2	-	6	1.8	.85	.22	4.0	1	0
CHORIZO	.98	433	24	36.6	0.0	-	-	.59	.26	4.6	0	-
HIGADO DE RES	1.0	143	22.9	4.0	3.1	12	3.0	.23	2.75	8.7	8	144
JAMON	1.0	302	15.4	26.0	.6	9	2.3	.64	.17	3.6	0	0
POLLO	.56	170	18.2	10.2	0.0	14	1.5	.08	.16	9.0	0	0
CARNE RES HUESO	.56	297	16	25.4	-	8	2.6	.06	.16	3.2	0	0
SARDINA EN ACEITE	1.0	310	20.6	24.4	.6	354	3.5	.02	.17	4.4	0	55
CHICHARRON	1.0	596	57.1	39	-	61	2.8	.03	.20	3.8	-	15
̄	.85	297	23.98	22.14	.47	52.33	2.07	.28	.46	5.82	1	26
VERDURA PULPA AGUACATE	.53	144	1.6	13.5	7.6	24	.5	.09	.14	1.9	14	20
CALABAZA	.90	18	1.8	.1	3.7	25	5.0	.06	.06	.5	13	27
CHICHARO	.45	140	9.0	.3	25.5	37	2.8	.33	.10	2.3	60	52
EJOTE	.90	21	2.0	.4	3.5	48	2.7	.04	.08	.5	12	47
ELOTE BLANCO	.38	91	3.1	.7	21.7	24	1.6	.17	.09	2.0	8	0
NOPALES	.78	27	1.7	.3	5.6	93	1.6	.03	.06	.3	8	41
PAPA	.82	76	1.6	.1	17.5	13	2.7	.07	.03	1.1	15	0
ZANAHORIA	.63	44	.4	.3	10.5	26	1.5	.04	.04	.5	19	664



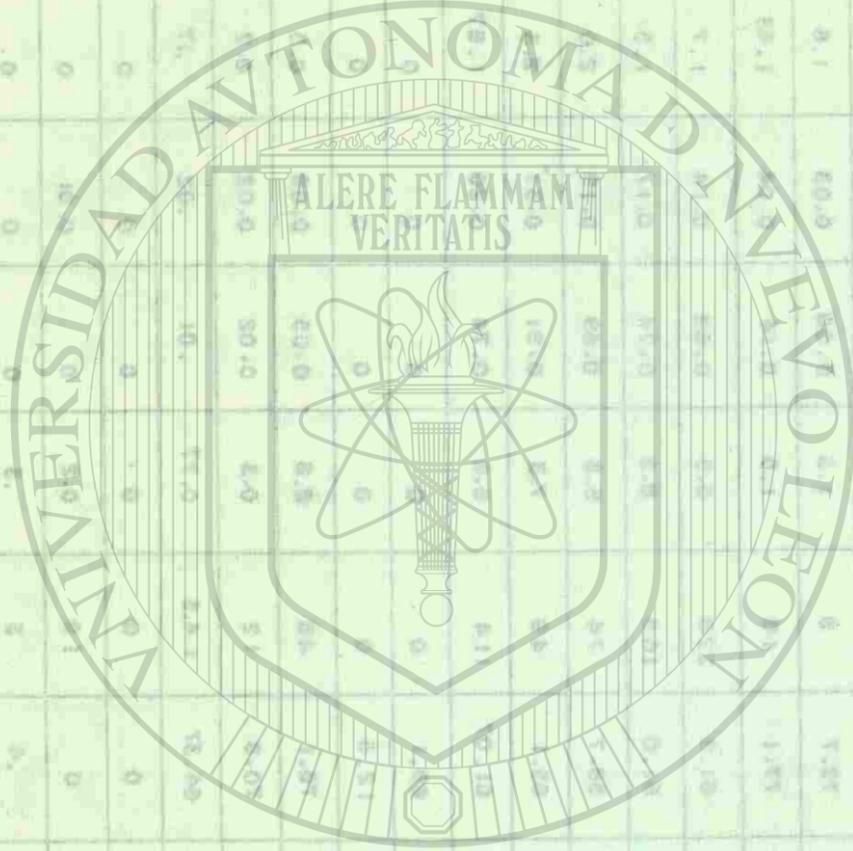
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECA

Alimento	100 gr.	100 gr. R.C. am.	KCAL.	PROT.	GRASAS	CHO	Ca.	Fe	B1	B2	NIACINA	Vit. C	Vit. A
Tomate	.86		24	1	.7	4.5	18	2.3	.08	.04	1.7	2	4
Verduras Hojas COL (Repollo)	.69		65	2.46	1.82	11.12	34.22	2.3	.10	.07	1.2	16.7	95
Lechuga	.72		26	2.3	.1	5.4	38	1.4	.10	.06	.6	38	2
Acelga	.69		19	1.3	.1	4.1	25	.6	.14	.05	.3	6	44
Frutas Ciruela Roja	.82		27	2.9	.3	4.8	62	3.9	.05	.23	.5	6	40.4
Durazno	.74		24	2.1	.16	4.76	41.66	1.96	.09	.11	.46	16.66	150
Limon	.95		48	.8	.4	11.8	15	.8	.05	.03	.9	12	11
Mango	.88		46	.9	.1	11.7	16	2.1	.02	.04	.6	19	22
Manzana	.66		24	.8	.1	7.7	31	1.6	.08	.04	.3	30	2
Naranja	.55		46	.9	.1	11.7	19	1.5	.06	.08	.6	65	208
Piña	.67		65	.3	.5	16.5	7	0.8	.02	.01	.2	11	3
Platano	.63		40	1	.1	10.0	48	1.0	.09	.04	.3	76	13
Sandia	.53		33	.6	.1	8.4	35	.5	.07	.04	.2	26	12
Jicama	.68		66	1.4	.3	22.0	12	1.8	.09	.05	.5	13	63
Melón	.46		16	.4	.2	3.6	6	.3	.03	.02	.2	10	37
Melón	.93		33	1.1	-	7.9	20	.9	.02	.04	.2	21	1
Melón	.47		26	.6	.1	6.3	17	2.2	.05	.03	.6	36	11.4
Melón	.67		4209	.6	.18	10.69	20.54	1.22	.05	0.03	.41	29	44.18



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

Cereales	1.	292	8.4	0.3	62.1	3.9	3.5	0.04	1.0	0	0
a) PAN BLANCO	1.	292	8.4	0.3	62.1	3.9	3.5	0.04	1.0	0	0
PAN DULCE	1.	384	9.1	11.6	60.8	34	1.3	0.09	1.0	0	0
̄ PAN	1	338	8.75	5.95	61.45	36.5	2.4	0.06	1	0	0
b) TORTILLA	1.	224	5.9	1.5	47.2	108	2.5	0.08	0.9	0	2
̄	1.	224	5.9	1.5	47.2	108	2.5	0.08	0.9	0	2
c) PASTAS	1.	340	9.4	0.4	72.8	26	2.1	0.08	1.1	0	0
ARROZ	1.	364	7.4	1.0	78.8	10	1.1	0.0	1.6	0	0
HARINA ARROZ	1.	363	6.9	0.6	79.7	9	1.3	0.03	1.6	0	0
̄	1.	355.66	7.9	0.66	77.1	15	1.5	0.04	1.43	0	0
Leguminosas FRIJOL	1.	332	19.2	1.8	61.5	228	5.5	0.14	1.7	0	0
GARBANZO	.96	373	20.4	6.2	61.0	105	8.9	0.17	1.5	0	7
LENTEJA	1.	331	22.7	1.6	58.7	74	5.8	0.19	2.0	0	4
HABA	.80	354	22.6	2.2	63.1	49	7.3	0.31	2.3	0	9
̄	.94	347.5	21.22	2.95	61.07	114	6.8	0.20	1.87	0	5
AZUCAR (Refinada)	1.	384	0	0	99.1	0	0	0	0	0	0
REFRESCO (Pro. 1/2)	1.	48	0	0	12.5	0	0	0	0	0	0
CHOCOLATE CON AZUCAR	1.	247	3.8	16.8	75.1	46	2.8	0.05	0.5	0	5
MERMELADA	1.	259	0.5	0.3	70.8	12	0.3	0.02	0.2	3	0
̄	1	234.5	1.07	4.27	64.37	14.5	0.77	.01	.17	.75	1.25
ACEITE	1	684	0	100	0	0	0	0	0	0	0
MANTEQUILLA SIN SAL	1	743	1.	84	0	19	0.2	0.01	0	0	840
MARGARINA	1	716	0.6	81	.4	3	.3	0	0	0	660
̄	1	781	.53	88.33	.13	7.3	.16	.00	0	0	500



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

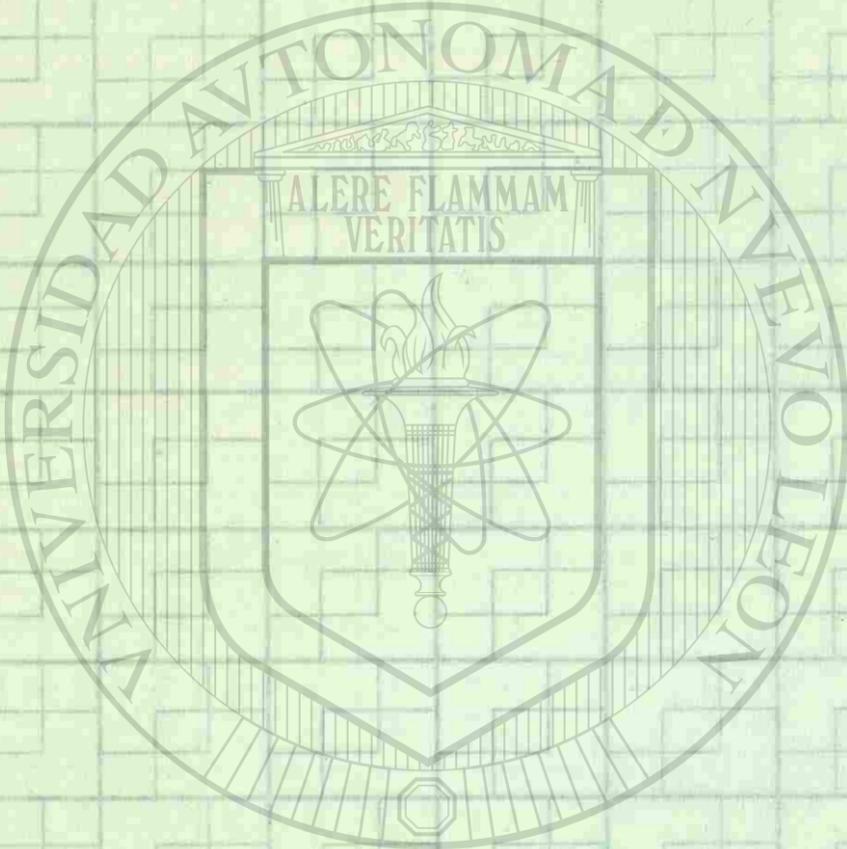
FACULTAD DE ENFERMERIA  
DEPARTAMENTO DE SALUD PUBLICA  
SECCION NUTRICION  
P. I. R. N. A. E. I. M. A.

HOJA DE KCAL. Y NUTRIENTES POR UNIDAD

ALIMENTOS	RACION	¿ DE GRA- MOS POR UNIDAD	ENERGIA KCAL.	PROTEINAS (g)	GRASAS (g)	CARBO- HIDRATOS (g)	CALCIO (mg.)	HIERRO (mg.)	TIAMINA (mg.)	RIBOFLA- VINA (mg)	NIACINA (mg.)	ASCORBICO (mg.)	RETINOL (mg Eq)
LECHE	1 VASO	200 ml.	116	7	6.8	7	226	.6	.1	.2	.2	2	56
HUEVO	1 PIEZA	50 gr.	65.12	4.97	4.31	1.18	23.76	1.10	.06	.16	.04	-	55
CARNE	1 CUCH.	961 gr.	24.30	1.95	1.80	.03	4.27	.16	.02	.03	.47	.08	2.12
VERDURA PULPA	1 CUCH.	925 gr.	4.1526	.15	.11	.70	2.18	.14	.006	.004	.07	1.06	6.06
VERDURA HOJA	1 CUCH.	8.35 gr.	1.4842	.12	.009	.29	2.57	.12	.005	.006	.02	1.02	9.25
FRUTAS	1 PIEZA	100 gr.	28.20	.53	.12	7.16	13.76	.81	.03	.02	.27	19.43	29.60
PAN	1 PIEZA	54.0 gr.	182.52	4.72	3.21	33.18	19.71	1.29	.14	.03	.54	-	-
TORTILLA	1 PIEZA	30 gr.	67.2	1.77	.45	14.16	32.40	.75	.05	.02	.27	-	.60
SOPA	1 CUCH.	10.22 gr.	36.3596	.80	.06	7.87	1.53	.15	.01	.004	.14	-	-
LEGU- MINOSAS	1 CUCH.	10.90 gr.	35.64	2.17	.30	6.25	11.67	.69	.07	.02	.19	-	.51
AZUCARES	1 CUCH.	10 gr.	23.45	.10	.42	6.43	1.45	.07	.001	.002	.01	.07	.12
GRASAS	1 CUCH.	10 gr.	78.10	.05	8.83	.01	.73	.01	-	-	-	-	50.0



	DOMINGO	SABADO	VIERNES	JUEVES	MIÉRCOLES	MARTES	LUNES	DOMINGO
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
FACULTAD DE ENFERMERIA  
DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA  
SECCION NUTRICION  
P.I.R.N.A.E.I.M.A.

INSTRUCTIVO PARA GUIAR AL ENCUESTADOR EN EL LLENADO DE LA HOJA DE REGISTRO DIARIO DE ALIMENTOS CON HORARIO.

I. DATOS DE IDENTIFICACION.

Clave. Se anotará el número que le corresponda de acuerdo al listado de estudiantes.

Nombre completo del estudiante. Iniciando con el(los) nombre(s), apellido paterno y materno.

Mes. Se registra el nombre del mes que corresponde a la encuesta.

Nombre del encuestador.

II. ALIMENTACION CON HORARIO.

Alimentos. En esta columna se encuentra un listado de alimentos. El encuestador verificará que sean los alimentos señalados, de no ser así, recurrirá a la lista de alimentos y sus conversiones (anexo c) para que identifique donde registrarlos.

Fecha. Al inicio de cada columna se registra la fecha del día correspondiente a la encuesta.

1,2,3.

Corresponde al horario.

En los tres apartados se deben anotar 2 enteros y 2 decimales para su utilización en el programa S.P.S.S. - X

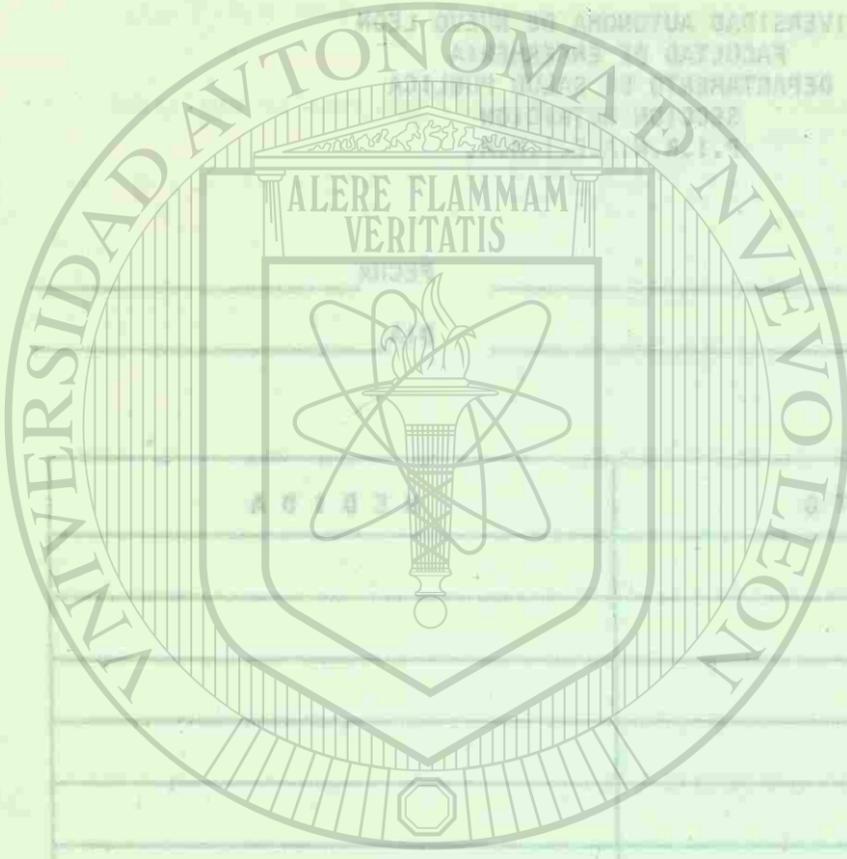
1. En este cuadro se registran los alimentos que ingirió desde las 0 horas hasta las 9:00 A.M.





PROMEDIO DE PESOS DE ACUERDO A EDADES CON  $\bar{x}$  DE RECOMENDACIONES DE KCAL. Y NUTRIENTES

EDAD	Peso Teórico (Kgs)	Energía (Kcal.)	Prot. (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Tiamina (mg)	Riboflavinina (mg)	Niacina (mgEq)	Ac. Ascórbico (mgEq)	Retinol (mcgEq)
DIARIO	55.5	2650	71	700	18	1.3	1.6	23.8	50	1000
A. M.		6625	17.75	175	4.5	.32	.4	5.95	12.5	250
DIARIO	60.00	2375	77	500	14	1.2	1.4	21.4	50	1000
A. M.		593.75	19.25	125	3.5	.3	.35	5.35	12.5	250



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS



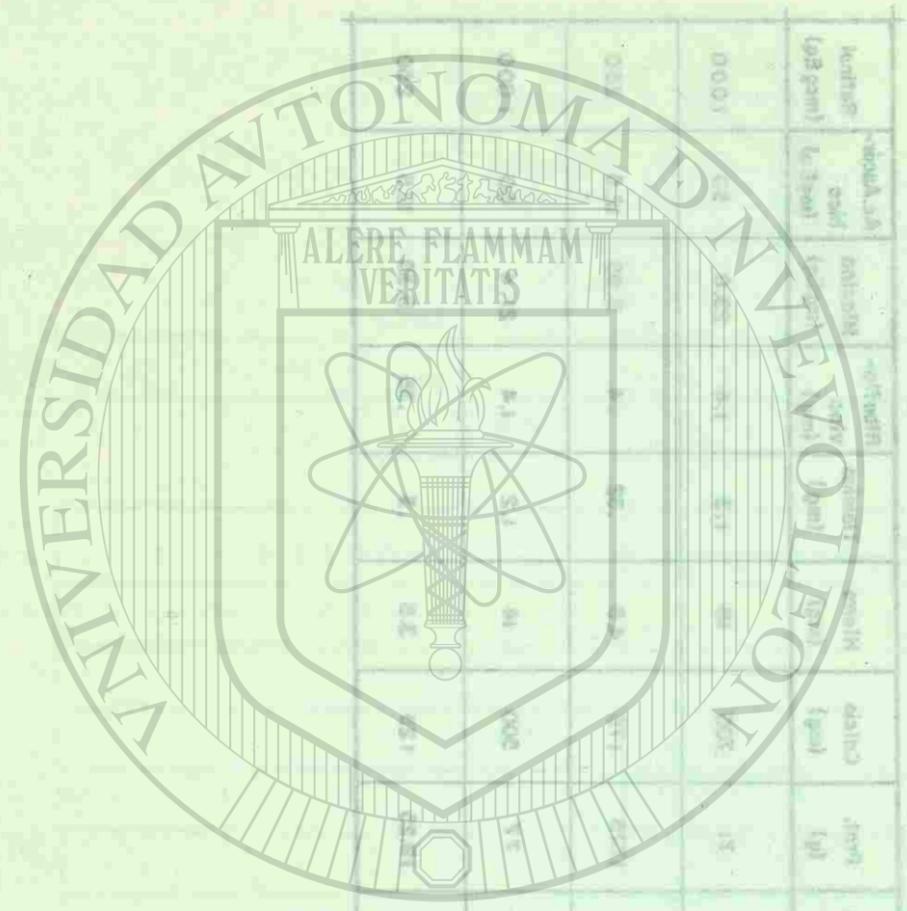
CAPILLA ALFONSO X

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON  
 FACULTAD DE ENFERMERIA  
 DEPARTAMENTO DE SALUD PUBLICA  
 SECCION NUTRICION  
 P.I.R.N.A.E.I.M.A.

CLASIFICACION DE KCALORIAS Y NUTRIENTES  
 15 A 18 AÑOS.

		DIARIO		MATUTINO	
<b>KILOCALORIAS</b>					
		MUY MALO	0 a 331.24		
		MALO	331.25 a 503.25		
		ACEPTABLE	503.26 a 589.50		
		BUENO	589.60 a más		
<b>PROTEINAS EN GRAMOS</b>					
		MUY MALO	0 a 8.86		
		MALO	8.87 a 13.48		
		ACEPTABLE	13.49 a 15.79		
		BUENO	15.8 a más		
<b>TIAMINA EN MILIGRAMOS</b>					
		MUY MALO	0 a 0.162		
		MALO	0.163 a 0.246		
		ACEPTABLE	0.247 a 0.288		
		BUENO	0.289 a más		

MUY MALO 0 a 49% de lo recomendado.  
 MALO 50 a 75% de lo recomendado.  
 ACEPTABLE 76 a 88% de lo recomendado.  
 BUENO 89 a 100% de lo recomendado.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS



CLASIFICACION DE KCALORIAS Y NUTRIENTES  
19 A 34 AROS.

KILOCALORIAS

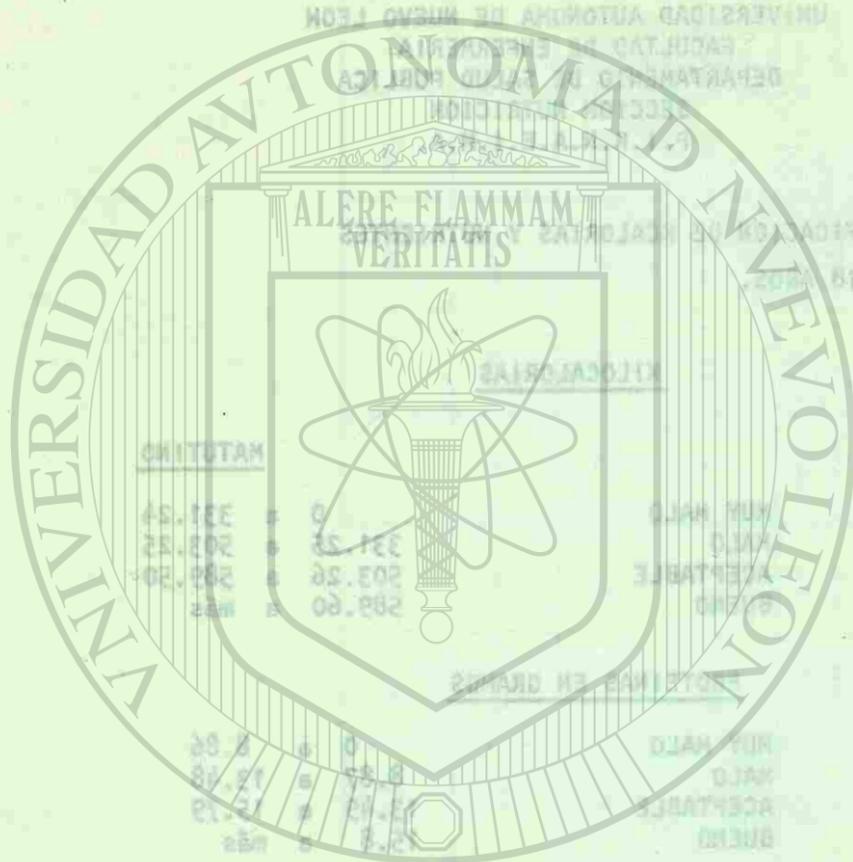
<u>DIARIO</u>			<u>MATUTINO</u>	
0	a	1,187	MUY MALO	0 a 296
1,188	a	1,804	MALO	297 a 451.24
1,805	a	2,113	ACEPTABLE	451.25 a 528.40
2,114	a	2,375	BUENO	528.5 a más

PROTEINAS EN GRAMOS

0	a	38.4	MUY MALO	0 a 9.624
38.5	a	58.51	MALO	9.625 a 14.62
58.52	a	68.52	ACEPTABLE	14.63 a 17.12
68.53	a	más	BUENO	17.13 a más

TIAMINA EN MILIGRAMOS

0	a	0.5	MUY MALO	0 a 0.14
0.6	a	0.911	MALO	0.15 a 0.227
0.912	a	1.067	ACEPTABLE	0.228 a 0.266
1.068	a	más	BUENO	0.267 a más



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS



CAPILLA ALONSO DE EGUIA

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
FACULTAD DE ENFERMERIA  
DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA  
SECCIÓN NUTRICIÓN  
P. I. R. N. A. E. I. N. A.  
TRATAMIENTO PEDAGÓGICO

ANEXO No.3

DATOS DE IDENTIFICACION

PREGUNTA

COLUMNAS

- 01. Nombre del alumno
- 02. Observaciones INSTRUMENTO PEDAGOGICO QUE CONSTA DE DOS APARTADOS:
- 03. EL PRIMERO CON DATOS DE IDENTIFICACION, Y EL SEGUNDO CON DATOS RELACIONADOS AL APROVECHAMIENTO ESCOLAR.

SE ANEXA HOJA PARA RECOGER LA INFORMACION ESCRITA PARA MEDIR: MEMORIA, SINTESIS Y JUICIO.

Terminación

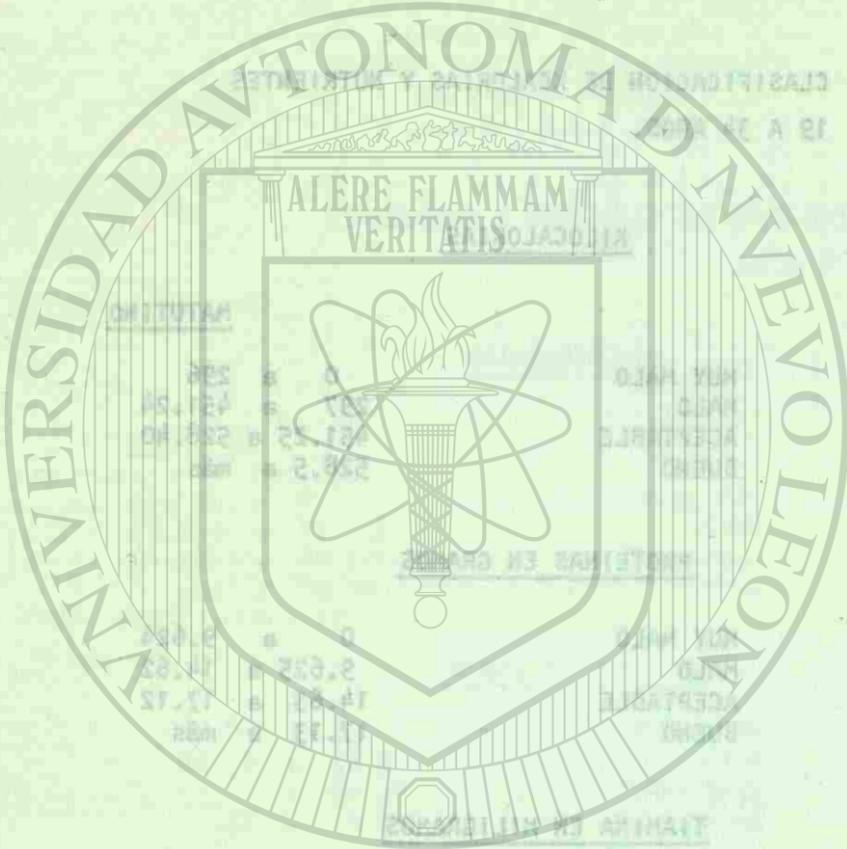
- 04. Tiempo real del alumno en clase en minutos

DATOS RELACIONADOS CON APROVECHAMIENTO ESCOLAR

- 07. Análisis a clase

- 08. Causa de inasistencia

- 09. Atención en clase

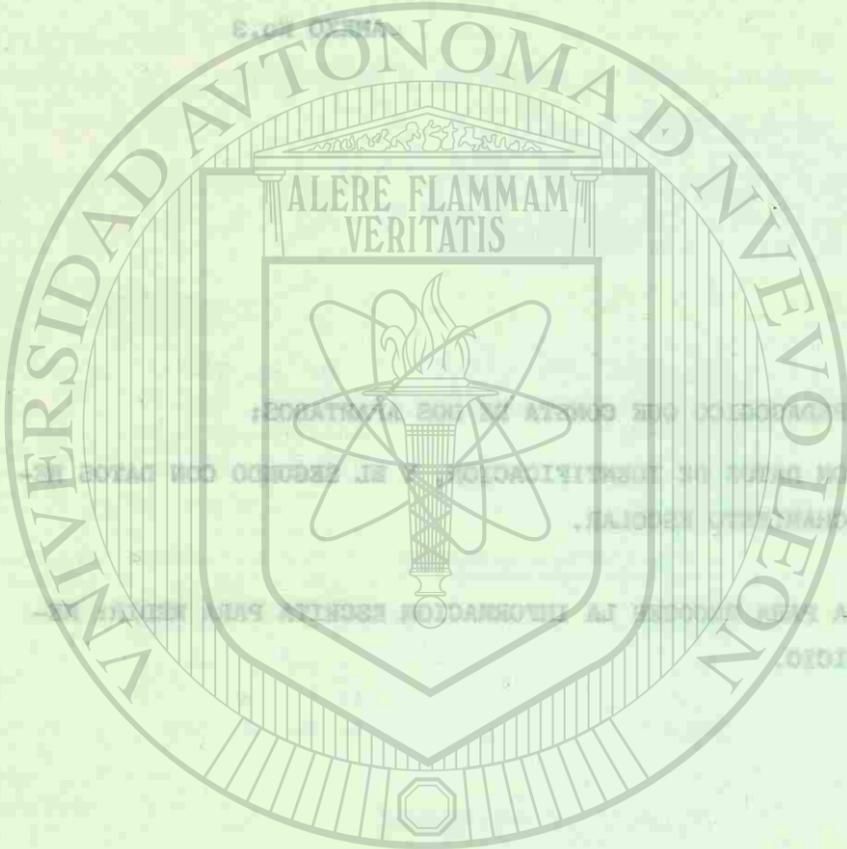



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS



CAPILLA ALFONSINA



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

10. Hace preguntas

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
 FACULTAD DE ENFERMERIA  
 DEPARTAMENTO DE SALUD PUBLICA  
 SECCION NUTRICION  
 P.I.R.N.A.E.I.M.A.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9

INSTRUMENTO PÉDAGOGICO

I. DATOS DE IDENTIFICACION.

PREGUNTA	COLUMNAS
01. Nombre del alumno _____	_____
02. Observación No. _____	_____
03. Materia _____	_____
04. Tema _____	_____
Fecha _____	_____
05. Hora inicial _____	_____
Terminación _____	_____
06. Tiempo real del alumno en clase en minutos _____	_____

II. DATOS RELACIONADOS CON APROVECHAMIENTO ESCOLAR.

07. Asiste a clase? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ SI \_\_\_\_\_ NO

08. Causa de inasistencia \_\_\_\_\_

09. Atención en clase. \_\_\_\_\_

1	2	3	4



10. Hace preguntas al maestro.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

11. Si el maestro le pregunta al estudiante, responde adecuadamente.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

12. Si el maestro pregunta y no responde adecuadamente.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

13. En el caso de que el maestro pregunta y el alumno no conteste, señale cuál de las alternativas describe o explica la conducta del alumno.

1. No se presenta la situación anterior
2. Mal informado
3. No entendió la pregunta del maestro
4. No estudió
5. Inseguridad
6. Dificultad para comunicarse
7. No recordó
8. Se confundió
9. Otros (especificar) \_\_\_\_\_



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

FACULTAD DE INGENIERÍA

DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA EN SISTEMAS DE COMPUTACIÓN

SECCIÓN DE SISTEMAS DE COMPUTACIÓN

ALERE FLAMMAM  
VERITATIS

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

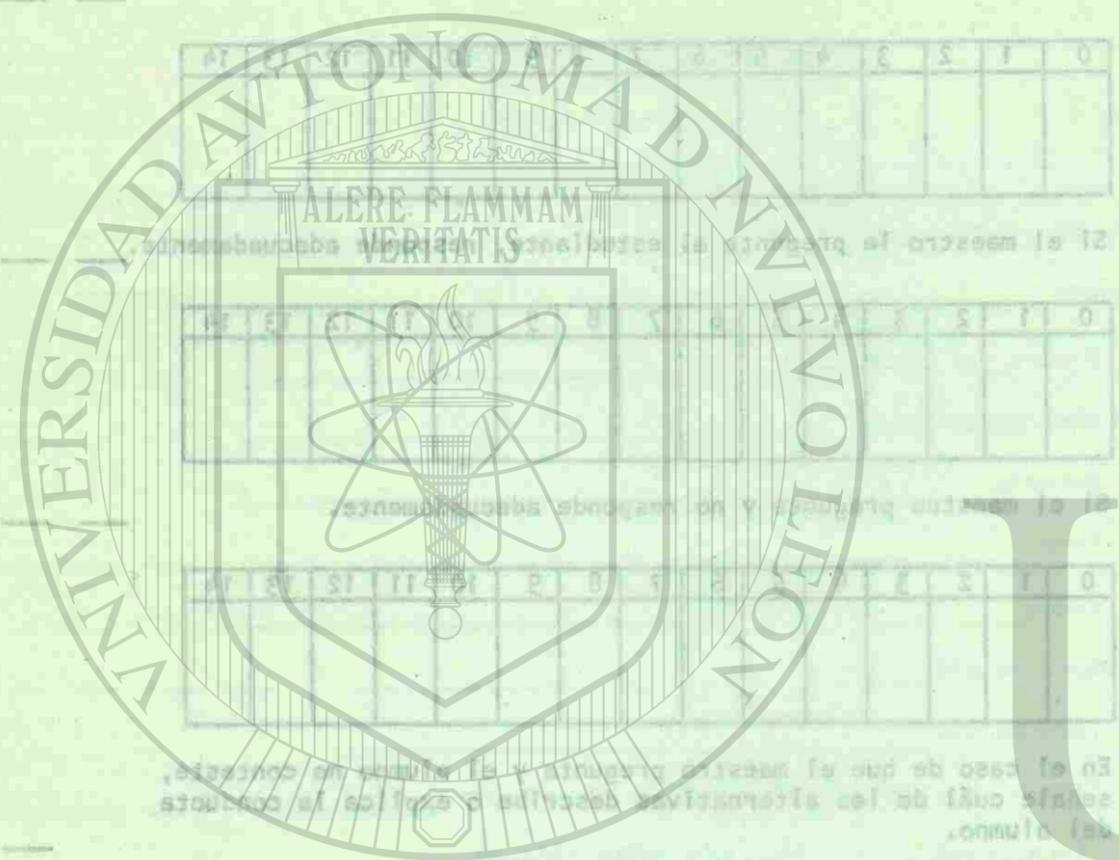
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

CAPILLA ALCONSINA

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

BAPILLA ALFONSINA



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

14. Al encargar el maestro para la siguiente clase, tema y/o material, se muestra voluntario para hacerlo.

SI NO NO APLICA

15. Señale la conducta que siguió el estudiante.

- 1. Fue afirmativa la respuesta anterior
- 2. El maestro no encargó tema y/o material
- 3. No tiene disposición para hacerlo
- 4. No tiene ganas o deseo de hacerlo
- 5. Tiene la intención pero no lo hizo
- 6. Mostró indiferencia
- 7. Mostró enojo
- 8. Otros (especificar)
- 9. No aplica

16. Técnica didáctica que predominantemente utiliza el maestro durante la clase.

- 0. No dá lugar
- 1. Exposición-Conferencia
- 2. Exposición con interrogatorio
- 3. Grupales
- 4. Dictado
- 5. Exposición con interrogatorio, dictado y lectura
- 6. Exposición con interrogatorio y demostración
- 7. Otros. (Especificar)

17. Memoria.

1	2	3	4

- 1. Manifiesta sentir
- 2. No sienta

18. Juicio.

	1	2	3	4

19. Síntesis de clase.

SI                  PARCIAL                  NO

20. Tiempo que dedicaste a estudiar el tema de hoy en minutos. \_\_\_\_\_

MINUTOS

21. En qué te documentas o estudias.

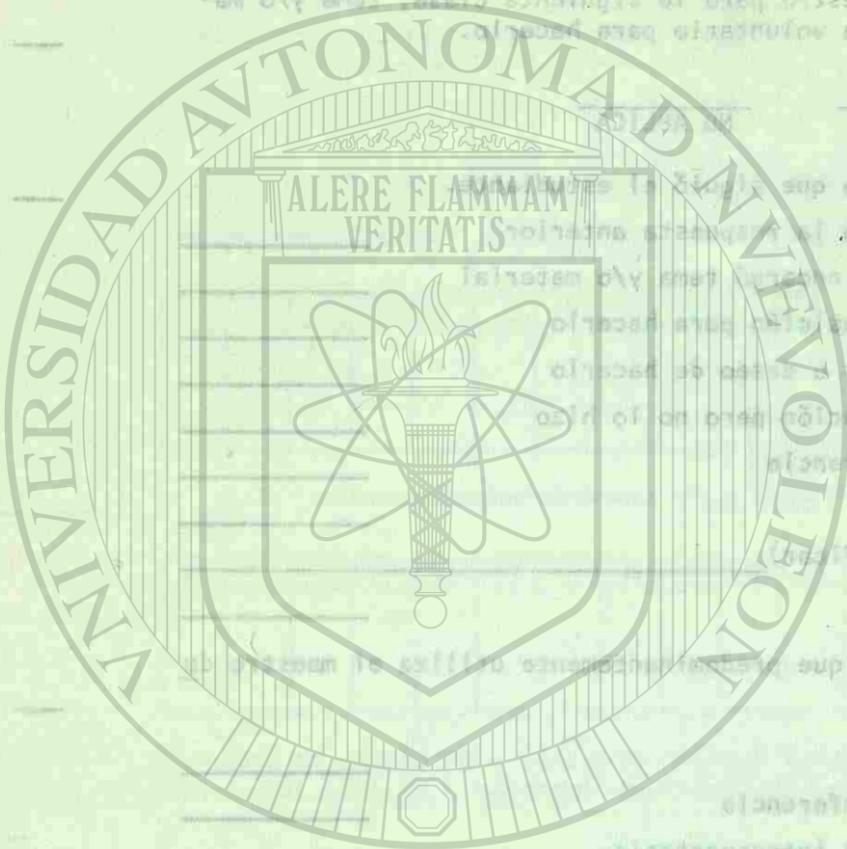
- 0. Ninguno \_\_\_\_\_
- 1. Apuntes \_\_\_\_\_
- 2. Libros de Consulta \_\_\_\_\_
- 3. Libro de texto \_\_\_\_\_
- 4. Apuntes, libros y folletos \_\_\_\_\_
- 5. Libro de texto y libros de consulta \_\_\_\_\_
- 6. Apuntes y folletos \_\_\_\_\_
- 7. Apuntes y libros \_\_\_\_\_
- 8. Libro de texto y apuntes \_\_\_\_\_
- 9. Otros. (Especificar) \_\_\_\_\_

22. Toma de notas.

	0	1	2	3	4

23. Sensación de debilidad.

- 1. Manifiesta sentir debilidad \_\_\_\_\_
- 2. No siente debilidad \_\_\_\_\_



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

--	--	--	--



- 24. Número de minutos que durmió \_\_\_\_\_
- 25. Clave del observador \_\_\_\_\_

III. COMENTARIOS GENERALES.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

DATOS DE IDENTIFICACION.

PREGUNTA.

01. Nombre del alumno.

02. Número de observación.

03. Nombre de la historia.

04. Fecha del examen.

05. Se anota la hora en que tiene el alumno e inicia la clase.

06. Se registra la hora en que el alumno termina el examen.

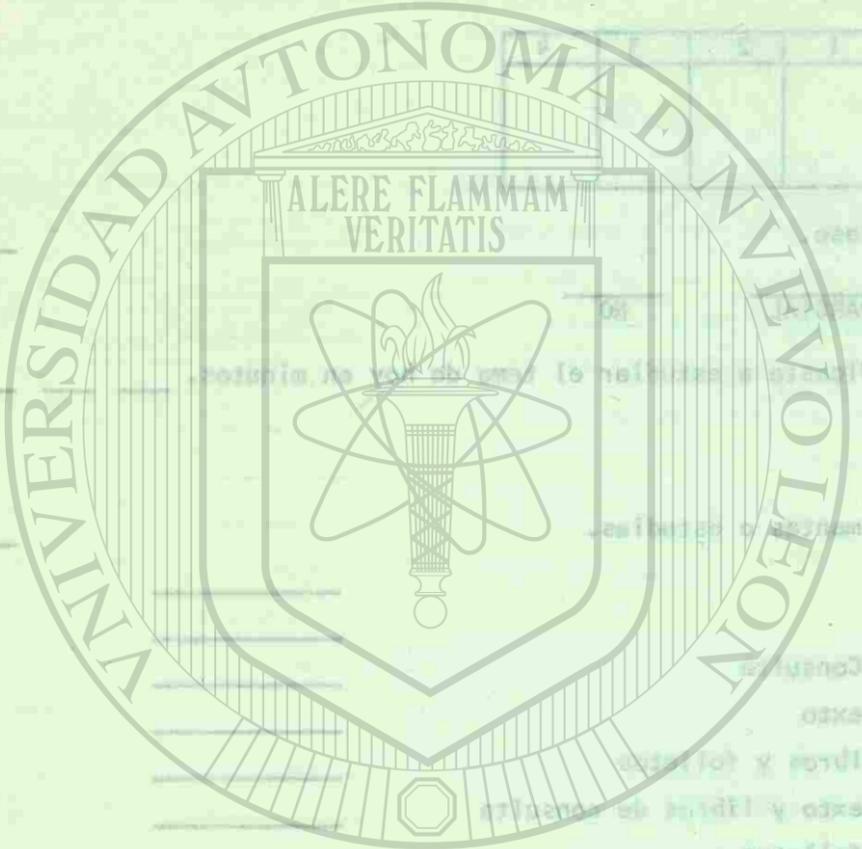
07. Tiempo que el alumno tarda en contestar las preguntas.

11. DATOS RELACIONADOS CON ANTECEDENTES ESCOLARES.

Cuando el alumno haya propiamente los conocimientos adquiridos, los resultados serán los siguientes:

08. Este ítem se obtiene por observación.

09. En caso de ser negativo el ítem anterior, se preguntará en clase posterior, la parte de la historia.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

1	2	3	4	5	6

- 23. Sanción de debilidad.
- 1. Manifiesta sentir debilidad.
- 2. No siente debilidad.

CAPILLA ALFONSINA

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE NUEVO LEON  
FACULTAD DE ENFERMERIA  
DEPARTAMENTO DE SALUD PUBLICA  
SECCION. NUTRICION  
P.I.R.N.A.E.I.M.A.

INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DEL INSTRUMENTO PEDAGOGICO

CADA OBSERVADOR DEBERA TENER EL NOMBRE DEL ALUMNO QUE VA A OBSERVAR Y SU UBICACION.

EN LA INFORMACION QUE SE LE DE A LOS ESTUDIANTES ES CONVENIENTE SEÑALARLES QUE EL OBSERVADOR NO ESTARA EN LA POSIBILIDAD DE ACLARAR DUDAS O CORREGIR DEFICIENCIAS DEL ALUMNADO. TRATE DE OBTENER LA MAXIMA COLABORACION.

I. DATOS DE IDENTIFICACION.

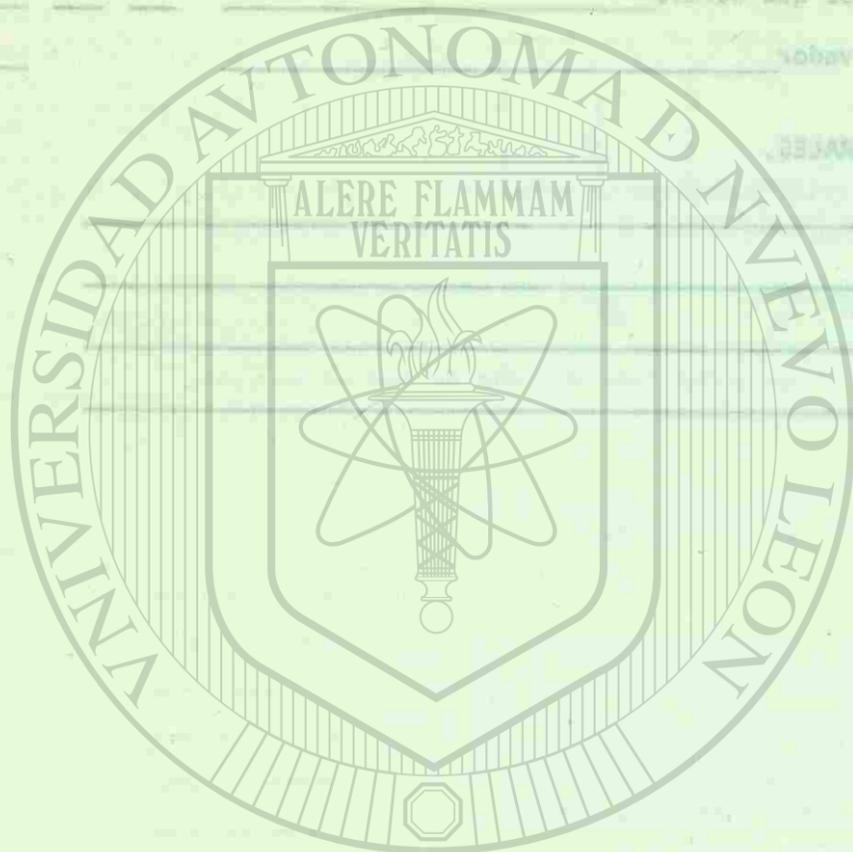
PREGUNTA.

- 01. Nombre del alumno.
- 02. Número de observación.
- 03. Nombre de la materia.
- 04. Nombre del tema.
- 05. Se anota la hora en que llega el alumno e inicia la clase.  
Se registra la hora en que el alumno termina esta clase.
- 06. Tiempo real del alumno en clase en minutos.

II. DATOS RELACIONADOS CON APROVECHAMIENTO ESCOLAR.

Quando el alumno hace propios los conocimientos adquiridos, los utiliza en forma adecuada, se dice que hay un buen aprovechamiento escolar.

- 07. Este ítem se obtendrá por observación.
- 08. En caso de ser negativo el ítem anterior, se preguntará en clase posterior, la causa de la inasistencia.



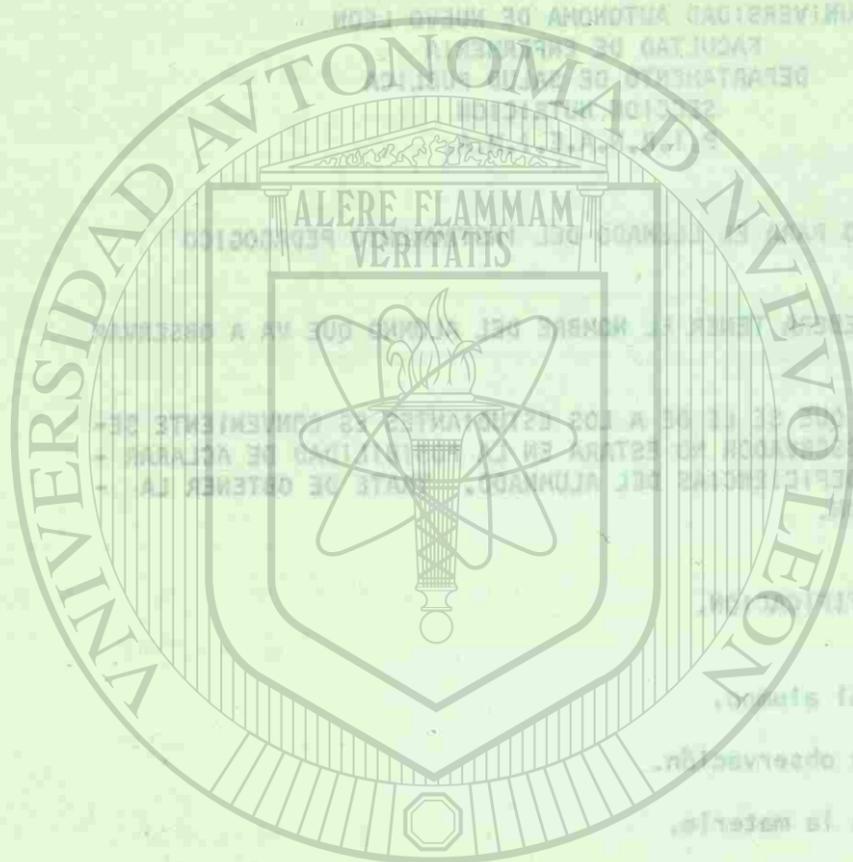
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

09. Para llenar este ítem, consideramos atención como:  
Acomodación de los sentidos para captar un estímulo con especial cuidado a lo que se va a decir o hacer.

Para valorar esta pregunta, tome en cuenta esta escala:

1. Nula. Al observar que el alumno no aplica los sentidos con especial cuidado en que se hace y/o dice durante la clase.
  2. Deficiente. El alumno nada más escucha pero no pone cuidado a lo que se le dice o se hace.
  3. Aceptable. El alumno escucha y/u observa con cuidado a lo que se dice y/o se hace.
  4. Sobresaliente. El alumno acomoda los sentidos para captar un estímulo con especial cuidado a lo que se dice y/o hace.
10. Hace preguntas al maestro. Señalar con ( ✓ ).
  11. Si el maestro le pregunta al estudiante, responde adecuadamente.
  12. Se anotaré con ( ✓ ) cada vez que el alumno no dé respuesta adecuadamente.
  13. Señalar la alternativa con ( ✓ ) el número de veces necesarias que describe la conducta del estudiante, cuando el maestro pregunta y el alumno no conteste adecuadamente.
  14. Se muestra voluntario para traer tema y/o material.
  15. Señalar conducta que siguió el estudiante.
  16. Señalar con ( ✓ ) la técnica didáctica que predominantemente utiliza el maestro durante la clase.
  17. Memoria.  
Es la facultad de conservar las nociones anteriormente adquiridas.
  20. Se preguntará al alumno una noción vista en clase.
  21. 1. Nula. Cuando el alumno no manifiesta nociones vistas en clase.
  - 22.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

CAPILLA ALCONSINA

- 2. Deficiente. Cuando el alumno no menciona la noción - como se dió en clase.
- 3. Aceptable. Cuando el alumno menciona parte de la noción anteriormente adquirida.
- 4. Sobresaliente. Cuando el alumno menciona la noción - anteriormente adquirida vista en clase.

18. Juicio.

Operación que consiste en comparar o analizar dos ideas - para conocer y determinar sus relaciones con el fin de de cir cuál es verdadera o falsa.

Ejemplo: La insulina activa, la glucocinasa para dar glu cosa 6 fosfato y después de varias reacciones - químicas, formar glucógeno que es como se alma- cena la glucosa.

Al no formarse glucosa 6 fosfato, la persona siente hambre?

Sí, por qué?

Al pasar unas horas sin tomar alimentos, en virtud de que no se forma glucógeno, no habrá conversión de ésta a glu- cosa.

- 1. Nula. El alumno no emite la información.
- 2. Deficiente. El alumno llega a concluir pero no tiene fundamento de lo que se dice o se hace en clase.
- 3. Aceptable. El alumno llega a concluir correctamente pero con fundamento insuficiente.
- 4. Sobresaliente. El alumno llega a concluir correcta- mente con fundamento suficiente.

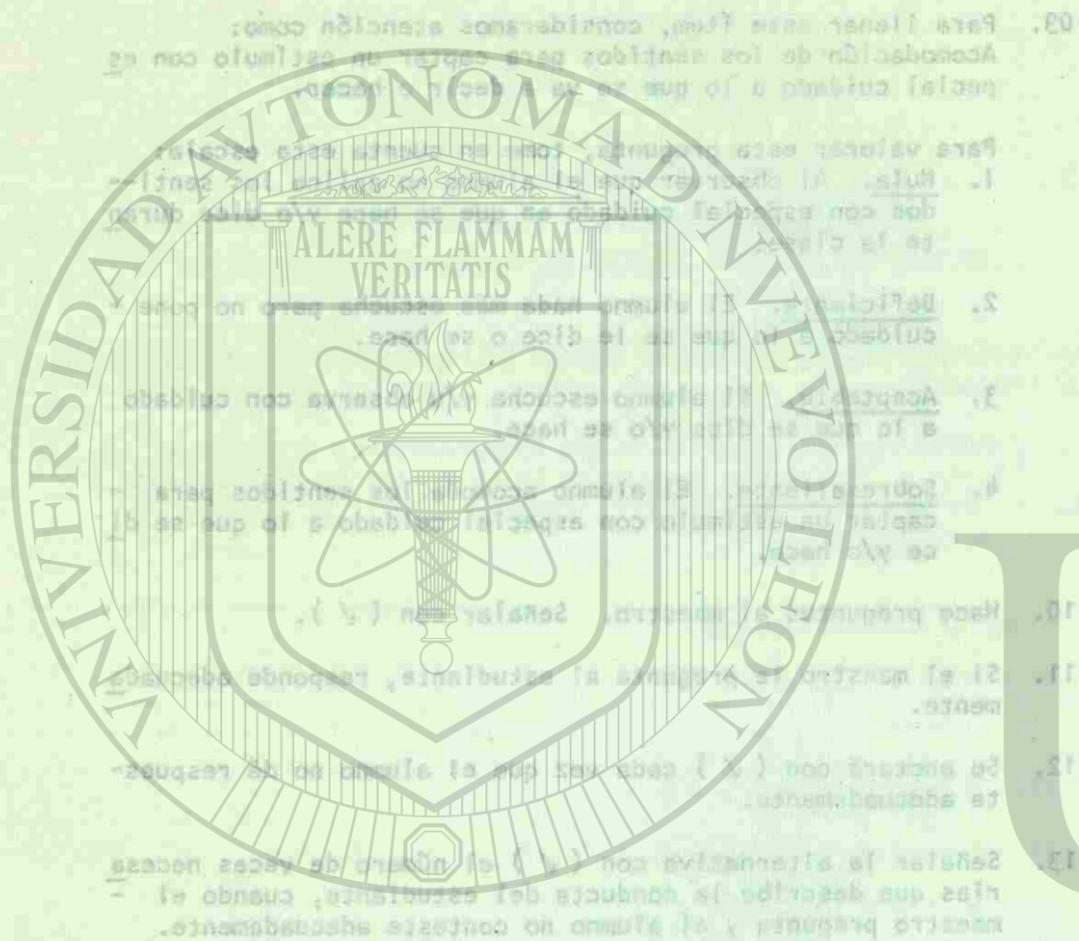
19. El estudiante dará una síntesis de lo que se dice o se ve en clase. Cuando la clase sea en laboratorio, la síntesis versará sobre lo realizado.

20. Tiempo dedicado a estudiar el tema de hoy en minutos.

21. Señalar con (✓) en qué estudió para la clase observada.

22. Toma de notas.

Guardar memoria para tener una idea principal y organizada.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

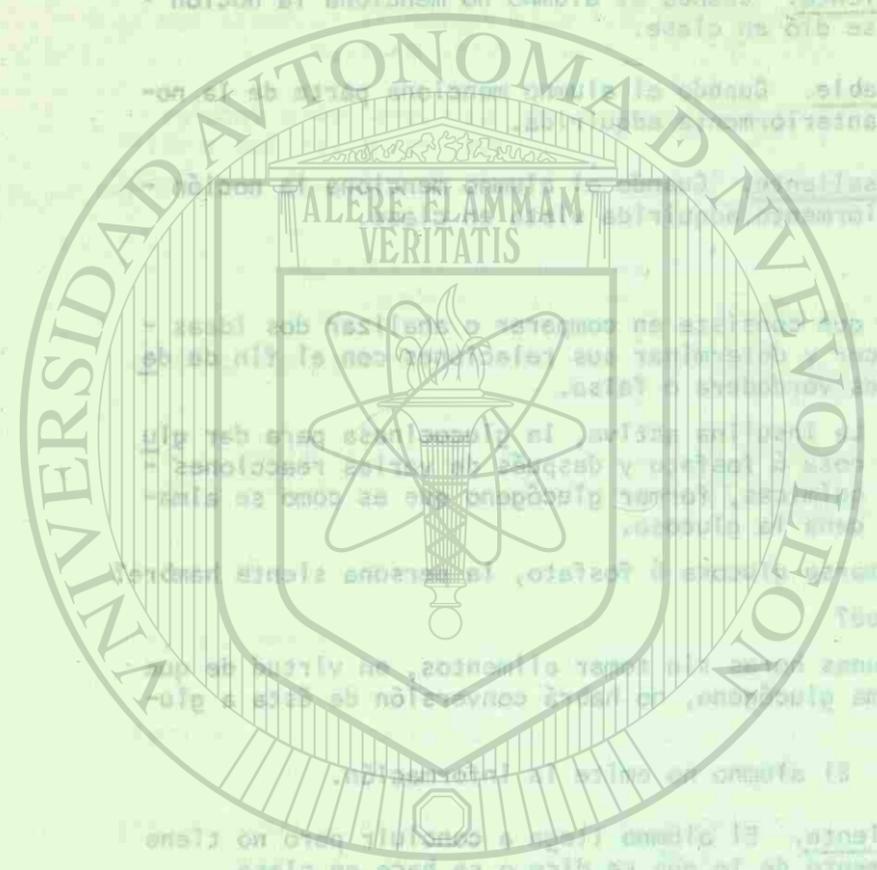
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

I. Nula. Cuando el alumno no manifiesta nociones vistas en clase.

Para evaluar este ítem tómesese en cuenta:

- 0. No toma notas.
  - 1. No aplica.
  - 2. Toma notas de detalles o como se da la clase.
  - 3. Toma notas principales, pero no organizadas.
  - 4. Toma notas de ideas principales en forma organizada.
- 23. Señale con (✓) si presenta o no sensación de debilidad.
  - 24. Número de minutos que durmió.
  - 25. Anotar clave del observador.

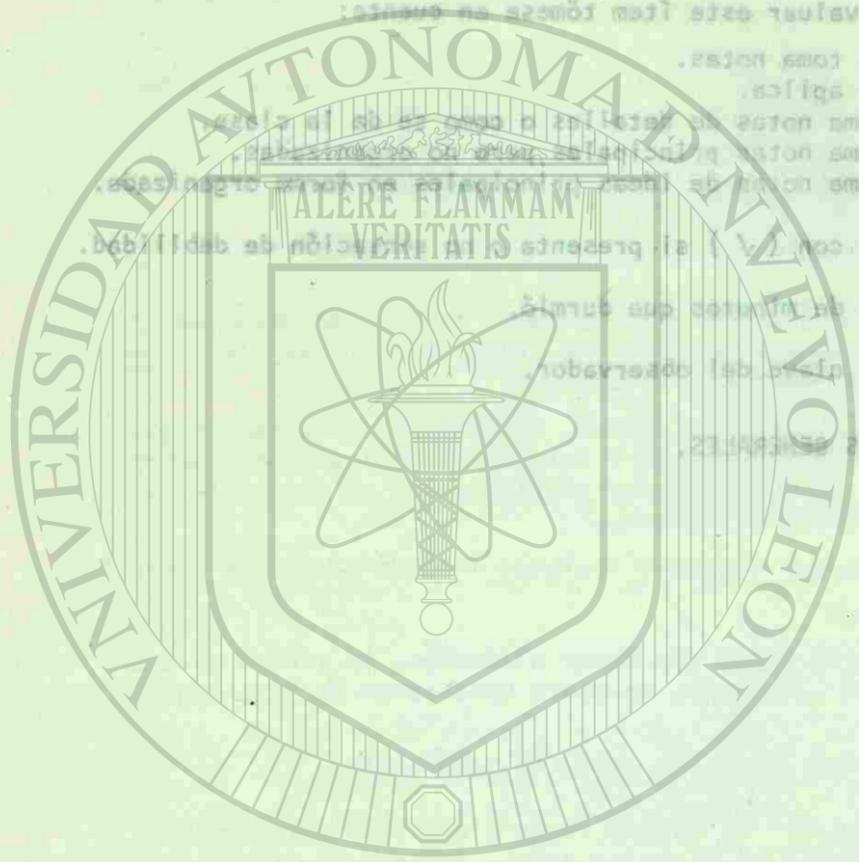
III. COMENTARIOS GENERALES.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS





UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
FACULTAD DE ENFERMERIA  
DEPARTAMENTO DE SALUD PUBLICA  
SECCION NUTRICION  
P.I.R.N.A.E.I.M.A.

INSTRUCTIVO DE CODIFICACION PARA EL INSTRUMENTO PEDAGOGICO

PREGUNTA	COLUMNAS	PREGUNTA	COLUMNAS
01. CLAVE DEL ALUMNO.	---	1. SÍ 2. No	---
02. OBSERVACION. ANOTAR EL NUMERO QUE CORRESPONDA.	---	08. CAUSA DE INASISTENCIA. 1. Enfermedad 2. Se le hizo tarde 3. Baja 4. Otros. Especificar 5. No aplica 6. No conocía nuevo horario	---
03. MATERIA. 1. Nutrición 2. D.I.C. 3. Bioquímica 4. Promoción de la Salud	---	09. ATENCION EN CLASE. 1. Nula 2. Deficiente 3. Aceptable 4. Sobresaliente	---
04. TEMA. LOS ULTIMOS 3 DIGITOS.	---	10. HACE PREGUNTAS AL MAESTRO.	---
05. HORA INICIAL.	---	11. SI EL MAESTRO LE PREGUNTA AL ESTUDIANTE, RESPONDE ADECUADAMENTE.	---
06. TIEMPO REAL DEL ALUMNO EN CLASE EN MINUTOS.	---	12. SI EL MAESTRO PREGUNTA Y NO RESPONDE ADECUADAMENTE.	---
11. DATOS RELACIONADOS CON APROVECHAMIENTO ESCOLAR.	---		---
07. ASISTE A CLASE.	---		---



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN  
DIRECCIÓN GENERAL

PREGUNTA

13. EN EL CASO DE QUE EL MAESTRO PREGUNTE Y EL ALUMNO NO CONTESTE, SEÑALE CUAL DE LAS ALTERNATIVAS DESCRIBE O EXPLICA LA CONDUCTA DEL ALUMNO.
1. No se presenta la situación anterior.
  2. Mal informado
  3. No entendió la pregunta del maestro.
  4. No estudió
  5. Inseguridad
  6. Dificultad para comunicarse.
  7. No recordó
  8. Se confundió
  9. Otros (especificar).

14. AL ENCARGAR EL MAESTRO PARA LA SIGUIENTE CLASE, TEMA Y/O MATERIAL, SE MUESTRA VOLUNTARIO PARA HACERLO.
1. Sí
  2. No
  3. No aplica

15. SEÑALE LA CONDUCTA QUE SIGUIÓ EL ESTUDIANTE.

1. Fue afirmativa la respuesta anterior.
2. El maestro no encargó tema y/o material.
3. No tiene disposición para hacerlo.

COLUMNAS

PREGUNTA

4. No tiene ganas o deseo de hacerlo.
5. Tiene la intención pero no lo hizo.
6. Mostró indiferencia.
7. Mostró enojo.
8. Otros.
9. No aplica.

16. TECNICA DIDACTICA QUE PREDOMINANTEMENTE UTILIZA EL MAESTRO DURANTE LA CLASE.

0. No da lugar
1. Exposición-Conferencia
2. Exposición con interrogatorio
3. Grupales
4. Dictado
5. Exposición con Interrogatorio, dictado y lectura
6. Exposición con interrogatorio y demostración.
7. Otros. Especificar.

17. MEMORIA.

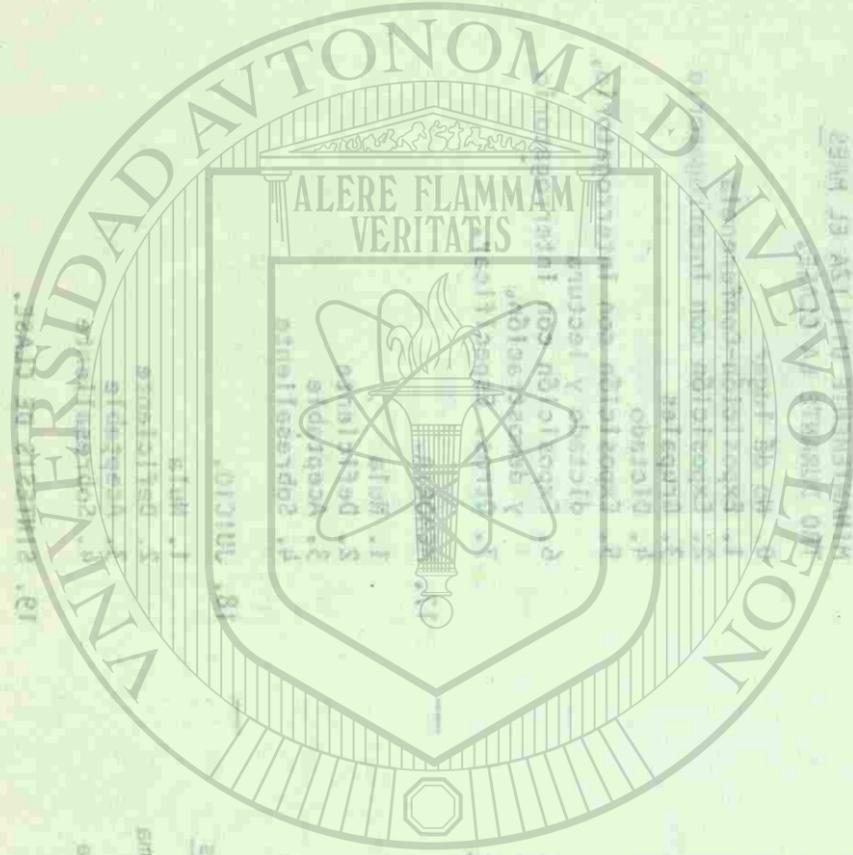
1. Nula
2. Deficiente
3. Aceptable
4. Sobresaliente

18. JUICIO.

1. Nula
2. Deficiente
3. Aceptable
4. Sobresaliente

19. SINTESIS DE CLASE.

COLUMNAS



- 3. No sientes ninguna debilidad.
- 5. El uso del agua caliente te ayuda a sentirte más fuerte.
- 1. Una semana de descanso.

12. ¿CÓMO TE SIENTES HOY?

13. ¿CÓMO TE SIENTES HOY?

14. ¿CÓMO TE SIENTES HOY?

15. ¿CÓMO TE SIENTES HOY?

16. ¿CÓMO TE SIENTES HOY?

17. ¿CÓMO TE SIENTES HOY?

18. ¿CÓMO TE SIENTES HOY?

19. ¿CÓMO TE SIENTES HOY?

20. ¿CÓMO TE SIENTES HOY?

21. ¿CÓMO TE SIENTES HOY?

**PREGUNTA**

- 1. Sí
- 2. Parcial
- 3. No

20. TIEMPO QUE DEDICASTE A ESTUDIAR EL TEMA DE HOY EN MINUTOS.

21. EN QUE TE DOCUMENTAS O ESTUDIAS?

- 0. Ninguno
- 1. Apuntes
- 2. Libros de Consulta
- 3. Libro de texto
- 4. Apuntes, libros y folletos
- 5. Libros de texto y libros de consulta
- 6. Apuntes y folletos
- 7. Apuntes y libros
- 8. Libro de texto y - apuntes
- 9. Otros (especificar)

22. TOMA DE NOTAS.

- 0. No toma notas
- 1. No aplica
- 2. Toma notas de detalles o como se dá la clase.
- 3. Toma notas principales pero no organizadas.
- 4. Toma notas de ideas - principales en forma organizada

**COLUMNAS**

**PREGUNTA**

- 23. SENSACION DE DEBILIDAD.
  - 1. Manifiesta sentir debilidad.
  - 2. No siente debilidad.

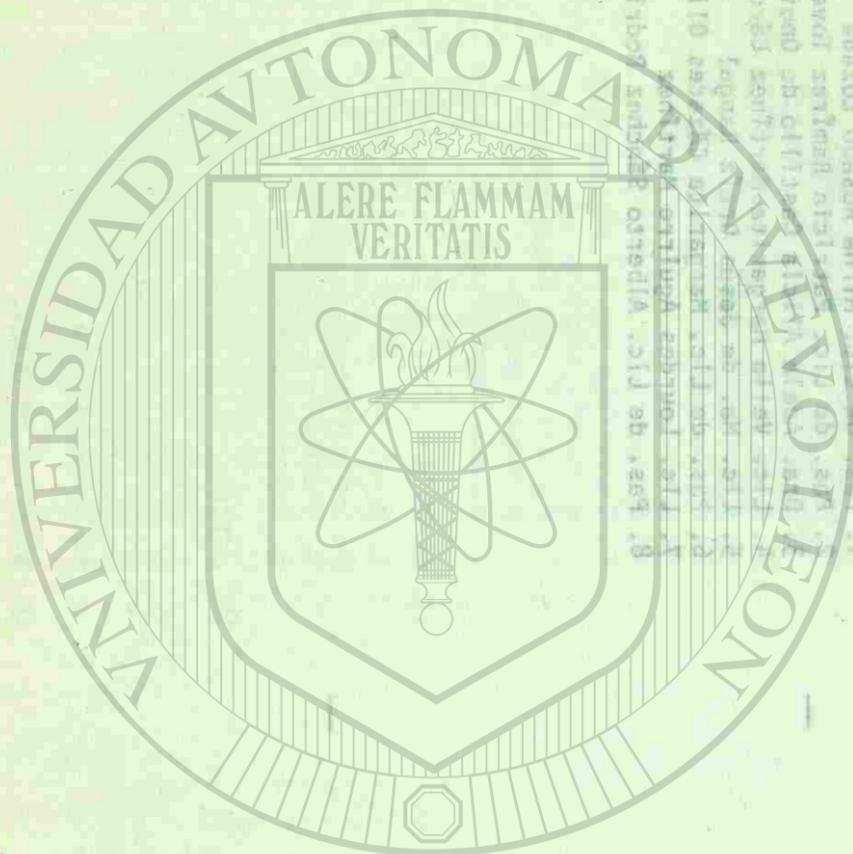
24. NUMERO DE MINUTOS QUE DURMIO.

25. CLAVE DEL OBSERVADOR.

- 1. Pas. de Lic. Mirna Rosado Lozada
- 2. Pas. de Lic. Patricia Ramfrez Tovar
- 3. Dra. Adela Alicia Castillo de Onofre
- 4. Lic. Velia Margarita Martfnez Cárdenas
- 5. Lic. Ma. de Jesús Ortíz Rangel
- 6. Pas. de Lic. Margarita Cázares Olivo
- 7. Lic. Lourdes Aguirre Martfnez
- 8. Pas. de Lic. Alberto Sánchez Rodríguez

**COLUMNAS**

3.

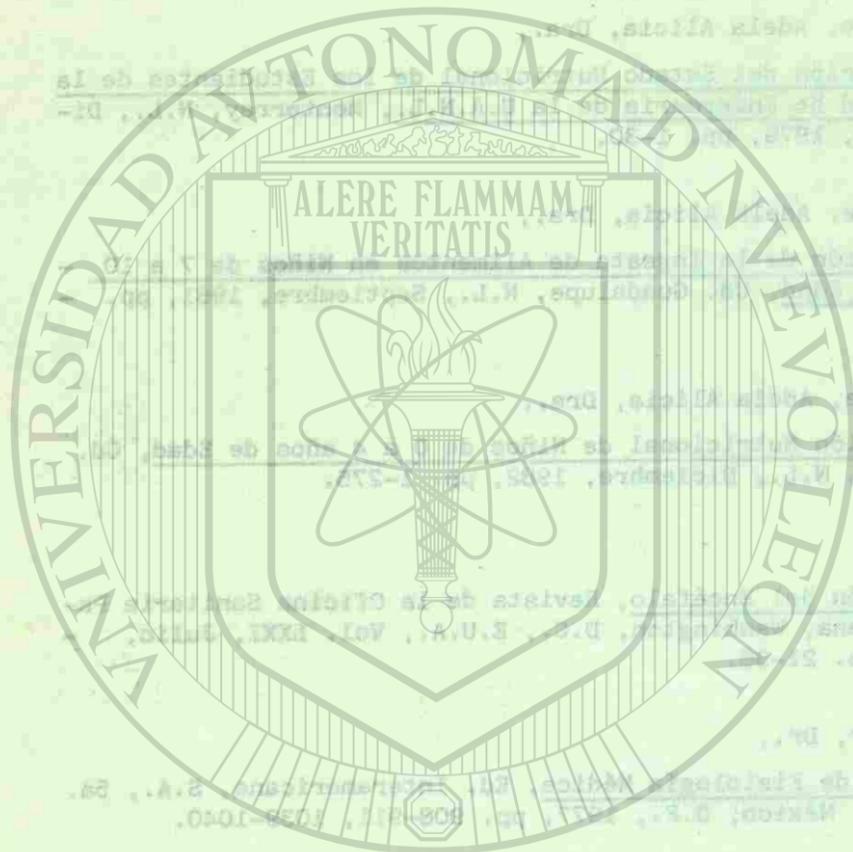


CAPILLA ALFONCINA

BIBLIOGRAFIA CITADA

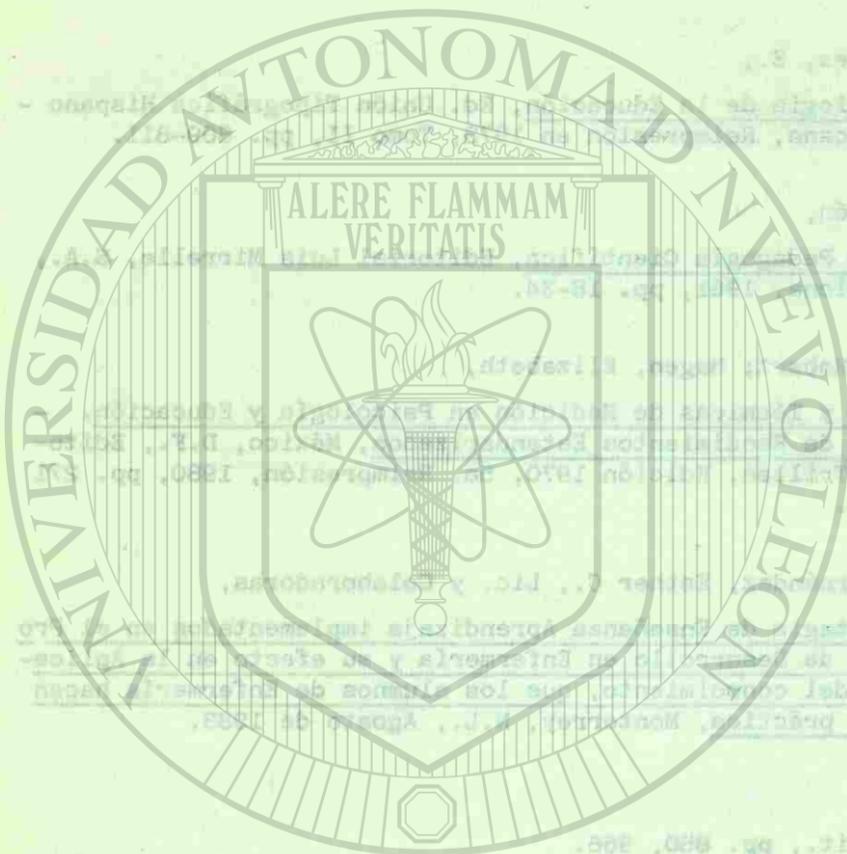
1. Castillo de Onofre, Adela Alicia, Dra.,  
Descripción del Estado Nutricional de los Estudiantes de la Facultad de Enfermería de la U.A.N.L., Monterrey, N.L., Diciembre, 1979, pp. 1-30.
2. Castillo de Onofre, Adela Alicia, Dra.,  
Evaluación de la Ingesta de Alimentos en Niños de 7 a 10 años de Edad, Cd. Guadalupe, N.L., Septiembre, 1981, pp. 1-94.
3. Castillo de Onofre, Adela Alicia, Dra.,  
Evaluación Nutricional de Niños de 0 a 4 años de Edad, Cd. Apodaca, N.L., Diciembre, 1982, pp. 1-275.
4. Chávez, Nelson,  
Nutrición del Encéfalo, Revista de la Oficina Sanitaria Panamericana, Washington, D.C., E.U.A., Vol. LXXI, Julio, 1971, pp. 21-35.
5. Guyton, C., Arthur, Dr.,  
Tratado de Fisiología Médica, Ed. Interamericana, S.A., 5a. Edición, México, D.F., 1977, pp. 908-911, 1039-1040.
6. Wilson. D., Eva; Fisher, Puqua,  
Fisiología de la Alimentación, Ed. Interamericana, S.A., 2a. Edición, México, D.F., 1978, p. 326.
7. Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá,  
Nutrición, Crecimiento y Desarrollo, Revista de la Oficina Sanitaria Panamericana, Washington, D.C., E.U.A., Vol. LXXVIII, Enero, 1975, pp. 38-49.
8. Anastasi A. y J.P. Foley,  
Psicología Diferencial, Ed. Aguilar, 3a. Reimpresión, Madrid, 1973, p. 240.
9. Lemus, Luis Arturo,  
Diferencias Individuales en Pedagogía, Ed. Kapelusz, Argentina, 1969, pp. 107-118.

10. Kelly A., William,  
Psicología de la Educación, Ediciones Morata, S.A., 5a. Edición, Madrid, 1972, pp. 206-305.
11. Skinner, Charles, E.,  
Psicología de la Educación, Ed. Unión Tipográfica Hispano - Americana, Reimpresión en 1973, Tomo II, pp. 809-811.
12. Mialaret, Gastón,  
Nueva Pedagogía Científica, Editorial Luis Mirrelle, S.A., Barcelona, 1961, pp. 18-34.
13. Thorndike L., Robert; Hagen, Elizabeth,  
Tests y Técnicas de Medición en Psicología y Educación. - Tests de Rendimientos Estandarizados, México, D.F., Editorial Trillas, Edición 1970, 5a. Reimpresión, 1980, pp. 271 a 308.
14. Gallegos de Hernández, Esther C., Lic. y Colaboradoras,  
Estrategia de Enseñanza Aprendizaje implementados en el Programa de Desarrollo en Enfermería y su efecto en la Aplicación del conocimiento, que los alumnos de Enfermería hacen en la práctica, Monterrey, N.L., Agosto de 1983.
15. Guyton,  
Op. Cit., pp. 850, 966.
16. Ramos Galván, Rafael, Dr.,  
Somatometría Pediátrica, Estudio Semilongitudinal en Niños de la ciudad de México, Archivos de Investigación Médica 6, Supl. 1, Ed. del Depto. de Investigación Científica del I.M.S.S., México 12, D.F., 1975, pp. 104, 242.
17. Valenzuela H., Rogelio, Dr.; Luengas Bertels, Javier, Dr.; Marquet, Santillan, Luis, Dr.,  
Manual de Pediatría, Décima Edición, México, 1980, p. 88.
18. Instituto Nacional de la Nutrición,  
Valor Nutritivo de los Alimentos Mexicanos, Tablas de uso práctico, Publicaciones de la División de Nutrición, L-12, 8a. Edición, México, 1980.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

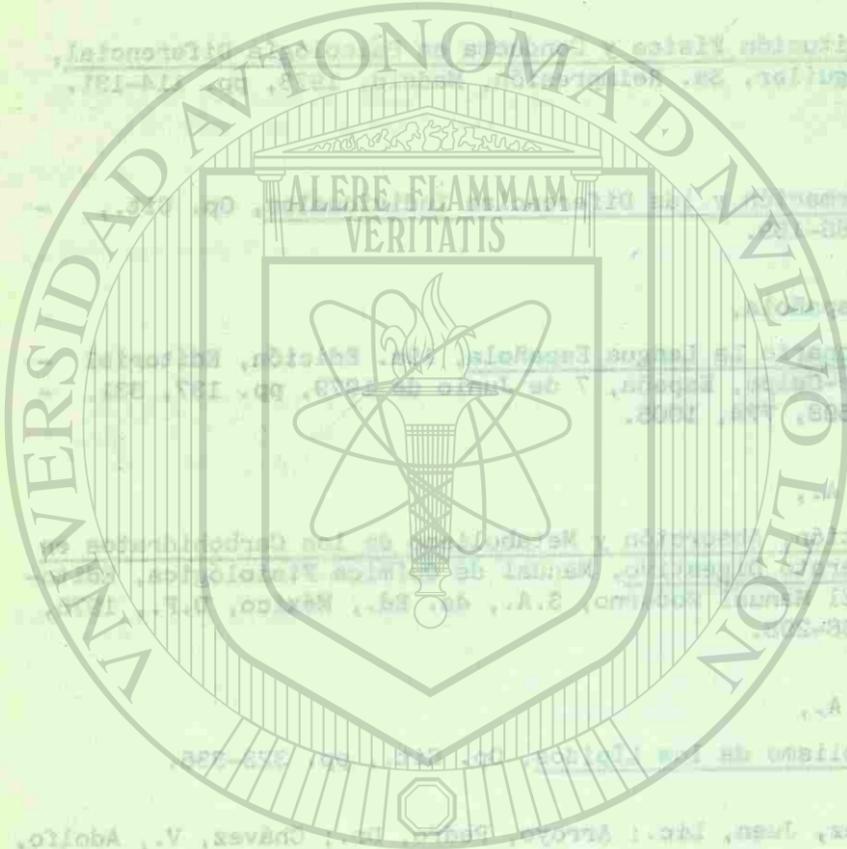


BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

1. Anastasi, Anne,  
Constitución Física y Conducta en Psicología Diferencial, Ed. Aguilar, 3a. Reimpresión, Madrid, 1973, pp. 114-131.
2. Anastasi, Anne,  
La Formación y las Diferencias Individuales, Op. Cit., - pp. 188-189.
3. Real Academia Española,  
Diccionario La Lengua Española, 19a. Edición, Editorial - Espase-Calpe, España, 7 de Junio de 1979, pp. 137, 331, - 448, 598, 774, 1005.
4. Harper, Harold, A.,  
Digestión, Absorción y Metabolismo de los Carbohidratos en el Aparato Digestivo, Manual de Química Fisiológica, Editorial El Manual Moderno, S.A., 4a. Ed., México, D.F., 1975, pp. 268-298.
5. Harper, Harold, A.,  
Metabolismo de los Lípidos, Op. Cit., pp. 323-336.
6. Hernández Ramírez, Juan, Lic.; Arroyo, Pedro, Dr.; Chávez, V., Adolfo, Dr.,  
Aspectos Socioeconómicos de los Alimentos y la Alimentación en México, en la Desnutrición y la Salud en México, División de Nutrición I.N.N., México, 1976, pp. 151-168.
7. Icaza, Susana J.; Bebar, Moisés, Dr.,  
Nutrición, Editorial Interamericana, 2a. Edición, México, D.F., 1980, pp. 9, 11, 20.
8. La División de Desarrollo Humano del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá,  
Nutrición, Crecimiento y Desarrollo, Boletín de la oficina Sanitaria Panamericana, Vol. LXXVIII, No.1, Enero, 1975, - pp. 38-49.

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS

9. Lartigue de Salazar, Alicia, Lic.,  
Los Artículos Científicos, su Redacción y Publicación, Monterrey, N.L., pp. 1-53.
10. Mitchell, Helen S.; Rynbergen Henderika J.; Anderson Linnea; Dibble, Marjorie V.,  
Utilización de Nutrimientos en Nutrición y Dieta de Cooper, Nueva Editorial Interamericana, S.A., de C.V., Décima Sexta Edición, México, 1978, pp. 154-157.
11. Mitchell, Helen S.,  
Nutrición de Niños y Jóvenes, Op. Cit., pp. 279-280.
12. Nelson, Waldo, E.M.D.; Vaughan, Victor C.; et. alt.,  
Tratado de Pediatría, Editorial Salvat, 6a. Edición, Barcelona, España, 1975, Tomo I, p. 127.
13. Pérez Mirarete, Adolfo,  
Principios Eticos en Investigación Experimental con Seres Humanos, Boletín de la O.S.P., Washington, D.C., E.U.A., Vol. XCI, No.6, Diciembre, 1981, pp. 546-550.
14. Schllenberg Arab L.B.; Schlierf, Ann G.,  
Nutrición y Salud, en 26 (Supl.1): 1-244.
15. Skinner, Charles E.,  
Diferencias Individuales, Psicología de la Educación, Ed. Unión Tipográfica Hispano Americana, Reimpresión, México, 1973, Tomo II, pp. 502-503.
16. Skinner, Charles E.,  
Mediciones Educativas, Op. Cit., pp. 581-586.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECAS





JUAN

SIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO

CCIÓN GENERAL DE BIBLIOTECA