

TEMA 1

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Inducir que el alumno pueda mencionar los alimentos que se incluyen en cada grupo del plato del bien comer, ayudarle a identificar las características propias de los alimentos en base al principal nutriente que contiene cada grupo o subgrupo.
- Recordar al alumno que el plato del bien comer es una herramienta que puede ayudar, de manera general, las pautas de alimentación. Sin embargo, para prescripciones dietéticas personalizadas y asesoría en materia alimentaria se pueden utilizar formatos que cumplan con las bases de la alimentación.

TEMA 2

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Si se dispone del recurso, hacer uso de simuladores de obesidad para explicar al alumno los conceptos de balance energético.
- Dar sugerencias a los alumnos sobre cómo interpretar las etiquetas nutrimentales.

TEMA 3

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Hacer uso de ejemplos de casos clínicos para que el alumno utilice y compare las fórmulas de estimación de energía en salud y enfermedad y de esta manera evalúe el incremento de los requerimientos en condiciones patológicas.
- Señalar previamente cómo se obtiene el GER y GET.

TEMA 4

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Realizar preguntas al alumno respecto a los alimentos típicos de la población mexicana, su contenido nutricional y sus alimentos equivalentes (por ejemplo 1 tortilla pertenece a los cereales sin grasa y es equivalente a 1 rebanada de pan de caja o a 1/3 de taza de arroz cocido)
- Hacer ver al alumno que las porciones de alimento que ingerimos constantemente, son más grandes a las recomendadas y/o estandarizadas en el SMAE.
- La videolección **MIT BLOSSOMS** se realizará durante la clase donde se realizarán pausas durante el video para realizar las actividades que corresponde a cada sección.
 - En el caso de la presente actividad puede conocer más sobre el **MIT BLOSSOMS** desde: <http://blossoms.mit.edu/about>
 - Descargar la guía de la videolección desde: http://blossoms.mit.edu/videos/lessons/methods_protein_purification
 - Para la videolección **MIT BLOSSOMS** es necesario contar con la acceso a la videolección o descargar el video desde: http://blossoms.mit.edu/videos/lessons/methods_protein_purification
 - Se recomienda que el profesor vea del minuto **11:28** en adelante lo cual correspondete a la sección *Teachers Guide*.

TEMA 5

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Explicar al alumno que en la planeación dietética deben considerarse aspectos de tipo emocional, ya que la relación persona-alimento la mayoría de las veces tiene un componente psicológico. Recomendarle que al hacer una planeación dietética primero pregunte al paciente si estaría dispuesto a hacer algunos cambios, por ejemplo si la persona refiere un gusto particular por los dulces: ¿te sentirías cómodo si evitamos los

dulces? O si la persona refiere que no le gustan las verduras: ¿podieras intentar comer una porción pequeña de verduras una vez al día? Esto con el fin de que el paciente comprenda que una dieta no es una imposición, sino una adaptación de las conductas alimentarias.

- Se recomienda que los equipos sean duplas.

TEMA 6

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Organice cada parte de la actividad de tal manera que los alumnos perciban que usted está evaluando su participación formal.
- El maestro debe orientar al alumno para que aprenda a hacer preguntas con pensamiento crítico.
- Deberá también hacer énfasis en enseñar al alumno a seleccionar los puntos más importantes a cuestionar dentro de la evaluación del estado de nutrición, dejando en segundo plano aquellos datos que no son relevantes para la situación o caso en particular.

TEMA 7

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Coloque en el pizarrón los formatos de historia clínico-nutricional ganadores, para que ellos los consulten en la última parte de la actividad.
- Organice cada parte de la actividad tal y como se propone y cuide que sean descriptivos y que realicen los cálculos sin copiarse un equipo de otro.
- Se recomienda que en la última parte los equipos sean de dos personas.
- El cuadro dietosintético también lo ven en un curso afín, en este caso sólo se pretende que determinen: el requerimiento calórico, proteico, y con ello, los porcentajes y gramos correspondientes a los carbohidratos y lípidos.
- Resuelva las dudas que pudieran presentarse en el transcurso de la actividad.

TEMA 8

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Supervise que los alumnos describan con claridad su experiencia hospitalaria.
- Invítelos a que representen en forma ordenada a través de un cuadro o diagrama la progresión de la dieta en cada caso clínico.
- Sugiera que analicen adecuadamente cada caso para observar la adecuación que harán al menú de acuerdo a las patologías presentes.
- La finalidad de sugerir una dieta para cada caso, es que adquieran destreza en incluir los alimentos adecuados, sólo en términos cualitativos.

TEMA 9

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Es recomendable que los equipos sean de dos o tres personas.

- La tabla inicial debe contener al menos cinco tipos de dietas hipocalóricas; invite a los alumnos a ser críticos en su análisis sobre este tipo de modas dietéticas.
- Reafirme la necesidad de conducirse siempre con ética ya que la disminución de peso es un área que se ha prestado a la charlatanería. Ayude a comprender los riesgos a mediano y largo plazo de dietas hipocalóricas no personalizadas.
- En la segunda parte de la actividad, dé un tiempo para que lean y analicen en qué consiste el esófago de Barret y la gastritis crónica, puede hacer preguntas al final de la lectura para que los alumnos afirmen los conceptos básicos de lo leído.
- El análisis de la dieta del caso presentado, es para que identifiquen los alimentos adecuados o inadecuados. El cálculo calórico se basa en disminuir de 500 a 1,000 calorías a su consumo actual (como lo indica la explicación de los temas), no es necesario hacer cálculos. De igual manera, las recomendaciones alimentarias permitirán al alumno enfocarse en el tipo de alimentos que sugerirá la paciente y en los horarios de comida que debe seguir.

TEMA 10

En el siguiente apartado deberán indicarse los comentarios o sugerencias para que el maestro impartidor pueda coordinar y llevar a cabo las actividades de manera efectiva y en caso de aplicar, sugerir al maestro la cantidad de integrantes por equipo:

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- La guía que elaborarán en la primera parte de la actividad puede ser electrónica o manual.
- De acuerdo a los conocimientos previos de los alumnos sobre diversas patologías, guíelos para que deduzcan qué tipo de restricción es conveniente en cada caso.
- Puede oportunamente interrumpir la clase para comentar alguna experiencia clínica en la que se tuvo que restringir algún micronutriente y el resultado de la intervención nutricional.
- La última parte de la actividad que realizan en forma individual, deben hacerla con más seguridad pues tanto en este curso como en otros han resuelto casos clínicos, comente sobre la importancia de adquirir seguridad en los métodos diagnósticos (aunque en este curso no es extensivo ni profundo), pero si les permite manejarse con practicidad y bases al respecto.
- En el plan que van a sugerir, la idea es que elijan los alimentos adecuados, las cantidades pueden ser aproximadas, no está basado en un cálculo dietoterapéutico.

TEMA 11

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Solicite a sus alumnos estudiar lo señalado en la actividad previa.
- Exija que lleven el libro de texto.
- Cuide que la actividad, que es individual, se realice atendiendo puntualmente las instrucciones.
- Realice al alumno preguntas que lo orienten a determinar condiciones actuales y patologías de fondo del caso clínico.

TEMA 12

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Solicite a sus alumnos estudiar lo señalado en la actividad previa.

- Exija que lleven el libro de texto.
- En el modelo deben representar las relaciones con líneas de diferentes colores; mientras integren los elementos descritos básicamente, pueden añadir lo que sus ideas o creatividad les permita.
- Cada caso debe ser analizado de forma personal, no compartan los probables diagnósticos hasta que terminen.
- En el plan alimentario, como en la mayoría de los casos para este curso, la idea es desarrollar la seguridad del estudiante respecto a qué tipo de alimentos incluir en cada tiempo de comida y qué horarios conviene establecer para cada caso, pero no se pide un plan basado en cálculo dietético.
- Si cuenta con tiempo suficiente, pueden proponer un plan alimentario para cada caso.

TEMA 13

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Solicite a sus alumnos estudiar lo señalado en la actividad previa.
- Exija que lleven el libro de texto.
- Explique al alumno la importancia de la recomendación dietética en enfermedades neoplásicas y renales. Haga énfasis en la indicación adecuada de proteína.
- Señale la importancia de prevenir enfermedades renales y cáncer en pacientes que cursan con enfermedades crónico-degenerativas. (obesidad y diabetes mellitus, principalmente).

TEMA 14

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Solicite a sus alumnos estudiar lo señalado en la actividad previa.
- Exija que lleven el libro de texto.
- En el artículo ellos pueden desarrollar el contenido de forma libre siempre y cuando manejen información veraz; los conceptos que se incluyen son para ayudarlos a integrar su artículo, pero va ser útil en la medida que hayan estudiado lo solicitado en la actividad previa.

TEMA 15

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- Solicite a sus alumnos estudiar lo señalado en la actividad previa.
- Exija que lleven el libro de texto.
- Oriente al alumno en el uso de herramientas computacionales durante la consulta ya que se debe personalizar la intervención y considerar las costumbres del paciente.