



Universidad del Sureste
Escuela de Medicina

Nombre: Ana Lucia Hernández Saenz

Materia: Farmacología II

Docente: Dr. Rodrigo Pacheco

Semestre: 4to "A"

Tema: CASO CLINICO

Fecha: 20 / 06 / 2020

CASO CLINICO

Varón de 64 años que presenta cifras actuales de Tensión Arterial de 167 – 69 mm Hg

En estos años presentó como cifra máxima sistólica de tensión arterial de 178 (73) (Noviembre 2004) y una máxima diastólica de 100 (Diciembre 2004).

Anamnesis por Aparatos

-Neurológico: no cefalea, no vértigos, no inestabilidad, no disminución de la libido, no déficits focales temporales motores / sensitivos.

-Cardiovascular: no palpitaciones, no disnea, no fatigabilidad, no dolor precordial de esfuerzo, no edemas, no claudicación intermitente.

-Renal: no hematuria, no infecciones urinarias, no cólicos, no nicturia, no poliuria, no traumatismos.

Antecedentes Personales.

El paciente refiere caminar diariamente y dieta hiposódica, aunque en los últimos controles TA 162/70 y 167/69. Ha cogido peso en el último mes.

No consume tabaco ni alcohol.

Antecedentes Familiares.

Madre muere a los 64 años: ACVA + TA. No antecedentes de diabetes o hipercolesterolemia en la familia.

Exploración física

TA: 167 – 69, Peso: 89 kg, Talla: 1,65 m, IMC: 33

-ACP: Normal. No soplos cardiacos ni vasculares.

-Abdomen: blando, depresible y sin soplos ni megalias

-Neurológica: normal

-FO: Grado II (estrechamientos localizados y cruces arteriovenosos)

1. ¿Cuál es tu impresión diagnóstica?
2. ¿cómo clasificas dicha enfermedad?
3. ¿cuáles son los factores ambientales que presenta el paciente?
4. ¿merece tratamiento de urgencias? ¿Porque? ¿Cual?
5. ¿tratamiento de este paciente a su domicilio?
6. ¿cuáles son las medidas higiénico dietéticas?

1. Impresión dx: HTA
2. Clasificación de dicha enfermedad: según la guía ESC/ESH hipertensión arterial grado II y según la ACC/AHA hipertensión arterial estadio II.
3. Factores ambientales del px: presenta obesidad grado I, tiene una dieta hiposica es decir que consume gran exceso de sal en la alimentación y esto tiende a elevar la presión arterial. El px no bebe alcohol ni fuma.
4. Amerita tratamiento de urgencias: si e inmediato. Ya sea que si presenta una alteración a nivel neurológico dar labetalol y nitroprusiato sódico, a nivel cardiovascular dar betabloqueantes + nitroglicerina u otras dar fentolamina.

¿Porque? Este px tiene factores de riesgo que ponen en peligro su vida, entre ellos: se presenta con una hipertensión arterial alta grado II que no esta controlada, presenta datos de alto riesgo cardiovascular además datos de retinopatía y está en obesidad.

Tx: como ya lo había dicho antes: labetalol ya que este actúa disminuyendo la presión sanguínea por bloqueo de receptores alfa-adrenérgicos arteriales periféricos y bloqueo concurrente de receptores β -adrenérgicos, que protege el corazón de una respuesta simpática refleja. Con una dosis de 100 a 400mg dos veces al día.

5. Tx del px a domicilio: se debe de hacer una combinación triple de IECA o ARA II + calcio antagonistas + diurético tiazidico. Como: labetalol 5mg cada 24 hrs + captopril 25mg cada 12 hrs y clorotiazida 25 mg cada 24 hrs.
6. Medidas higiénico dietéticas para este px: debemos indicar al paciente que padece una enfermedad crónica ya que eso debemos trasmitirlo incidiendo en que no siempre provoca síntomas, pero que puede ocasionar complicaciones muy graves si no se controla. Se debe de reducir el peso con una pérdida de 4-5kg, dieta baja en calorías (1.200 Kcal) y baja en grasas, también reducir el consumo de sal ya que debe ser reducido por debajo de 6 g al día. El paciente debe evitar el aporte de sal a través de los alimentos, es importante transmitir al paciente que se puede acostumbrar el paladar a la comida con poca sal o sin ella como por ejemplo:

Tabla 1 Alimentos con un alto contenido en sal a restringir por los pacientes hipertensos

Embutidos
Alimentos procesados
Salazones, encurtidos
Conservas: atún en lata, espárragos
Ahumados
Ayudas al cocinado: pastillas para caldo
Bollería industrial: galletas, magdalenas

Tabla 2 Alimentos que aportan > 100 mg de cloruro sódico/100 g de alimento

Lácteos y huevo	Leche en polvo
	Leche condensada
	Quesos
	Huevo
Carnes	Carnes en conserva
	Carnes ahumadas
	Embutidos
	Visceras
	Salchichas
Pescados	Pescados en conserva
	Pescados salados
	Ostras, mejillones
Verduras	Verduras en conserva
Frutas	Espárragos en lata
Cereales y derivados	Frutos secos salados
	Altramuces
	Pan con sal
	Cereales del desayuno
	Galletas
	Bizcochos
	Pasteles
Repostería	Aperitivos
	Cacao en polvo
Bebidas	Agua con gas
	Refrescos
Varios	Precocinados
	Sopas de sobre
	Patatas chips
	Palomitas
	Mayonesa, ketchup y salsas preparadas

Practicar ejercicio de manera regular: ayuda a reducir la tensión arterial y a bajar de peso, la actividad que se aconseja es el ejercicio aeróbico (andar, ir en bicicleta, nadar) y debe de realizarse con una frecuencia semanal de tres días por semana como mínimo, con una frecuencia cardíaca aconsejada de entre el 60 y el 80% de la frecuencia cardíaca máxima, con una duración de entre 45 a 60 minutos y a días alternos.

Tener una dieta mediterránea: debe ser rica en frutas, verduras, lácteos desnatados y baja en grasas totales y grasas saturadas.

El aceite de oliva debe ser la grasa de adición de elección para cocinar y aliñar. La dieta mediterránea utiliza una serie de hierbas y condimentos, algunos de los cuales son ricos en antioxidantes que además de sustituir la sal potencian el sabor de los alimentos.

Tabla 4 Sabores de algunas de las hierbas y /o condimentos utilizados

Condimento	Sabor
Ajo	Gusto amargo
Hinojo	Gusto anisado, fuerte
Vainilla	Gusto dulce
Canela	Gusto dulce
Clavo	Realza platos insípidos, potencia el sabor
Perejil	Gusto fuerte y penetrante, potencia el sabor de los alimentos
Menta	Muy refrescante
Pimienta blanca	Más picante y menos aromático
Pimienta negra	Subilmente picante
Pimienta verde	Picante suave

Tabla 5 Alimentos con los que se pueden asociar algunas especias o condimentos que actuaran como sustitutos de la sal

Condimento	Alimento
Ajo	Pescado, queso
Canela	Postres
Clavo	Verdura
Comino	Sopa, patatas, pescado
Estragón	Con todo
Perejil	Verdura, pescado, salsas
Laurel	Con todo
Menta	Verdura, salsas, yogur
Nuez moscada	Con todo
Orégano	Pizzas, postres
Hinojo	Pescado, carne
Pimienta	Pescado, carne, salsas
Romero	Pollo, postres
Salvia	Pescado, carne
Tomillo	Sopa, pescado, carne, huevos

Bibliografía

Lorenzo, P., Moreno, P., Leza, J, C., Lizasoain, I., Moro, M.A., Portolés, A. (2017). Velázquez, Farmacología Básica y Clínica. Bogotá Colombia: Editorial Panamericana. Guía ESC y AHA