

UNIVERSIDAD DEL SURESTE
Pasión por educar

Asignatura:

Nutrición clínica

Catedrático:

QFB. Juan Gabriel Bautista Pérez

Tema:

Valoración

Alumna:

FATIMA MONTSERRAT CRUZ HERNANDEZ

Licenciatura:

Enfermería

Cuatrimestre:

Tercero

Pichucalco Chiapas, lunes 22 de junio del 2020

Sexo: Femenino

Edad: 78 años

Diagnóstico actual, diabetes mellitus tipo II

Exámenes de laboratorio

Glicemia 250 mg/ dL (Normalidad: Adultos 70-100mg/dL)

Presión arterial: 150/90 mmHg (HTA)

Paciente irritable

Paciente inapetente (no posee apetito)

Dentadura incompleta

Diuresis positiva (por el exceso de glicemia)

No coopera

Antropometría

Peso: 48 Kg

Talla: 1.40 cm

CB. 18

PT: 5 CM

CC: 70 CM

Evaluación estado nutricional

IMC=18,8KG/mt² (enflaquecida)

CB: 18cm<P5

PT: 5cm <P5

CC: 70 cm normal

CMB (mm) = 164mm<P5 **déficit severo**

AMB (mm²) = 2.140mm<P5 **déficit severo**

AGB (mm²) = 428mm²<P5 **déficit severo**

DNI:

Paciente sexo femenino, adulto mayor, con desnutrición mixta, con composición muscular en déficit severo y con composición grasa con déficit severo con diabetes mellitus tipo 2 e hipertensión arterial.

Prescripción dietética

Régimen papilla completo, hiper calórico, hiper proteico (con 60% de proteínas AVB), Nnormo lipídico, normo glucido (con selección de hidratos de carbono,

complejos al 90%), hiposódico, con restricción de sacarosa, temperatura templada/habitual) horario fraccionado.

Fundamentación

Consistencia: papilla, por dentadura incompleta.

Digestibilidad: completo

Volumen: fraccionado, para asegurar aporte de energía y macronutrientes.

Temperatura: temperatura habitual

Horario: Fraccionado para asegurar aporte y suficiencia energética.

Calorías: hiper calórico, al calcular requerimientos con peso mínimo aceptable, ya es hiper calórico.

Proteínas: hiper proteico, presencia de sarcopenia en el paciente.

Lípidos: selección de grasas

Carbohidratos: restricción de hidratos de carbono simples.

Sodio: máxima restricción de sodio

Sacarosa: restricción de sacarosa (azúcar)

Requerimientos nutricionales

MB FAO 2004

$9,082 \times 45\text{kg} + 658,5 = 1067 \text{ kcal} \times 1,4 = 1494 \text{ kcal}$

1.3 gracias peor. $\times 45 \text{ Kg} = 58,5 \text{ gracias de proteínas} \times 4 = 234 \text{ kcal (15\%)}$

L 30% = $1494 \times 0,3 = 448,2 = 49,8 \text{ gracias de lípidos}$

CHO 55% = $1494 \times 0,55 = 821,7 = 205,4 \text{ gracias de carbohidratos.}$

Minuta para un día

8:00 am desayuno: leche con chulo (250 ML)

10:00 am colación: puré de pera (150 ML)

12:00 pm almuerzo: papilla de cerdo con arroz y verduras (300 ml) + puré de manzana (150 ML)

14:00 pm colación: yogurt (150 ML)

16:00 pm once: leche con avena (250ml)

18:00 pm colación: jalea con fruta (200 ML)

20:00pm cena: papilla de carne con verduras (300ml) + puré de durazno (150 ML)

Recomendaciones

- Consuma una dieta basada principalmente en verduras, frutas, cereales y leguminosas.
- Evite el consumo excesivo de grasas y aceites, especialmente las grasas saturadas.
- Consuma de preferencia productos lácteos descremados, aves sin piel y carnes magras.
- Aumente el consumo de pescado a un mínimo de dos veces por semana.
- Modere el consumo de vísceras yema de huevo y frituras.
- Mantenga una ingesta calórica que guarde relación con el gasto energético. En individuos con sobrepeso u obesidad, aumente la actividad física y reduzca el consumo de alimentos de alto contenido calórico.
- Disminuya el consumo de alimentos procesados y aquellos con alto contenido de sodio. Reduzca la cantidad de sal que utiliza en la preparación de los alimentos y elimine el salero de la mesa.
- Si consume alcohol beba con moderación máximo dos tragos en cada ocasión.
- Realice actividad física de intensidad moderada a la mayoría de los días de la semana, al menos durante treinta minutos.