



# Mi Universidad

## Caso clínico

*Cristian Josué Valdez Gómez*

*Parcial II*

*Nutrición*

*LNU Daniela Monserrat Méndez Guillen*

*Medicina Humana*

*Semestre III*

*Comitán de Domínguez, Chiapas a 12 de Octubre de 2024*

## Caso Clínico "Plataforma"

Don Rogelio Pérez Figueroa es un señor de 58 años de edad, quien es trabajador de una empresa de aluminio, el cargo que tiene es de jefe de contadores. Lleva trabajando en la empresa alrededor de 20 años.

El px comenta que acude a la consulta médica debido a un ardor en el estómago, el médico le comentó que la gastritis que padecía dañó más la mucosa gástrica lo que le ocasionó la aparición de úlceras gástricas que actualmente se encuentran en estadio dos. El px hace referencia que su trabajo es muy demandante ya que entra a las 8 de la mañana y sale hasta las 8 de la noche. Sus horarios de comida son muy reducidos, menciona que desayuna en su casa todos los días 4 quesadillas con una taza de café con leche, agregando la mitad de café y la mitad de leche, no come nada hasta la hora de comida a las 4 de la tarde, en lo particular siempre se preparan comidas fritas como carne de res frita acompañada de frijol en grano y por lo regular siempre 6 tortillas y llega a su casa alrededor de las 9 de la noche y cena café con 3 panes tradicionales. El px tiene una talla de 177 cm y un peso de 90 kg y una circunferencia de cintura de 102 cm. Sus exámenes bioquímicos arrojan: Colesterol 400 mg/dl, Triglicéridos 300 mg/dl, Glucosa 130 mg/dl. El px comenta que no realiza nada de actividad física extra además de caminar 30 minutos después de cenar, para evitar los calambres nocturnos. Realizar Dx nutrición, Peso, Peso Meta, QEB x QET, Dist., Tabla Dietosintética.

$$\text{IMC} = \frac{\text{Peso (kg)}}{\text{Talla (cm)}^2} = \frac{90 \text{ kg}}{(177)^2} = \frac{90 \text{ kg}}{31} = 29.$$

Dx nutrición: Sobre peso

$$\text{Peso ideal: } 23 \text{ kg/m}^2 \times \text{talla (m}^2\text{)} = 23 \text{ kg/m}^2 \times 3.1 = 71.3 \text{ kg}$$

$$\text{Peso Max: } 24.99 \text{ kg/m}^2 \times \text{talla (m}^2\text{)} = 24.99 \text{ kg/m}^2 \times 3.1 = 77.46 \text{ kg}$$

$$\text{Peso Min: } 18.5 \text{ kg/m}^2 \times \text{talla (m}^2\text{)} = 18.5 \text{ kg/m}^2 \times 3.1 = 57.35 \text{ kg}$$

$$\text{Peso Meta: } 0.95\% \times \text{peso real} = 0.95\% \times 90 \text{ kg} = 85.5 \text{ kg}$$

GEB:

$$66.47 + [13.75 \times \text{peso (kg)}] + [5 \times \text{talla (cm)}] - (6.75 \times \text{edad}) =$$

$$66.47 + [13.75 \times 85.5 \text{ kg}] + [5 \times 177 \text{ cm}] - (6.75 \times 58) =$$

$$66.47 + 1,175.62 + 885 \text{ cm} - 391.5 = 1,735.59 \text{ kcal baseles}$$

$$\text{ETA: } 0.10 \times \text{kcal baseles} = 0.10 \times 1,735.59 \text{ kcal baseles} = 173.559$$

$$\text{AF: } \text{fact. Act. Física} \times \text{kcal baseles} = 1.3 \times 1,735.59 \text{ kcal baseles} =$$

$$\text{AF: } 2,256.267$$

$$\text{GET: } \text{ETA} + \text{AF} = \text{ET} = 173.559 + 2,256.267 = 2,429.81$$

$$\text{GET} = 2,429.81 \text{ kcal totales}$$

Dist. Macros:

$$\text{Hc: } 55\% = \% \times \text{kcal total} / 4 \text{ kcal} = 0.55 \times 2,429.81 = 1,336.39 \text{ gr} / 4$$

$$\text{Lp: } 30\% = \% \times \text{kcal total} / 9 \text{ kcal} = 0.30 \times 2,429.81 = 728.94 \text{ gr} / 9$$

$$\text{Prot: } 15\% = \% \times \text{kcal total} / 4 \text{ kcal} = 0.15 \times 2,429.81 = 364.47 \text{ gr} / 4$$

$$\text{Hc: } 334.09$$

$$\text{Lp: } 80.99$$

$$\text{Prot: } 91.11$$

Grupo en el Sistema de Equivalentes	Subgrupos	Aporte nutrimental promedio								
		Energía		Proteína (g)		Lípidos (g)		Hidratos de carbono (g)		
Verduras		25	100	2	8	0	0	4	16	4
Frutas		60	180	0	0	0	0	15	45	3
Cereales y tubérculos	a. sin grasa	70	280	2	8	0	0	15	60	4
	b. con grasa	115	345	2	6	5	15	15	45	3
Leguminosas		120	240	8	16	1	2	20	40	2
Alimentos de origen animal	a. muy bajo aporte de grasa	40	40	7	7	1	1	0	0	1
	b. bajo aporte de grasa	55	55	7	7	3	3	0	0	1
	c. moderado aporte de grasa	75	0	7	0	5	0	0	0	
	d. alto aporte de grasa	100	0	7	0	8	0	0	0	
Leche	a. descremada	95	0	9	0	2	0	12	0	
	b. semidescremada	110	110	9	9	4	4	12	12	1
	c. entera	150	150	9	9	8	8	12	12	1
	d. con azúcar	200	20	8	8	5	5	30	30	1
Aceites y Grasas	a. sin proteínas	45	90	0	0	5	10	0	0	2
	b. con proteínas	70	280	3	12	5	20	3	12	4
Azúcares	a. sin grasa	40	120	0	0	0	0	10	30	3
	b. con grasa	85	170	0	0	5	10	10	20	2
	Subtotal		2360		90		78		322	
	Total		2430		91		81		334	