



NUTRICION EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES

ALUMNO:

DAMIAN ALEXANDER GARCÍA VELASCO

DOCENTE:

DANIELA MONSERRAT MÉNDEZ GUILLÉN

Varón de 58 años, de Nombre Doroteo Perel
Presenta un peso de 65 kg y una talla de
1.80 mts. Ha sido diagnosticado de neoplasia
de colon derecho y metástasis a distancia
hace 13 meses, estuvo en tratamiento con
quimioterapia intestinal donde le tuvieron que
realizar una ileostomía de descarga.

Cuando acude a la consulta se muestra
inseguro, decaído, no tiene ganas de nada
A la exploración del estoma, se ve que la
placa no está bien recortada, el diámetro de
la misma es más grande que el estoma y se
le ha irritado la piel periestomal.

Estoma en doble asa

Localización del estoma: en la parte izquierda

Altura: Sobreelevado unos 2 cm

Forma: Ovalada

Coloración: Rojo

Dispositivo utilizado: 2 Piezas, bolsa y placa
de 70 mm

Complicación: Dermatitis en piel periestomal

Antecedentes: HTA, Dislipemia, Adenocar-
cinoma del colon

$$\text{IMC} = \frac{65 \text{ kg}}{(1.80 \text{ m})^2} = \frac{65 \text{ kg}}{3.24 \text{ m}^2} = 20.06 \text{ kg/m}^2$$

NormoPeso

Peso ideal:

$$(3.24) (21.5 \text{ kg/m}^2) = 69.66 \text{ kg}$$

Peso saludable:

$$69.66 \text{ kg} + 9 = 78.66 \text{ kg}$$

Peso Maximo

$$(24.9 \text{ kg/m}^2) (3.24) = 80.676 \text{ kg}$$

Peso Minimo:

$$(18.5 \text{ kg/m}^2) (3.24 \text{ m}^2) = 59.94 \text{ kg}$$

Schofield - HW^{2.8}

$$\text{GET} = \text{Peso (kg)} + \text{talla (cm)} + 847$$

$$\text{GET} = 65 + 180 + 847 = 1092$$

$$\text{EF} = 1092 \times 1.5 = 1638$$

$$\text{GET} = 1092 \text{ kcal}$$

$$\text{ETA } 10\% = 109.2$$

$$\text{GET} = \text{GET} + \text{ETA} + \text{EF}$$

$$\text{GET} = 1638 + 109.2$$

$$\text{GET} = 1747.2$$

11-12-24
x50F

Menu:

Lunes

Desayuno: "Huevo de iguana Pasado Por agua"

Huevo de iguana: 65 gramos Agua de guayaba
Aceite de oliva extra virgen: 2cdita Utilizar Chia al gusto
Champiñon cocido rebanado: 1/2 taza Manzana cocida: 1/2
Choyote cocido Picado: 1/2 taza taza

Colación: "Frutas en PaPiya"

Agua de Coca - Con leche descrema sin Azucar
Acelga cocida: 1/2 taza
Aceite de oliva extra virgen: 2cdita

Comida: "Caldo de carne molida"

Carne molida de cerdo: 40 gramos 2 tortillas
Aceite de oliva extra virgen: 2cdita
Agua de guayaba
Flor de calabaza cocida: 1 taza

Colación: "Fagos de Pez esPada"

Pez esPada cocido: 28 gramos
Pan italiano: 1 Pieza
Agua de guayaba
Flor de calabaza: 1 taza

Recomendaciones:

- Las aguas a Preparar Sin azucar y Pulpa
- Alimentos de origen animal tener una consistencia blanda utilizar el metodo al vapor, Pures o caldos
- Frutas y verduras sin cascara y semillas
- No contimentar demasiado, opcional la Sal

Morles

Desayuno: "Caldo de bistec"

Ajónjolí: 4 cdita

Bistec de res: 30 gramos

Ajónjolí: 4 cdita

Margarina sin sal: 1 cdita

Zanahoria Picada: 1/2 taza

Chayote cocido Picado: 1/2 taza

Agua de naranja

Colación

vitalinca sólido: 1/2 taza

Chayote herbido en Papiya: 1/2 Pieza

glo agrePaí Papa hervida Pelada 1/2 Pieza

Agua de Pepino con limón

Comida: "Papiya de Galina"

Galina: 40 gramos

Jitomate i bola: 1 Pieza

Agua de Maracuya

Lechuga: 1/2 taza

Colación: "Pechuga a la Plancha"

Pechuga de Pollo sin Piel: 30 gramos

Tortilla: 1 Pieza

Agua de Jamaica

Manzana herbida

Cuadro Dietosintético

Cálculo y evaluación de calorías totales



Clínica UDS

Salud y Nutrición una
Prioridad



Paciente: _____ Peso: _____
 Sexo: _____ Estatura: _____
 Edad: _____ Objetivo: _____
 Observaciones: _____

GRUPO EN EL SISTEMA DE EQUIVALENTES	SUBGRUPOS	ENERGÍA	PROTEÍNAS (GR)	LÍPIDOS (GR)	HIDRATOS DE CARBONO (GR)	RACIONES
			65	58	240	
VERDURAS		25	2	0	4	10
FRUTAS		60	0	0	15	8
CEREALES Y TUBÉRCULOS	a. SIN GRASA	70	2	0	15	5
	b. CON GRASA	115	2	5	15	7
LEGUMINOSAS		120	8	1	20	
ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	a. MUY BAJO APORTE DE GRASA	40	7	1	0	2
	b. BAJO APORTE DE GRASA	55	7	3	0	1
	c. MODERADO APORTE DE GRASA	75	7	5	0	
	d. ALTO APORTE DE GRASA	100	7	8	0	
LECHE	a. DESCREMADA	95	9	2	12	1
	b. SEMIDESCREMADA	110	9	4	12	
	c. ENTERA	150	9	8	12	
	d. CON AZÚCAR	200	9	5	30	
ACEITES Y GRASAS	a. SIN PROTEÍNA	45	0	5	0	9
	b. CON PROTEÍNA	70	3	5	3	1
AZÚCARES	a. SIN GRASA	40	0	0	10	
	b. CON GRASA	85	0	5	10	
SUBTOTAL			63	57	250	
TOTAL			65	58	240	