

Universidad del SURESTE

- * Alumna: Marisa Sofía Hdez. Miles.
- * L.N: Daniela Monserrath Méndez Guillén.
- * ASignatura: Nutrición en Enfermedades Gastrointestinales.
- * Tipo de trabajo : Caso Clínico.
- * Unidad IV
- * Licenciatura en Nutrición
- * Comitán de Domínguez,
Chiapas.



Caso clínico

Vardín de 58 años, de nombre Doroteo Pérez, 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 paliativa. Acudió a urgencias hace un mes por obstrucción intestinal donde le tuvieron que realizar una ileostomía de descarga.

- Cuando acude a una 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 endobíle asa.
- Localización del estoma: en la parte izquierda.
- Altura: Sobreellevado unos 2 cm.
- Forma: ovalada.
- Coloración: Roja.
- Dispositivo utilizado: 2 piezas, bolsa y placa de 70 mm.
- Complicación: Dermatitis en piel periestomal.
- Alergias: Penicilina.
- Antecedentes: HTA, D:SI:pidemio, Adenocarcinoma de colon.
- Medicación:
 - Esomeprazol 20 mg en desayuno y cena.

- Atorvastatina 20 mg en cena.
- Ondansetron 8 mg s: precisa.
- Movicol en el desayuno.
- Valsartán 160 mg en desayuno.
- Dexametasona 8 mg en desayuno.

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

Normopeso/
Peso normal.

$$P_1 = (1.80)^2 (23 \text{ kg/m}^2) = \\ (3.24) (23 \text{ kg/m}^2) = 74.52 \text{ Kg.}$$

$$P_S = 74.52 + 7 = \frac{80.52}{3.24} = 24.85 \text{ Kg.}$$

$$P_{\text{max}} = (24.9 \text{ kg/m}^2) (1.80)^2 = \\ (24.9 \text{ kg/m}^2) (3.24) = 80.67 \text{ Kg.}$$

$$P_{\text{mín.}} = (18.5 \text{ kg/m}^2) (\text{talla})^2 = \\ (18.5 \text{ kg/m}^2) (3.24) = 59.94 \text{ Kg.}$$

Peso Meta = NO porque tiene un Peso normal.

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

$$66.47 + [13.75 \times 65 \text{ kg}] + [5 \times 180] - \\ (6.75 \times 58 \text{ años}).$$

$$= 66.93 + 893.35 + 909 - 391.5$$

$$= 1360.22 - 391.5$$

$$= 1468.72 \text{ Kcal.}$$

Estre's

$$\text{Fisiológico} = 1.5 \times 1468.72 = 2203.08$$

'ET

$$= 2203.08 +$$

$$\text{ETA} = 1468.72 \times .10 = 146.872$$

$$\text{GET} = 2203.08 + 146.872 \\ = 2349.952 \text{ Kcal. totales}$$

Distribución

$$\text{PT} = 13\% = 2349.952 \times .13 = 305.493 \frac{1}{4} \\ = 76.37 \text{ gr.}$$

$$\text{CH} = 60\% = 2349.952 \times .60 = 1409.9712 \frac{3}{4} \\ = 352.49 \text{ gr.}$$

$$\text{LP} = 23\% = 2349.952 \times .23 = 634.4830 \frac{3}{4} \\ = 70.49 \text{ gr.}$$

Cuadro Dietosintético

Grupo	Subgrupo	Energía	PT (g)	LP (g)	CH (g)		R
Verduras		25 125	2 10 0 0 4				5
Frutas		60 240	0 0 0 0 15				4
Cereales	a. sin grasa	70 210	2 6 0 0 15				3
Tubérculos	b. con grasa	115 80	2 14 5 35 15				7
Leyendas		120 240	3 16 1 2 20				2
Alimentos de origen animal	a. Muy bajo grasas 3-10%	40	7 1 0				
	b. Bajo grasas 10-20%	55	55 7 7 3 3 0				1
	c. Medio-alto grasas 20-30%	75	7 5 0				
	d. Alto grasas 30-40%	100	7 8 0				
Leche	a. descremada	95 237.50	9 22.50 2 5 12				2.50
	b. Semidescremada	110	9 4 12				
	c. Entera	150	9 8 12				
	+ con azúcar	200 100	9 4.50 5 2.50 30				.50
Porciones	a. sin proteína	45 90	0 0 5 10 0				2
	b. con proteína	70	3 5 3				
Azúcares	a. sin grasa	40	0 0 0 10				
	b. con grasa	85 170	0 0 5 10 10				2
Sobtotal		2349.95 2272. 50	76.35 80.00 49. 50 63.50 335. 15				
Total							

↓

↓

↓

↓

+ 2462.95 + 80.18 + 74.01 + 370.11
 - 2232.75 - 72.55 - 66.96 - 334.36

Menús

① Lunes

Desayuno: Tostadas de champiñones + flor de calabaza.

- 1 tza. Champiñones cocidos.
- 1 tza. Flor de calabaza cocida.
- 1 reb. Pan tostado integral.
- 1 taza de leche descremada.
- 1/2 taza. manzana picada (sin cáscara)
- 1/2 tza. fresas congeladas.

De tomar:

Frappé de
fresas y
manzana.

Colación: Merienda / colación dulce y saludable.

- 1 tza. Papaya.
- 1 tza. Pera.
- 2 pzas. Galleta de avena con pasas.
- 1 pza. Pequeña de mazapán (20 gr).

Almuerzo: Ensalada de lentejas, arroz + calabacitos.

- 1 tza. Lentejas cocidas.
- 1 tza. arroz cocido.
- 1 taza calabacitos picadas al vapor.
- 1 cdta de aceite de oliva.
- 1 taza avena cocida
- 1 1/2 taza leche descremada.

De tomar:

Licuado de
avena.

Colación: Bowl natural de melón, avena y un toque de chocolate.

- 1 tza. melón Pielada.
- 1 1/2 tza. yogur natural
- 2 Galletas integrales
- 10 gr. de chocolate amargo
- 1 taza de avena en hojuelas.

Cena: Guiso ligero de pollo, lentejas y verduras.

- 1 tza. Brócoli cocido (salteado).
- 1 tza. lentejas cocidas (salteadas).
- 100 g. de pechuga de pollo.
- 1 cdita aceite de oliva (para sazonar).
- 2 reb. pan tostado integral.

De tomar:

- 240 ml de agua de jamaica natural, sin endulzar.

④ Martes

Desayuno: Desayuno energético

- 1 taza Espinacas.
- 1 tza. Pimientos picados (rojos, amarillos o verdes).
- 1 tza. avena cocida (en agua). → acompañamiento
- 2 pzas. almendras con chocolate.
- 1 tza. papaya.] de tomar
- 240 ml. agua natural.] Jugo / agua de papaya

Colación: Batido de plátano. (acompañado de)

- 1 plátano pequeño = 1 pza. galletas integrales).
- 1 tza. leche descremada.
- 2 galletas integrales.

Almuerzo: Sandwiches integrales

- 1 taza brocoli al vapor. (picado)
- 1 taza zanahorias al vapor. (picado)
- 1 tza arroz cocido.
- 1 taza garbanzos → agregarles un poco de sal, bajar
- 1 cdita aceite de oliva. en sartén
- 2 reb. Pan integral (tostarlos)? Opcional

De tomar:

- 240 ml. agua de limón, OPCIONAL: endulzar con 1 sobre de Splenda.

Colación Colación Saludable

- 1 PZA manzana (sin cáscara).
- 1 tza. arroz inflado.
- 10 gr. nueces.
- 1 cuadrado de chocolate amargo.
- 1 taza de leche de soja. → Bebida acompañante

Mezclar

Cena: Pollo ala aceite / garbanzo

- 1 tza. Aceitas cocidas (salteadas) Sazonarlos con aceite de oliva = .5
- 1 taza. arroz cocido.
- 2 galletas de avena integrales.
- 1 tza. garbanzos cocidos.
- 1 cdta. aceite de oliva.
- 1 pechuga de pollo ala plancha. → cocinar con .5 de aceite de oliva.
- 1 PZA. vitalinea bebible. → De tomar

③ Menú diario ...

Desayuno: Champiñones, Chicharos Salteados

- 1 tza. Jitomate (1 Pza). cocinados
- 1/2 taza Champiñones cocidos juntos.
- 1/2 taza Chicharos cocidos.
- 1 tza. leche descremada. De tomar.
- 1 tza. melón picado. Lícuado de mango, avena.
- 1 tza. avena cocida o en trozos.
- 1 Pza. Pequeña de Mazafrán (20 gr).

Colación: Bocadillos saludables

- 1 tza. fresas picadas.
 - 1 tza. uvas rojas.
 - 2 galletas de avena con pasas.
 - 1 tza. de granola.
 - 1 1/2 tza. yogur vitalinea bebible.
- Mezclar todo excepto las galletas.

Almuerzo: Ensalada de res

- 1 tza. Zanahorias al vapor.
 - 1 tza. Chayotes al vapor.
 - 1 tza. Quinoa cocida.
 - 2 galletas integrales.
 - 1 tza. frijoles cocidos.
 - 1 cdta aceite de oliva. (sazonar)
 - 100 gr. Carne magra de res.
 - 1/2 tza. nueces.
- Mezclar las verduras, quinoa, nueces y la carne en fasitas o trozos, para crear una ensalada.
- Los frijoles, las galletas serán un acompañamiento.

De tomar:

- 240 ml. de té de manzana, sin endulzar.

Colación: Ensalada tropical.

- 1 taza Piña.
- 1 taza Avena en hojuelas.
- 1 taza Granola.
- 1 taza yogur natural.
- 2 Almendras con chocolate. → Acompañamiento

Cena: Espárragos mediterráneos.

- 1 taza Espárragos cocidos. (Vapor.) Untar el aguacate sobre el pan tostado.
- 2 rebanadas de pan tostado integral.
- 1 rebanada de aguacate.
- 1 taza lentejas cocidas.
- 1 cdta aceite de oliva. (Para tostar el pan) Agregar lentejas y espárragos.

De tomar:

- 1 taza = 240 ml de café descafeinado.