



■ Nutrición pediátrica

Taller de nutrición enteral en pediatría

Lic. Nut. Ana Gómez Pinal

Jefe del Departamento de Dietología. Hospital Infantil Privado

■ Procedimiento para realizar dietas artesanales

- I. Valoración nutricional completa
 1. Valoración antropométrica:
 - a. Mediciones:
 - Peso (P)
 - Talla (T)
 - Perímetro de brazo
 - Pliegue cutáneo tricipital
 - b. Cálculos:
 - % P/T
 - % P/E
 - % T/E
 - % reserva masa muscular
 - % reserva masa grasa
 2. Valoración bioquímica: perfil de lípidos:
 - a. Glucosa
 - b. Pruebas de función renal
 3. Valoración clínica:
 - a. Antecedentes hereditarios
 - b. Antecedentes patológicos personales
 4. Valoración dietética:
 - a. Recordatorio de 24 h (de consumo de alimentos)
 - b. Frecuencia de consumo de alimentos
- II. Cálculo de la dieta artesanal (de acuerdo con la afección de base y el estado nutricional)
 1. Calcular requerimientos y recomendación energética (base: IDR de población mexicana)

2. Calcular requerimiento hídrico
3. Calcular el aporte proteínico (no debe suministrar más de 4 g proteína/kg)
4. Distribuir el resto del aporte energético como hidratos de carbono o lípidos en las proporciones deseables para la enfermedad

- III. Preparación de la fórmula artesanal
 1. Medir las cantidades de los alimentos
 2. Licuar todos los ingredientes
 3. Aforar con agua hervida hasta la cantidad requerida
 4. Agregar complemento de vitaminas
 5. Dividir en el número de tomas
 6. Refrigerar

La densidad energética de la dieta artesanal no puede exceder los 1.5 kcal/ml. Se debe incluir un equivalente de cereales por cada 200 ml y emplear, en el caso de los niños, un máximo de 3% de cereal en polvo.

Bibliografía

1. Toussaint MG, García-Aranda JA. Desnutrición energético-proteínica. En: Casanueva E, Kaufer Horwitz M, Pérez-Lizaur AB, Arroyo P, editores. Nutriología médica. México: Panamericana; 2008:263-295.
2. Bourges RH, Casanueva E, Rosado JL. Recomendación de ingestión de nutrientes para la población mexicana. Bases fisiológicas. Tomo 1. Vitaminas y nutrientes inorgánicos. México: Editorial Médica Panamericana; 2005.
3. Bourges RH, Casanueva E, Rosado JL. Recomendación de ingestión de nutrientes para la población mexicana. Bases fisiológicas. Tomo 2. Energía, proteínas, lípidos, hidratos de carbono y fibra. México: Editorial Médica Panamericana; 2009.