

HISTORIA CLÍNICO-NUTRIOLÓGICA

Fecha:			
Expediente:			
DATOS PERSONALES	S :		
Nombre:			
Edad:	Sexo:	-	
Fecha de Nacimiento		Estado Civil:	
Escolaridad:		Ocupación:	
Dirección:			
Teléfono			
Otros (Fax/E-mail)			
Motivo de la consulta			

INDICADORES CLÍNICOS

ANTECEDENTES SALUD / ENFERMEDAD
PROBLEMAS ACTUALES
Diarrea: Estreñimiento:Gastritis: Úlcera:
Náusea: Pirosis:Vómito: Colitis:
Dentadura: Otros
Observaciones
Padece alguna enfermedad diagnosticada:
Ha padecido alguna enfermedad importante:
Toma algún medicamentoCuál
Dosis Desde cuándo
Toma: Laxantes Diuréticos Antiácidos Analgésicos
Le han practicado alguna cirugía:
ANTECEDENTES FAMILIARES
Obesidad Diabetes HTA Cáncer Hipercolesterolemia Hipertrigliceridemia
ASPECTOS GINECOLÓGICOS
Embarazo actual SI NO SDG: Referido por paciente Por FUM
Anticonceptivos orales: SI NO Cuál Dosis
Climaterio SI NO Fecha Terapia de reemplazo hormonal: SI NO Cuál Dosis

ESTILO DE VIDA

Diario de Actividades (24 hrs):

HORA	PRINCIPAL ACTIVIDAD F	REALIZADA		
	DESPERTARSE			
	DESAYUNO			
	COMIDA			
	OFNIA			
	CENA			
	DORMIR			
Actividad:				
Muy ligera	Ligera	Moderada	Pesada	Excepcional
Eigraigia				
Ejercicio:				
Tipo	Fre	cuenciaDuración	; Cuán	do inicio?
Consumo	de (frecuencia y cantidad)):		
Alcohol:	Tabaco:	Café :		
0101100				
SIGNOS				
Aspecto Ge	eneral (cabello, ojos, piel, ui	ias lahios encías etc.)		
Aspecto Oc	incrai (cabello, ojos, piei, di	183, 185103, Cricias, Cic,).		
Presión Arte	orial			
FIESION AND	cııaı			
Conoce su	presión arterial SI _ NO _	Cuál es		

INDICADORES BIO	QUÍMICOS								
Datos bioquímicos relevar	ntes								
Se solicitaron análisis Si	Se solicitaron análisis Si No Cuáles								
	,								
INDICADORES DIE	ETETICOS								
Cuántas comidas hace al	día:								
	COMIDAS EN CASA	COMIDAS FUERA	HORARIO DE						
ENTRE SEMANA			COMIDAS						
FIN DE SEMANA									
Quién prepara sus alimen	tos								
	Qué								
	ación en los últimos 6 mese								
	acion en los ditimos o mese	s (trabajo, estudio, o activid	uau)						
SI _ NO _ Porqu	é Cóm	10							
Apetito: Bueno:	Malo: Re	gular:							
A qué hora tiene más ham	nbre								
Alimentos preferidos:									
Alimentos que no le agrac	lan / no acostumbra:								
Alimentos que le causan r	malestar (especificar):								
Es alérgico o intolerante a	algún alimento: SI NO _								
Toma algún suplemento /		_							
SI NO Cuál_	Dosis	Porqué							
Su consumo varía cuando	o está triste, nervioso o ans	ioso: SI NO Cómo							
Agrega sal a la comida ya	preparada: SINO								

Qué grasa utilizan en casa para preparar su comida:

Margarina	Aceite vegetal Manteca Mantequilla Otros								
Ha llevado a	lguna dieta especial Cuántas								
Qué tipo de dieta Hace cuánto									
Por cuánto t	Por cuánto tiempo Por qué razón								
Qué tanto se apegó a ellaObtuvo los resultados esperados									
Ha utilizado medicamentos para bajar de peso SI NO Cuáles									
Desayuno	ITUAL								
Colación									
Comida									
Colación									
Colacion									
Cena									
Colación									

Vasos de agua natural al dia:Vasos de bebidas al día (leche, jugo, café)	
Cambios en fin de semana	

FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS:

ALIMENTO	Diario	Semanal	Quincenal	Mensual	Ocasional	No
	LECHE:			1		
A Leche descremada o yogur descremado						
B Leche semidescremada o yogur						
C Leche entera o yogur natural						
D Leche con chocolate o vainilla o leche malteada						
PRODUCTOS	S DE ORIO	SEN ANIMA	L:			
A Pechuga de pollo sin piel						
Atún en agua						
Queso cottage						
Ternera.						
B Muslo o pierna, hígado de pollo.						
Barbacoa (maciza)						
Carne de cerdo sin grasa.						
Pescado						
Queso panela						
Embutidos de pavo						
Res magra (cuete, filete, falda, aguayón)						
C Pollo con piel						
Queso oaxaca						
Huevo entero						
D Mariscos						
Embutidos de cerdo						
Queso fuertes						
Cortes de carne con grasa (arrachera, cortes tipo						
americano como: rib eye, t bone, etc)		ÉRCULOS				
	eales sin g					
	l	<u> </u>				
Arroz al vapor Cereal industrializado						
Elote						
Papa						
Pastas cocidas Galletas Marías o saladas						
Palomitas naturales						
Pan de centeno						
Pan de caja: Pan integral						
Pan de caja: Pan blanco						
Tortilla de maíz						
Tortilla de harina						
	ales con c	rasa:				
Arroz a la mexicana						
Pasta preparada (con crema, mantequilla, margarina, aceite)						
Pan dulce						
Hot cakes o waffles						
Frituras						
Tamal						

Pastelillos industrializados				
	VERDURA	S		
Verduras: crudas/ ensaladas/ cocidas/ precocidos				
Verduras enlatadas				
Jugo de verduras (V8, Licuado de nopal)				
Sopa caldosa				
Sopa de crema				

ALIMENTO	Diario	Semanal	Quincenal	Mensual	Ocasional	No
	FRUT	4				1
Frutas crudas						
Frutas congeladas/ enlatadas						
Jugo de frutas natural						
	LEGUMINO	DSAS	1			
Frijol, alubia, habas, lentejas, soya, garbanzo						
	LIPIDO					
Acid	dos grasos s	saturados:				
Mantequilla						
Manteca						
Chicharrón						
Sustituto de crema						
Chorizo						
Tocino						
Crema						
Mayonesa						
Aderezo cremoso para ensaladas						
Chocolates						
	s grasos pol	insaturados:				
Aceites de maíz						
Ajonjolí girasol						
Vinagreta						
	grasos mon	oinsaturados:				
Oleaginosas						
Aceite de oliva						
Aceite canola						
Aguacate						
	cidos graso	s trans:	•	•	•	•
Margarina						
	AZUCAR	RES				
Agua preparada de sabor						
Polvo para beber de sabor						
Azúcar						
Cajeta						
Mermelada						
Miel						
Caramelo						
Chicle						
Chocolate en polvo						
Gelatina						
Nieve de frutas						
Helados de crema						
Jugos industrializados						
Refrescos						
Salsa catsup						
	SUSTITU	TOS				
Sustituto de azúcar (Canderel/Aspartame, Splenda			T			
Polvo para bebida (Clight)						
Refresco de dieta						
Noncood de dieta						

RECORDATORIO DE 24 HORAS

Lista rápida de alimentos y bebidas

Alimentos olvidados

Café, té, leche, atole	
Jugo, agua de sabor, refresco	
Cerveza, vino, tequila, cóctel	
Dulce, caramelo, chicloso, chicle	
Galletas, pasteles, chocolates	
Gelatina, nieve, helado, flan	
Cacahuates, nueces, pistaches	
Papas, totopos, palomitas	
Frutas frescas o deshidratadas	
Jícamas, zanahorias, pepinos	
Cereal, pan, tortilla	
Aceite, mantequilla, crema	
Aderezo, salsa, aguacate	
Queso, yogurt	
Tocinos, crutones	

Descripción del alimento / bebida

HORA	OCASIÓN	CAN- TIDAD	ALIMENTO/ BEBIDA	CAN- TIDAD	INGREDIENTE	PREPARACIÓN	QUÉ TANTO CONSUMIÓ	DONDE CONSIGUIÓ LOS ALIMENTOS	DONDE CONSUMIÓ LOS ALIMENTOS
¿Cuár	ntos vasos	de agu	a (240 ml) c	onsum	ió ayer?				

Cuántos vasos de agua (240 ml) consumió ayer?					
¿Dicho consumo de alimentos / bebidas es habitual? Si No					
Es más ó menos ¿Por qué?					
Es diferente ¿Por qué?					

INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS.

MEDICIÓN (unidad)	DATO
Peso actual (kg)	
Peso habitual (kg)	
Estatura (m)	
Pliegue cutáneo tricipital (mm)	
Pliegue cutáneo bicipital (mm)	
Pliegue cutáneo subescapular (mm)	
Pliegue cutáneo suprailiaco (mm)	
Circunferencia de brazo (cm)	
Circunferencia de cintura (cm)	
Circunferencia de cadera (cm)	
Circunferencia abdominal (cm)	
EVALUACIÓN (unidad)	DATO E INTERPRETACIÓN
Complexión	
Peso teórico (kg)	
% Peso teórico	
% Peso habitual	
Índice de masa corporal (kg/m²)	
Peso mínimo y máximo recomendado por IMC (kg)	
% Grasa corporal	
Grasa corporal total (kg)	
Masa libre de grasa (kg)	
% Exceso o Deficiencia de grasa corporal	
Exceso o Deficiencia de grasa corporal (kg)	
Pliegue cutáneo tricipital + Pliegue cutáneo	
subescapular (percentil)	
Pliegue cutáneo tricipital (percentil)	
Pliegue cutáneo subescapular (percentil)	
Índice cintura-cadera (cm)	
Circunferencia abdominal (cm)	
Área muscular de brazo (cm²)	
Masa muscular total (kg)	
Agua corporal total (It)	

INTERPRETACIÓN DE DATOS

Indicadores Clínicos

PADECIMIENTO Y SÍNTO	MAS:	IMPLICACIONE	S NUTRICIA	IS:
MEDICAMENTOS / SUPLE	EMENTOS:	IMPLICACIONE	S NUTRICIA	NS:
Indicadores Dietéticos				
Necesidades energéticas	y nutrimentales.			
a) Para peso teórico.				
GET = TMR	ETA	AF	TOTAL	
Hidratos de carbono Proteínas	GRAMOS	KILOCALO	PRIAS	% DEL GET
Lípidos b) Para el peso actual				
GET = TMR	ETA	AF	TOTAL_	
NUTRIMENTO	GRAMOS	KILOCAL	ORIAS	% DEL GET
Hidratos de carbono				
Proteínas				
Lípidos				

Análisis de Recordatorio de 24 horas.

Consumo actual: Kilocalorías	Hidratos de carbono	
Proteínas	g Lípidos	g

Distribución energética del consumo actual:

NUTRIMENTO	GRAMOS	KILOCALORIAS	% DEL CONSUMO ENERGÉTICO REAL
Hidratos de carbono			
Proteínas			
Lípidos			

Consumo actual (Recordatorio de 24 horas) y % de adecuación.

	Kilocalorías	Hidratos de carbono	Proteínas	Lípidos
Consumo (rec 24				
horas)				
% A para peso				
teórico				
% A para peso				
actual				

Análisis de Frecuencia:

	DIARIO	SEMANAL	15 DÍAS	MENSUAL	OCASIONAL	NUNCA
Leche A						
Leche B						
Leche C						
Leche D						
Carne A						
Carne B						
Carne C						
Carne D						
Cereales sin grasa						
Cereales con grasa						
Verduras "B"						
Fruta						
Leguminosas						
Grasa saturada						
Grasa polinsaturada						
Grasa monoinsaturada						
Acidos Grasos trans						
Azúcares						
Sustitutos de azúcar						

Análisis de Dieta Correcta.

,	1		,			
CARACTERÍSTICA	EVALUACIÓN					
Completa						
Equilibrada						
Inocua						
Suficiente						
Variada						
Adecuada						
Indicadores Bioquí	micos					
MEDICIÓN DE	FECHA	VALOR	VALOR DE REFERENCIA	INTERPRETACIÓN		
Diagnóstico nutriológico final						
,						
				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
-						