

**JORNADAS NACIONALES DEL
CENTENARIO DE LA SOCIEDAD
ARGENTINA DE PEDIATRIA,
GASTROENTEROLOGIA, HEPATOLOGIA
Y NUTRICION**

**Mesa Redonda: “Diarrea Aguda. Desde la
prevención al tratamiento. Manejo Nutricional”**

Mendoza, 24 al 26 de Marzo de 2011

Lic. Carolina Grimalt

Hospital Humberto J. Notti

*Lic. En Nutrición, Especialista en
Alimentación y Nutrición Infanto Juvenil*

DEFINICION



AUMENTO EN LA FRECUENCIA DE DEPOSICIONES DIARIAS (USUALMENTE 2 O MÁS VECES DEL PATRÓN DIARIO HABITUAL) O EL CAMBIO EN LA CONSISTENCIA DE LAS MISMAS (BLANDAS, PASTOSAS, LÍQUIDAS).

CONSECUENCIAS METABOLICAS Y NUTRICIONALES

- PERDIDAS EXTERNAS



- DISMINUCIÓN DE LA INGESTA: ANOREXIA, PRÁCTICAS CULTURALES Y TRATAMIENTO.



- ALTERACIONES EN LA ABSORCIÓN: DAÑOS DE LA MUCOSA, ALTERACIONES EN LA MOTILIDAD.



- PERDIDAS URINARIAS: LAS INFECCIONES Y ESPECIALMENTE LAS QUE CURSAN CON FIEBRE PRODUCEN AUMENTO EN LA EXCRECIÓN DE NITRÓGENO POR ORINA.



- PERDIDAS INTESTINALES: POR LESIONES DE LA MUCOSA COMO ULCERACIONES CON EXUDADO PROTEICO.

CONSECUENCIAS METABOLICAS Y NUTRICIONALES

- PERDIDAS INTERNAS



- FIEBRE: POR CADA GRADO CENTIGRADO POR ENCIMA DE 37° SE INCREMENTA EL METABOLISMO BASAL UN 13%.



- FUENTE DE ENERGIA ENDOGENA: PUEDE ESTAR DISMINUIDA EN PACIENTES DESNUTRIDOS Y SIN VIA ORAL.



- RECAMBIO DE LEUCOCITOS: ESTÁ AUMENTADO Y ESTO DETERMINA UN INCREMENTO DE LAS NECESIDADES ENERGÉTICAS.

TRATAMIENTO

DOS PILARES BÁSICOS EN EL TRATAMIENTO DE LA DIARREA AGUDA



REHIDRATACIÓN: ES ESENCIAL LA REPOSICION HIDROELECTROLITICA Y DE ACUERDO A LA GRAVEDAD DEL PACIENTE ESTA SE HARA POR VIA ORAL O PARENTERAL.



REALIMENTACION: DEBE HACERSE LO MAS PRONTO POSIBLE CON EL OBJETO DE EVITAR UN MAYOR DETERIORO DEL ESTADO NUTRICIONAL

MANEJO NUTRICIONAL

LOS OBJETIVOS FUNDAMENTALES DEL MANEJO NUTRICIONAL EN EL NIÑO CON ENFERMEDAD DIARREICA AGUDA ESTÁN DIRIGIDOS A:



EVITAR
EL DETERIORO
NUTRICIONAL

DISMINUIR
LA SEVERIDAD

EVITAR
LA
CRONICIDAD DE
LA ENFERMEDAD

FACTORES A TENER EN CUENTA PARA LA REALIMENTACIÓN

1 - EDAD

MENORES DE 6 MESES:

LACTANCIA MATERNA: SE ACONSEJA EL MANTENIMIENTO DE LA MISMA, POR POSEER BAJA CARGA RENAL DE SOLUTOS, EXELENTE DIGESTIBILIDAD Y PROPIEDADES INMUNOLOGICAS.

FORMULA LACTEA: ADMINISTRAR LA FORMULA LACTEA HABITUAL. LA INDICACION DE FORMULAS SIN LACTOSA SOLO DEBEN SER ADMINISTRADAS EN CASOS ESPECIFICOS

MAYORES DE 6 MESES

LACTANCIA MATERNA MAS ALIMENTACION COMPLEMENTARIA O FORMULA LACTEA MAS ALIMENTACION COMPLEMENTARIA.

MAYOR DE UN AÑO:

LA ALIMENTACION COMPLEMENTARIA DE CARACTERISTICAS ABSORBENTES PASA A SER PRIORIDAD SOBRE LA FORMULA LACTEA.

FACTORES A TENER EN CUENTA PARA LA REALIMENTACIÓN

2- ESTADO NUTRICIONAL



CUANDO HAY ALTERACIONES SEVERAS DEL ESTADO NUTRICIONAL , EL DAÑO ESTRUCTURAL Y FUNCIONAL DE LA VELOCIDAD INTESTINAL ES IMPORTANTE, CON MAYOR FRECUENCIA DEFICIENCIAS ENZIMATICAS ESPECIALMENTE DE LACTASA.

3- ETIOLOGIA



LAS ALTERACIONES ANATOMO- FISIOPATOLOGICAS QUE OCURREN DURANTE LA FASE DE DIARREA AGUDA EN LA MAYORIA SON MINIMAS Y TRANSITORIAS

FACTORES A TENER EN CUENTA PARA LA REALIMENTACIÓN

4- CONDICIONES SOCIOECONÓMICAS FAMILIARES Y HÁBITOS ALIMENTARIOS



DEBE TENERSE EN CUENTA LAS CONDICIONES ECONOMICAS DE LA FAMILIA Y SELECCIONAR ALIMENTOS O FORMULAS QUE SE AJUSTEN A LA CAPACIDAD ECONOMICA Y A LOS HABITOS ALIMENTARIOS DEL NIÑO. ESTIMULAR LA INGESTA OFRECIENDO ALIMENTOS DE SABOR AGRADABLE

PRESCRIPCIÓN ALIMENTARIA

DIETA ABSORBENTE



AQUELLA QUE CONTIENE
POLISACÁRIDOS CON
PROPIEDADES COLOIDALES Y
EFECTO ABSORBENTE COMO
PECTINAS Y DEXTRINAS, LAS
CUALES DISMINUYEN EL
NÚMERO DE DEPOSICIONES Y
MEJORAN SU CONSISTENCIA.

ALIMENTOS QUE INTEGRAN LA DIETA

- LECHE MATERNA O FÓRMULA LÁCTEA DE ACUERDO A LA EDAD DEL PACIENTE
- QUESOS MAGROS DESCREMADOS
- VEGETALES : EN UN PRIMER MOMENTO NO, LUEGO FIBRA SOLUBLE A TRAVÉS DE ZANAHORIA, LUEGO CALABAZA.
- FRUTAS: CALDO DE MANZANA, PERA, MEMBRILLO, LUEGO FRUTAS COCIDAS.
- CEREALES: ARROZ, HARINA DE MAÍZ, PAN BLANCO DESECADO, GALLETAS DE AGUA DE BAJO TENOR GRASO.



ALIMENTOS QUE INTEGRAN LA DIETA

- CARNES: SON IMPORTANTES LAS PROTEÍNAS DE ALTO VALOR BIOLÓGICO, PRIMERO CON BAJO TEJIDO CONECTIVO A TRAVÉS DE CARNES BLANCAS (POLLO SIN PIEL), LUEGO CARNES ROJAS SIN GRASA.



- EVITAR AZÚCAR COMÚN, MIEL DE ABEJAS, GASEOSAS, JUGOS INDUSTRIALIZADOS, GELATINAS.



- GRASAS: DE ORIGEN VEGETAL CON APORTE DE ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES, QUE SE LOGRA CON ACEITE DE MAÍZ, GIRASOL.



ESTIMULOS INTESTINALES

- **DEXTRINAS:** DERIVAN DE ALMIDONES Y SE OBTIENEN POR CALENTAMIENTO. FUENTE: GRANO DE ARROZ, HARINA DE MAÍZ
- **PECTINAS:** POLÍMERO DE ÁCIDO GALACTURÓNICO, TIENE LA PROPIEDAD DE ABSORBER AGUA A NIVEL DE LA LUZ INTESTINAL, ENLENTECIENDO EL PERISTALTISMO, RETARDAN EL VACIAMIENTO GÁSTRICO Y EL TRÁNSITO DEL INTESTINO DELGADO. FUENTE: MANZANA, PERA, MEMBRILLO, ZANAHORIA.
- **TANINOS:** SUSTANCIAS QUE SE CARACTERIZAN POR PROVOCAR CONSTRICCIÓN Y ABSORBER AGUA A NIVEL DE LA LUZ INTESTINAL. FUENTE: INFUSIONES DE TÉ, MANZANA, PERA, MEMBRILLO



ALIMENTOS FUNCIONALES: PROBIOTICOS Y PREBIOTICOS



ALIMENTOS QUE ADEMAS DE SUS CUALIDADES NUTRICIONALES, APORTAN BENEFICIOS ADICIONALES PARA LA SALUD, COMO COLONIZAR EL INTESTINO MODIFICANDO POSITIVAMENTE LA FLORA INTESTINAL Y MEJORANDO EL FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA INMUNE Y , POR LO TANTO LA SALUD GLOBAL DEL ORGANISMO.

ALIMENTOS FUNCIONALES: PROBIOTICOS Y PREBIOTICOS

PROBIOTICOS

LA ORGANIZACIÓN
MUNDIAL DE LA SALUD
(OMS) LOS DEFINE COMO:

LAS BACTERIAS PROBIOTICAS
UTILIZADAS EN ALIMENTOS
DEBEN SER CAPACES
DE SOBREVIVIR AL PASO
POR EL APARATO DIGESTIVO
Y PROLIFERAR EL INTESTINO:
LACTOBACILLUS Y
BIFIDOBACTERIAS

MICROORGANISMOS QUE
CUANDO SON SUMINISTRADOS
EN CANTIDADES ADECUADAS
PROMUEVEN BENEFICIOS
EN LA SALUD DEL
ORGANISMO HUESPED.

ALIMENTOS FUNCIONALES: PROBIOTICOS Y PREBIOTICOS

PREBIOTICOS



ALIMENTOS QUE CONTIENEN
INGREDIENTES QUE EL ORGANISMO
NO ES CAPAZ DE DIGERIR,
QUE TIENEN LA PROPIEDAD DE
MEJORAR LA SALUD AL PROMOVER
EL CRECIMIENTO Y LA ACTIVIDAD
DE UNA ESPECIE O UN NUMERO
LIMITADO DE ESPECIES DE
BACTERIAS INTESTINALES
BENEFICIOSAS:
FRUCTOLIGOSACARIDOS, INULINA
OLIGOFRUCTOSA

PROGRESIÓN ALIMENTARIA



- 1 ALIMENTACIÓN SIN RESIDUOS**
- 2 ALIMENTACIÓN CON FIBRA SOLUBLE**
- 3 INCORPORACIÓN DE TEJIDO CONECTIVO MODIFICADO RICO EN COLÁGENO**
- 4 INCORPORACIÓN DE FIBRA INSOLUBLE**

PREVENCIÓN



1. **LAVADO DE MANOS DE CUIDADORES Y NIÑOS.**
2. **CUIDADO DE HIGIENE EN EL HOGAR**
3. **MINUCIOSO LAVADO DE UTENSILIOS DE COCINA**
4. **EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE ALIMENTOS.**
5. **VIGILAR EL CONSUMO DE AGUA POTABLE.**
6. **COCINAR MUY BIEN LOS ALIMENTOS.**

PREVENCION



7. **CONSERVAR LOS ALIMENTOS FRESCOS EN LA HELADERA.**
8. **PROTEGER ALIMENTOS DE ANIMALES DOMESTICOS.**
9. **CONSUMIR ALIMENTOS INMEDIATAMENTE DESPUES DE COCIDOS.**
10. **MANTENER LA LACTANCIA MATERNA.**



MUCHAS GRACIAS !!!!