




Espesante



ESPESANTE DE LÍQUIDOS O ALIMENTOS SEMISÓLIDOS DE ACCIÓN INSTANTÁNEA EN FRÍO Y CALOR. UTILIZADO EN PACIENTES CON DISFAGIA OROFARÍNGEA (CON DIFICULTAD EN LA DEGLUCIÓN).

Presentación: Lata de 250 g, sin sabor.

COMPOSICIÓN CALORICA:

- ✓ **CARBOHIDRATO: 100%**
- ✓ **ALMIDÓN DE MAÍZ MODIFICADO**
Espesante Cibeles Nutrition es un producto natural.
- ✓ **NO APORTA GRASAS SATURADAS, GRASAS TRANS, COLESTEROL, PROTEÍNAS, FIBRA O CANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE SODIO.**
- ✓ **APORTE CALÓRICO MÍNIMO O DESPRECIABLE (19 KCAL POR DOSIS)**
- ✓ **APTO PARA CELÍACOS**  **SIN GLUTEN**

✓ INDICACIONES:

Utilizado fundamentalmente en pacientes con trastornos funcionales de la deglución que tengan dificultades al ingerir líquidos, como se da en enfermedades como: Accidentes cerebro-vasculares, Parkinson, Alzheimer, Esclerosis Múltiple, pacientes recientemente extubados, reflujo gastroesofágico en niños, entre otras.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción 5 g (1 medida dosificadora)			
	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	370 kcal (1549 kJ)	19 kcal (80 kJ)	1 %
Carbohidratos, de los cuales:	93 g	4,7 g	2 %
Mono y disacáridos	0,86 g	0,04 g	**
Polisacáridos	92 g	4,6 g	**
Sodio	190 mg	9,5 mg	1 %

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2.000 kcal (8.400 kJ).
Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.
(**) VD no establecido.

✓ MODO DE USO:

Según la cantidad agregada de ESPESANTE CIBELES NUTRITION se logran las diferentes consistencias, tanto preparadas en líquido caliente como frío.

 +
  = Consistencia Néctar
 200 ml 1 y 1/2 cucharas medidoras (7,5 g)

 +
  = Consistencia Miel
 200 ml 2 y 1/2 cucharas medidoras (12,5 g)

 +
  = Consistencia Pudding
 200 ml 3 cucharas medidoras (15 g)



Elaborado por Cía. Cibeles S.A.



Ruta 74, km 26, Suárez, Canelones - Uruguay
Tel.: 2209 1001 - Fax: 2208 8110

nutricion@cibeles.com.uy
www.cibeles.com.uy

Espesante Cibeles Nutrition es un producto diseñado para espesar alimentos habituales en pacientes con disfagia funcional u orgánica. Actúa en frío o caliente y su acción es instantánea lográndose el pico de acción a los 2 o 3 minutos de ser agregado al alimento.

Una vez espesado, el mismo debe ser consumido lo antes posible para mantener el nivel de viscosidad buscado (néctar, miel o pudding).

La deglución es un proceso complejo que implica la función coordinada de músculos y nervios que actúan en diferentes áreas anatómicas, todo lo cual puede alterarse por situaciones patológicas (neuromusculares) o fisiológicas como el envejecimiento.

Estas situaciones dificultan el proceso de la deglución teniendo como resultado trastornos de la eficiencia y de la seguridad de la deglución o ambos.

Cuando se afecta la eficiencia las personas se alimentan mal y la consecuencia es la desnutrición que a su vez agrava la dificultad para deglutir. Cuando se afecta la seguridad los pacientes aspiran alimento a la vía aérea y se cumple la llamada "Regla del 50%", la mitad de los pacientes que aspiran desarrollan una neumonía y la mitad de los que desarrollan una neumonía mueren.

Las diferentes situaciones que pueden llevar a la disfagia (y por ende las alteraciones de la eficacia y la seguridad) afectan tanto la fase oral como la fase faríngea o la fase esofágica de la deglución y la prevalencia de estas situaciones es bastante mayor de lo que se suele diagnosticar, incluso en patologías o situaciones que escapan al control clínico habitual. Métodos como la Exploración Funcional Clínica Volumen Viscosidad (Clave P, Universidad de Mataró, España) o la Videofluoroscopia permiten evidenciar esta patología habitual.

El tratamiento se basa en reeducar y controlar al paciente utilizando diferentes concentraciones de espesante para evitar los riesgos de la aspiración más frecuente con alimentos de consistencia líquida que obligen a realizar gastro o yeyunostomías para garantizar la seguridad.

El Espesante Cibeles Nutrition permite a los profesionales realizar el espesado de los alimentos con seguridad con un producto natural que se adapta perfectamente a los alimentos.

De forma controlada se logran consistencias bien establecidas que permiten un manejo adecuado de las dietas y aseguran el estado nutricional así como evita los trastornos de la seguridad disminuyendo el riesgo de aspiración y muerte.

La Disfagia es altamente prevalente en grupos de riesgo y puede llegar a presentarse en un 45% de los pacientes con enfermedad de Alzheimer, 30% a 75% de los pacientes con enfermedad de Parkinson, 80% de los pacientes que han sufrido un Accidente Vascular Cerebral, en 65% de los pacientes con neoplasias orofaríngeas luego del tratamiento con radioterapia y notoriamente en 40% a 50% de los pacientes geriátricos institucionalizados.

En pediatría, el uso de espesantes tiene recomendación de grado A para la disminución del reflujo visible (regurgitación) y los vómitos junto con la educación a los padres. (NASPGHAN North American Society for Pediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition y ESPAGHAN European Society for Pediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition revisión 2011).



Elaborado por Cía. Cibeles S.A.



Ruta 74, km 26, Suárez, Canelones - Uruguay
Tel: 2209 1001 - Fax: 2208 8110

nutricion@cibeles.com.uy
www.cibeles.com.uy