TESIA
LABORATORIOS

Nutrición para una vida plena

NUESTROS PRODUCTOS SEGUN LA ETAPA COVID-19

ETAPA DE LA ENFERMEDAD Y CONSIDERACIONES NUTRICIONALES	PRODUCTOS A CONSIDERAR USAR	NOTAS ADICIONALES
INICIO DE SINTOMAS La hidratación y alto consumo de proteínas y calorías debe ser el enfoque principal cuando se inicia la enfermedad COVID-19 (1) Los informes sugieren que muchos pacientes luchan con angustia gastrointestinal tras un diagnóstico confirmado e incluso antes de que surjan otros síntomas (2) **ADMISIÓN HOSPITALARIA** La situación clínica en el hospital puede no ser muy diferente a la del domicilio, mientras que los síntomas serán similares probablemente serán más intensos. Una adecuada hidratación y una ingesta alta en proteína y calorías debe ser el principal enfoque nutricional (3). Si hay problemas gastrointestinales, una intervención puede ser necesaria.	 **PROSOURCE NO CARB** Proteína hidrolizada en líquido, botella 946ml y sachet de 30ml en caja x 10 unds. Por cada 30ml de líquido aporta 15g de proteína, 60 kcal. **PROSOY NATURAL Y POSOY MIX** Proteína en polvo, lata de 250g, sabor natural aporta 3,4g de proteína por medida de 4g. (Sin derivados lácteos). Lata de 275g sabores vainilla y fresa aporta 5g de proteína por cada 10gr de producto y 4gr de carbohidratos totales (contiene derivados lácteos) **PROAMINO MIX** Proteína en polvo, mezcla de albúmina de huevo, proteína de soya y L-carnitina al 2,5%. El sabor vainilla aporta 7g de proteína por cada 10g en envases plásticos con 500g de producto. No contiene azúcar, lácteos, ni grasas 35Kcal por porción	**USO DE PRODUCTOS POR VÍA ORAL** Por ser módulos de proteína, PROSOURCE NO CARB, PROSOY NATURAL, PROSOY MIX Y PROAMINO MIX, son ideales para suplementar esta etapa de alta demanda de proteína para los procesos de defensa contra el virus y para reparar el daño en curso producido por éste. Su calidad protéica, el sabor y la variedad aseguran la eficacia al momento de comenzar la alimentación del paciente. Prosoy natural, por su sabor neutro se puede combinar con todo tipo de alimentos, dulces y salados. Prosource no carb, por su sabor dulce puede combinarse con todo tipo de bebidas, postres, salsas, cocteles, etc. **INFORMACIÓN DEL PRODUCTO** Las fichas técnicas de todos nuestros productos están disponibles en nuestro sitio web : **www.tesia.com.ec**

ETAPA DE LA ENFERMEDAD Y CONSIDERACIONES NUTRICIONALES	PRODUCTOS A CONSIDERAR USAR	NOTAS ADICIONALES
INTUBACION Las recomendaciones de las guías ESPEN / ASPEN / SCCM para la intervención nutricional en UCI por COVID-19 enfatizan que se requiere en estos pacientes un alto suministro de proteínas (3,4), con dosis de entre 1,2 a 2,0 g / kg de peso corporal al día y 15 a 20 kcal / kg peso corporal (3), porque es probable que estos pacientes estén siendo alimentados por sonda, también pueden estar experimentando problemas gastrointestinales como heces flojas/ diarrea que podrían ser exacerbadas por el virus del COVID-19	 **PROSOURCE LIQUIDO** Proteína hidrolizada en líquido, botella 946ml y sachet de 30ml en caja x 10 unds. Por cada 30ml de líquido aporta 15g de proteína, 60 kcal **ARGIMENT AT** 10g de proteina de suero de leche, 7g de arginina, 7g de glutamina, vit C, zinc, cobre y prebiónico bimuno. Sobre con 42.7g 160kcal	**PARA ADMINISTRACIÓN EN ALIMENTACIÓN ENTERAL POR SONDA ES PROSOURCE NO CARB EL PRODUCTO DE ELECCIÓN** Por su aplicación fácil, rápida y su menor riesgo de contaminación comparado a la dilución de polvos. Para administrarlo, se carga 30ml de producto en una jeringa con 30ml de agua, administrar y luego lavar con 30ml de agua pura. **ARGIMENT AT** inmuno nuctricición para paciente estable no séptico Alimentación por tubo: Mezcle 60ml de agua. Revolver hasta disolver. Infundir via jeringa. Enjuague el tubo de alimentación con 30ml de agua antes y despues de la administración. No mezclar con fórmula enteral.
EXTUBACIÓN La disfagia posterior a la extubación puede ser un desafío dependiendo de los síntomas del paciente y la duración de la intubación (5) La textura de los alimentos que ayude a la deglución es un punto clave en esta situación junto con la adecuada provisión de una dieta alta en proteína. **RECUPERACIÓN** Se recomienda mantener una ingesta alta en calorías y alta en proteínas durante 6 meses o más (6). El objetivo será probablemente continuar una ingesta de proteínas de 1,2-2,0 g/ kg / día, al mismo tiempo que se maximiza la ingesta calórica (6,7). Si hubo una larga duración de la intubación, la disfagia puede ser motivo de preocupación.	 **GELATEIN 20** Proteína hidrolizada en gel, que aporta 20g de proteína por envase de 118ml. Disponible en dos sabores: naranja y ponche de frutas. Aporta 0,73 Kcal por ml. **PROSOURCE NO CARB** Proteína hidrolizada en líquido, botella 946ml y sachet de 30ml en caja x 10 unds. Por cada 30ml de líquido aporta 15g de proteína, 60 kcal **ARGIMENT AT** 10g de proteina de suero de leche, 7g de arginina, 7 de glutamina, vit C, zinc, cobre y prebiónico bimuno sobre con 42.7g Aporta 0,58Kcal/ml cuando se mezcla con 240ml de agua **PROAMINO MIX** Proteína en polvo, mezcla de albúmina de huevo, proteína de soya y L-carnitina al 2,5%. El sabor vainilla aporta 7g de proteína por cada 10g en envases plásticos con 500g de producto. No contiene azúcar, lácteos, ni grasas 35Kcal por porción	**GELATEIN 20** Es el producto de elección en disfagia por su textura en gel que facilita su deglución y su aporte por porción de 20g de proteína hidrolizada altamente asimilable. **PROSOURCE NO CARB** con su textura tipo miel puede ser también una buena opción para el aporte de 15g de proteína por cada 30ml de producto. Puede encontrar un manual para el manejo de la disfagia en la sección de Noticias en la página **www.tesia.com.ec** **ARGIMENT AT** Inmunonutrición para acelerar la recuperación **PROAMINO MIX, PROSOY Y PROSOY MIX** Pueden también ser opciones para ser diluidos a razón de 10g de producto por cada 125ml de líquido

Referencias:
1. For Patients Recovering at Home: Nutrition and Hydration: Key Weapons in the Fight Against COVID 19. (2020). Retrieved May 4, 2020, from https://www.nutritioncare.org/uploaded-Files/Documents/Guidelines_and_Clinical_Resources/COVID19/COVID19 Patient Nutrition Paper.pdf
2. Management of Patients with Conrmed 2019-nCoV. (2020, April 6). Retrieved from https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/hcp/clinical-guidance-management-patients.html
3. Martindale, R., & Patel, J. et al. Nutrition Therapy COVID-19 SCCM-ASPEN. Retrieved from https://www.nutritioncare.org/uploadedFiles/Documents/Guide- lines_and_Clinical_Resources/Nutrition Therapy COVID-19_SCCM-ASPEN.pdf
4. Mcclave, S. A., Taylor, B. E., Martindale, R. G., Warren, M. M., Johnson, D. R., Braunschweig, C., ... Compher, C. (2016). Guidelines for the Provision and Assessment of Nutrition Support Therapy in the Adult Critically Ill Patient. Journal of Parenteral and Enteral Nutrition,40(2), 159-211. doi:10.1177/0148607115621863
5. Rassameehiran, S., Klomjit, S., Mankongpaisarnrung, C., & Rakvit, A. (2015). Postextubation Dysphagia. Proceedings (Baylor University. Medical Center), 28(1), 18,Äì20. https:// doi.org/10.1080/08998280.2015.11929174
6. van Zanten, A.R.H., De Waele, E. & Wischmeyer, P.E. Nutrition therapy and critical illness: practical guidance for the ICU, post-ICU, and long-term convalescence phases. Crit Care 23, 368 (2019). https://doi.org/10.1186/s13054-019-2657-5
7. Wischmeyer, P. (2017). Optimising nutrition for recovery after icu. ICU Management and Practice, 17(3), 156,Äì158. Retrieved from https://healthmanagement.org/uploads/article_at- tachment/icu-v17-i3-wischmeyer-optimi-singnutrition.pdf