PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

Abbott Nutrition

JORNADA DE NUTRICIÓN

CuyDe - ABBOTT

Salvador Aparicio Mollá
Dietista-Nutricionista (Colegiado CLM00105)

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

“Problemas y soluciones en la Nutrición de los Mayores: Disfagia, Desnutrición y Deshidratación”

+

Taller de Texturas

Abbott

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

INDICE

- Definición de disfagia
- Fases de deglución
- Clasificación de la disfagia
- Incidencia de la disfagia
- Complicaciones / consecuencias
- Signos de seguridad / eficacia
- Tratamiento nutricional
- Taller de texturas

¿Qué es la disfagia?

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

- **Dificultad** o **imposibilidad** para tragar (deglutir)
- Cualquier grado de alteración en la salivación o masticación.
- Puede presentarse en cualquier edad pero **es más prevalente en el anciano.**
- Si no se trata, provoca desnutrición y deshidratación

Dificultad para tragar producida por la alteración **anatómica** o **funcional** de las diversas estructuras que intervienen en la deglución.3

En si misma **la disfagia no es una enfermedad,** sino **un síntoma ocasionado por otras enfermedades.** 4

3. Camarero González, E. Consecuencias y tratamiento de la disfagia. Nutr Hosp Suplementos, 2009;2(2):66-78.

4. Guía de nutrición para personas con disfagia. Ministerio de Sanidad. IMSERSO

Abbott

Fisiología de la Deglución

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

El acto de deglutir tiene **cuatro fases:**

- Bucal preparatoria
- Bucal

} **Voluntaria**

- Faríngea
- Esofágica

} **Involuntaria**

La Deglución dura 8-10 segundos

Fisiología de la Deglución

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

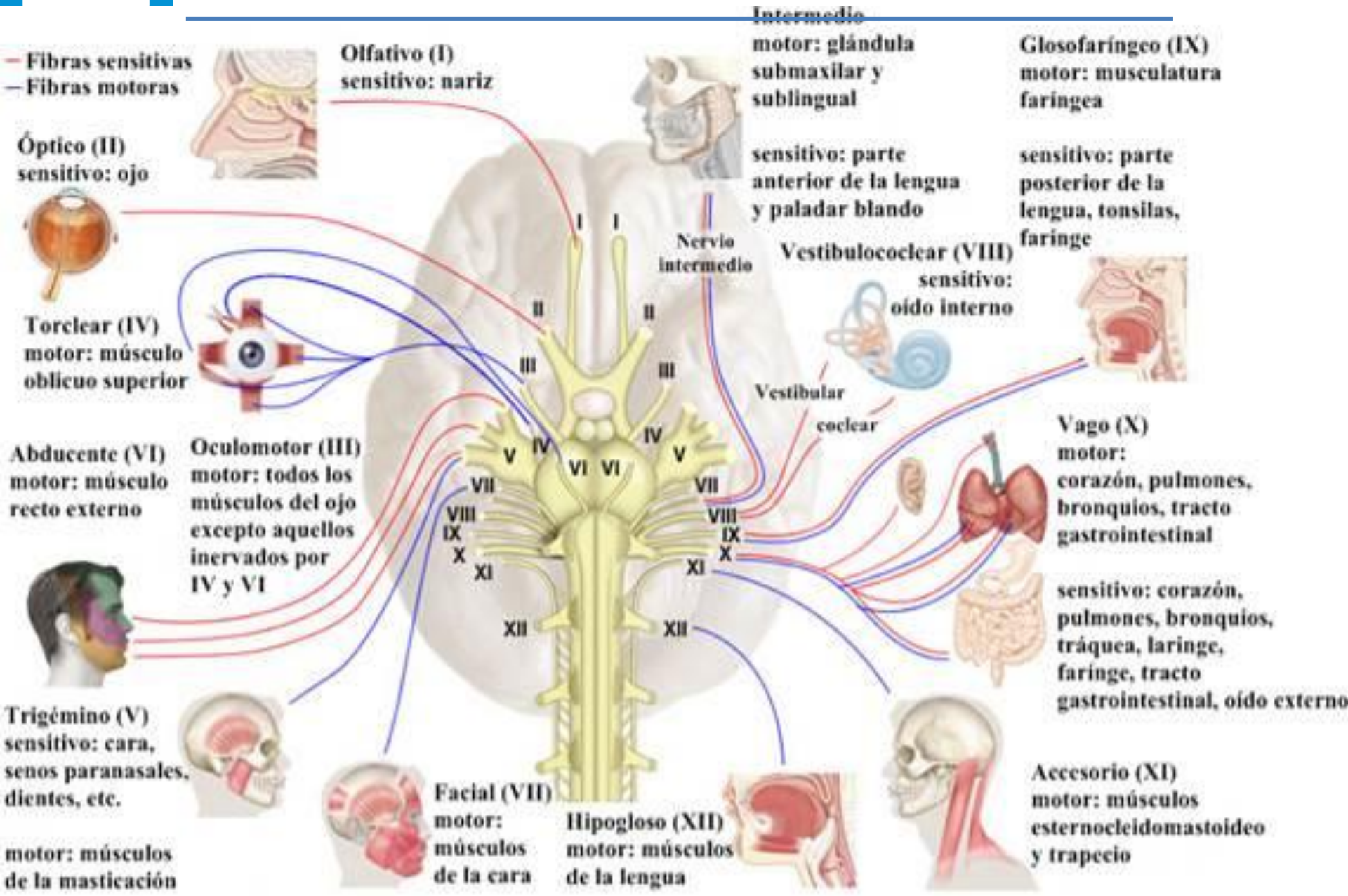
La deglución es una **respuesta motora** programada solo si el centro de la deglución del **tronco del encéfalo** recibe la información cortical y sensorial periférica adecuada.

En la que intervienen los **pares craneales:**

V, VII, IX, X y XII

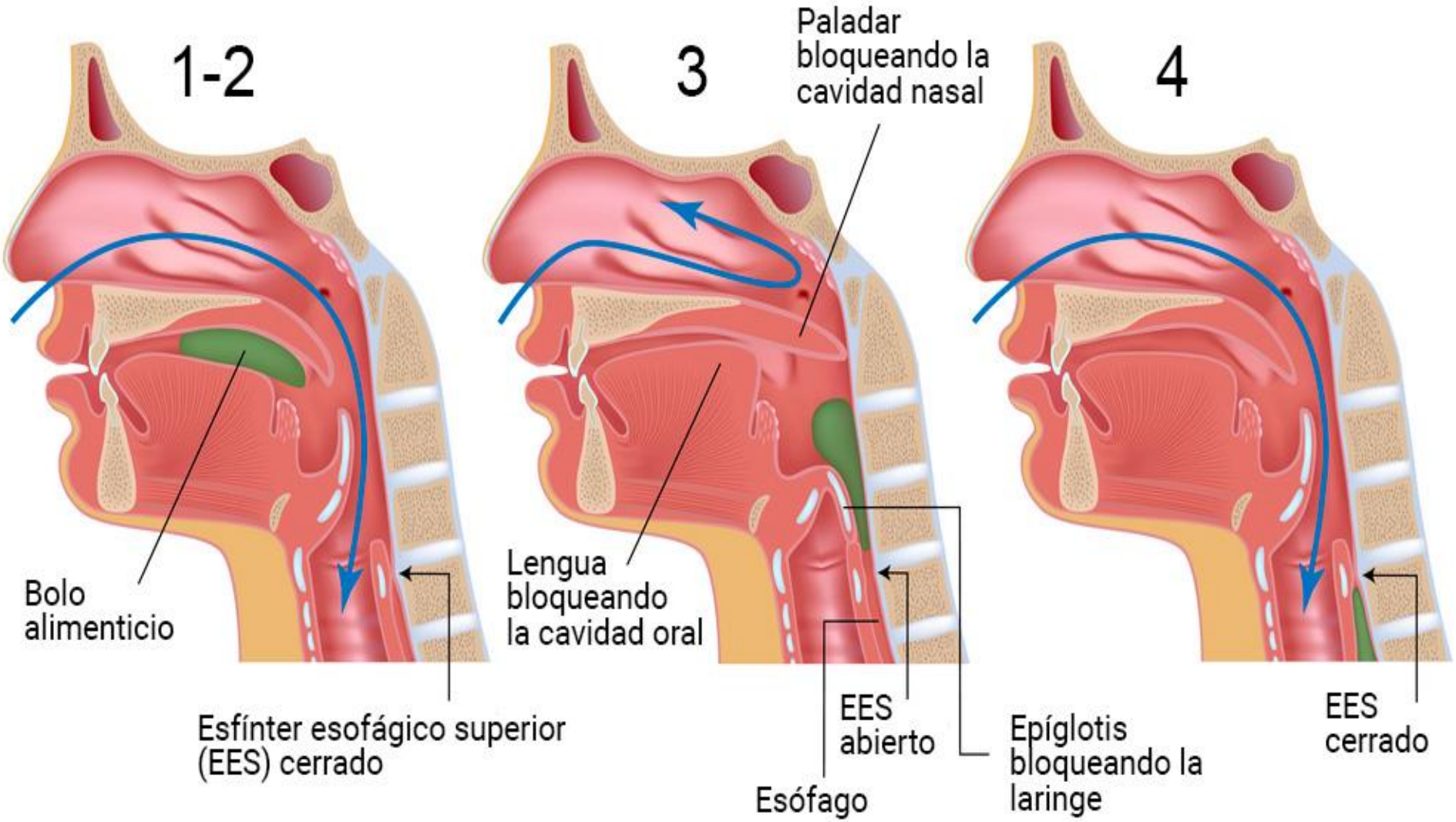
Fisiología de la Deglución

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN



Fases de la Deglución

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

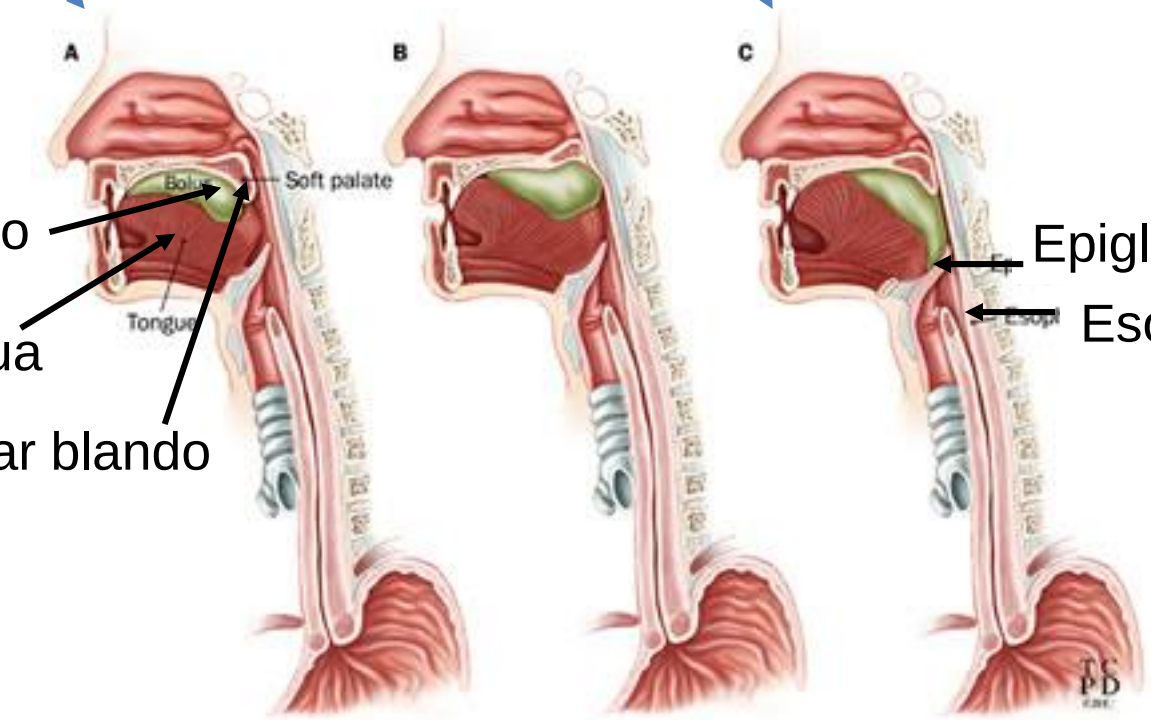


Fisiología de la Deglución

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

Fase Bucal

Fase Faríngea



Fisiología de la Deglución

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

Fase Esofágica

Bolo alimenticio

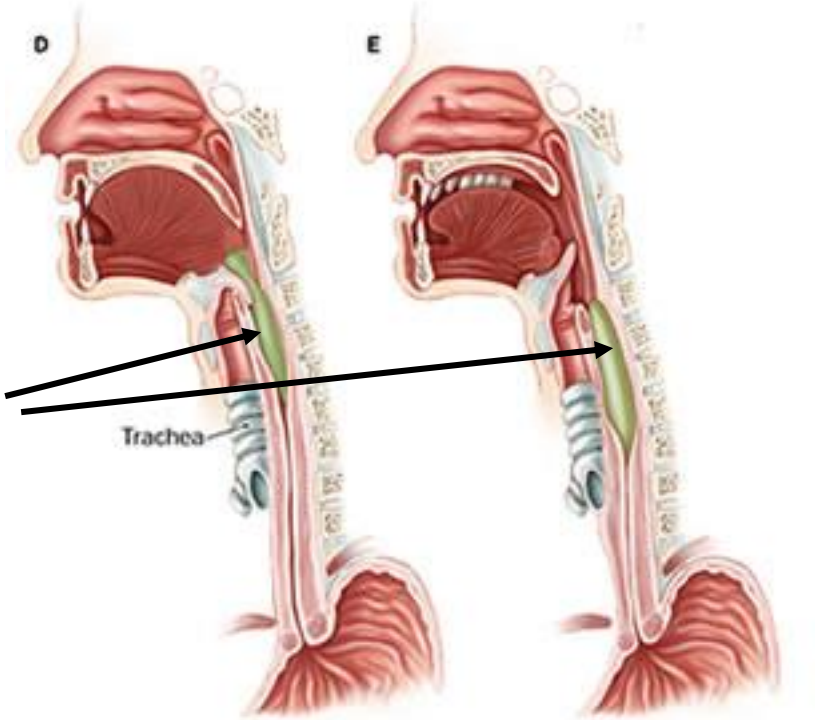


Figure 4 A-E. Pharyngeal phase of swallowing.

Clasificación de la disfagia

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

1. Disfagia orofaríngea:

- Alimentos líquidos
- Dificultad para iniciar la deglución (trastorno del movimiento muscular de la faringe)

2. Disfagia esofágica:

- Dificultad de paso por el esófago (trastorno de obstrucción, de movimiento o sensitivo)

Síntomas de la disfagia

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

Disfagia orofaríngea

- Sensación de atasco del bolo en la garganta
- Tos
- Regurgitación nasal
- Molestias al deglutir
- Infecciones respiratorias recurrentes por aspiración de alimentos

“Me cuesta mucho tragar”

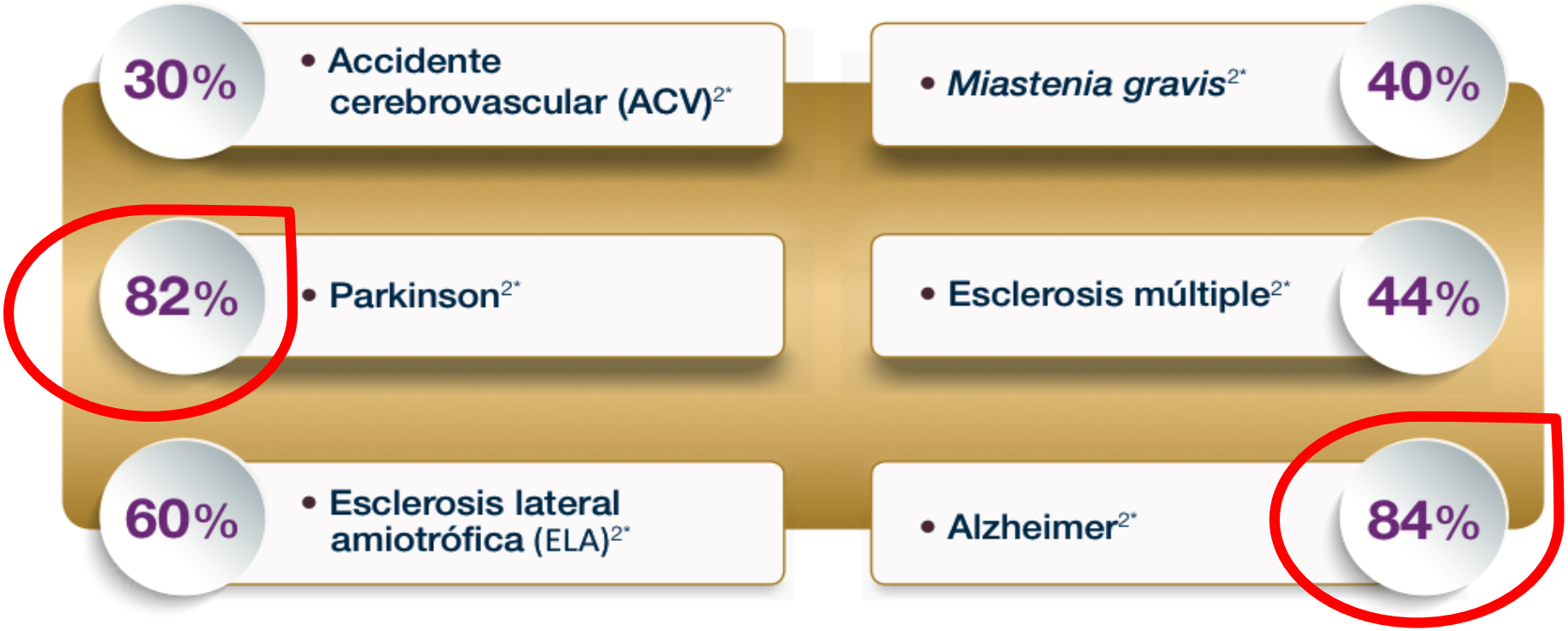
Disfagia esofágica

- Sensación de atasco o nudo retroesternal
- Dolor torácico con la comida
- Regurgitación de la comida no digerida

“Trago bien, pero la comida se me atasca en el pecho”

HASTA EL 80% DE LOS ANCIANOS INSTITUCIONALIZADOS PUEDE PRESENTAR DISFAGIA OROFARÍNGEA[1]

Está presente en diferentes patologías[2]:



*Rangos máximos de presencia de disfagia en estas enfermedades[2]

La aspiración de alimentos es un riesgo común en los pacientes con disfagia **y puede causar complicaciones** respiratorias graves[3]

Consecuencias:

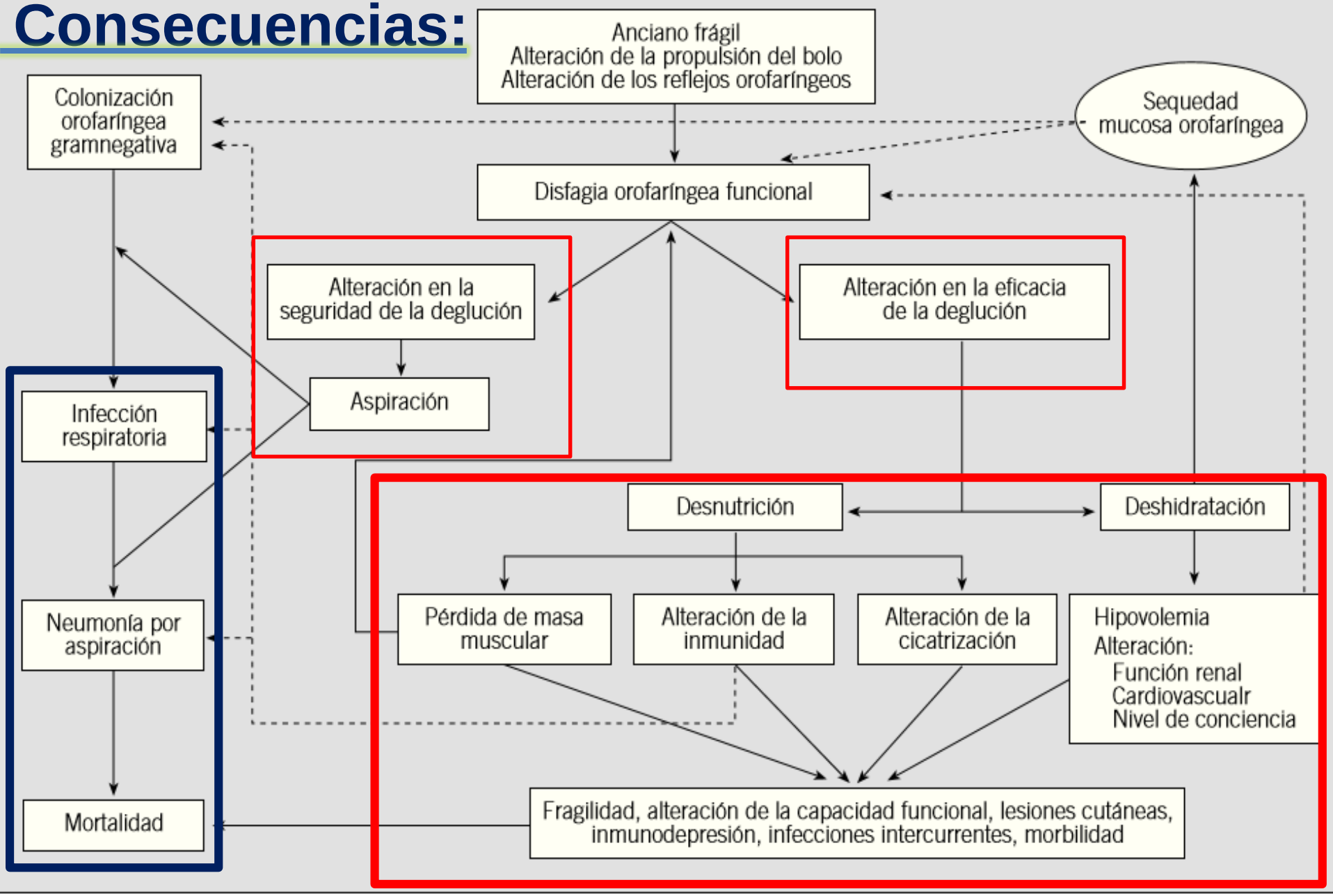


Fig. 2. Fisiopatología de las complicaciones asociadas a la disfagia orofaríngea funcional en el anciano.

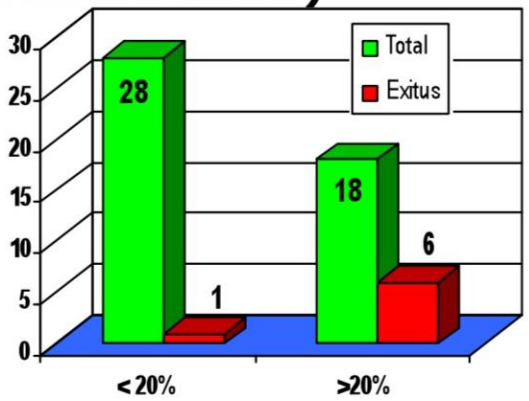
2. Clavé, P et al. Disfagia orofaríngea en el anciano. Med Clin, 2005;124(19):742-8.

¿Por que es importante una dieta insuficiente y la pérdida de peso?

- Una pérdida de peso rápida del 5 al 10% produce **alteraciones funcionales** en muchos órganos.
- Una pérdida de peso entre el 35-40% se asocia con una **mortalidad** del 50%.
- La **supervivencia** con una perdida de peso del 50% es muy difícil.
- Cualquier pérdida de peso en un paciente anciano tiene **importancia clínica**.

(Allison 1992, Allison 1995)

Percentage of weight loss.
A basic indicator of surgical risk in patients with chronic peptic ulcer.
Studley HO. JAMA 1936; 106:458-460.



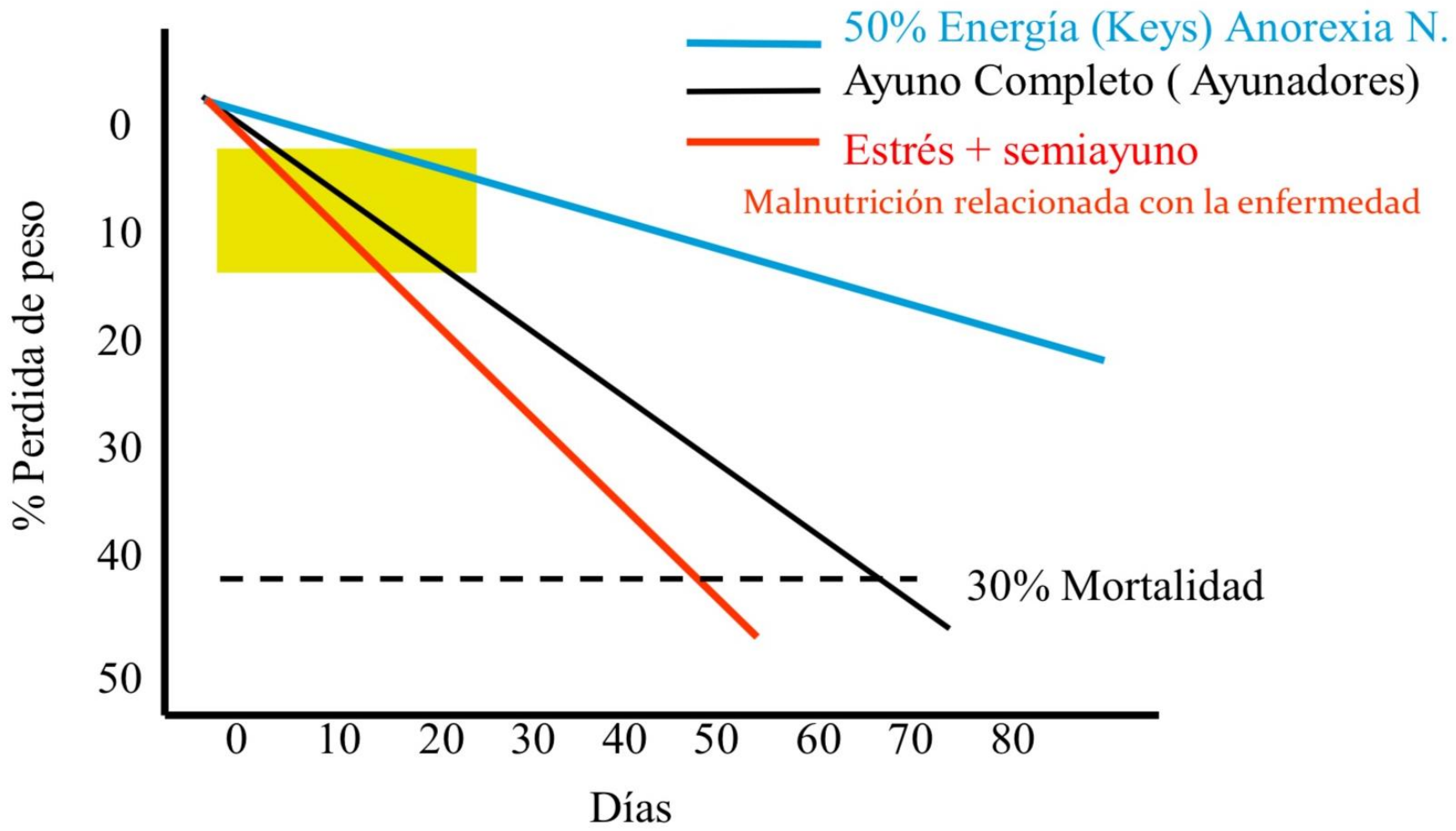
Consecuencias de la desnutrición:

Alteración de la composición corporal

- ↓ Agua corporal intracelular
- Se agota el glucógeno en 24 horas
- ↓ **Compartimento proteico**
  - ↓ **Proteínas musculares a corto y largo plazo**
  - ↓ **Proteínas viscerales a largo plazo**
- Compartimento graso a corto y largo plazo
- Compartimento mineral (repercusión sobre metabolismo de tejidos y nutrientes)

Diferencia entre ayuno, enfermedad y perdida de peso

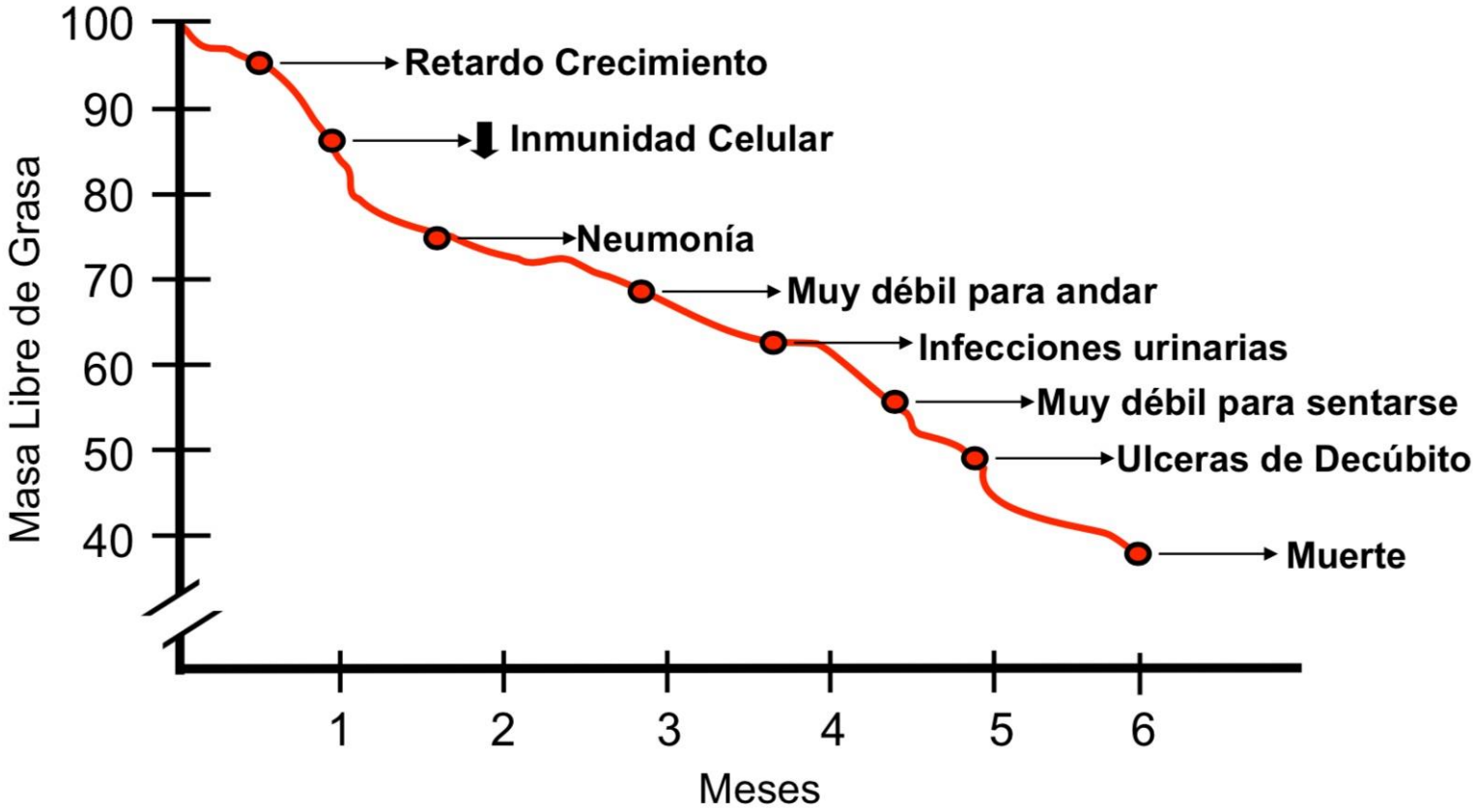
PASIÓN POR LA NUTRICIÓN



Modificado de Allison 1992

Consecuencias de la desnutrición:

Pérdida de masa magra y complicaciones



La deshidratación

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

- Puede conducir a insuficiencia renal prerenal,
- Agravar una insuficiencia renal preexistente
- Desencadenar una descompensación hiperosmolar
- Aumentar la toxicidad renal de los medicamentos.

Pero, además:

- Puede producir letargo, fatiga, y con ello caídas
- Confusión mental (incrementando la disfagia)
- Hipotensión,
- Estreñimiento, infecciones urinarias
- Disminuye la secreción salival lo que favorece la proliferación en la cavidad oral de gérmenes patógenos
- Ambas condiciones favorecen la neumonía por aspiración.3

Abbott

3. Camarero González, E. Consecuencias y tratamiento de la disfagia. Nutr Hosp Suplementos, 2009;2(2):66-78.

CONSEJOS A TENER EN CUENTA ANTES DE EMPEZAR A COMER

- ASEGURARSE QUE ESTA TRANQUILO Y DESPIERTO
- AMBIENTE RELAJADO Y SIN DISTRACCIONES
- POSICION CORRECTA: SENTADO A 90º, ESPALDA HACIA DELANTE Y PIES TOCANDO EL SUELO
- SI NO SE PUEDE LEVANTAR: INCORPORADO ESPALDA RECTA
- SI HAY UN LADO DEL CUERPO PARALIZADO, LA CABEZA GIRADA HACIA EL LADO AFECTADO

CONSEJOS A TENER EN CUENTA DURANTE LAS COMIDAS

- LA PERSONA QUE VA A DAR DE COMER, COLOCADA A LA ALTURA DE LOS OJOS
- DEBE TRAGAR CON BARBILLA INCLINADA HACIA EL PECHO (así evitamos el paso al tracto respiratorio)
- RECOMENDABLE USAR CUCHARILLAS PEQUEÑAS
- NO UTILIZAR JERINGAS O PAJITAS

CONSEJOS DESPUES DE LA ALIMENTACION

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

- MANTENERSE INCORPORADO 30-60 MINUTOS DESPUES DE LAS COMIDAS
- MANTENER BUENA HIGIENE DE LA BOCA

Objetivos del tratamiento en la disfagia

- Corregir las alteraciones de la deglución.
- Prevenir las complicaciones respiratorias.
- Conseguir y mantener un buen estado nutricional.
- Mejorar la calidad de vida del paciente.

3. Camarero González, E. Consecuencias y tratamiento de la disfagia. Nutr Hosp Suplementos, 2009;2(2):66-78.

Tratamiento nutricional de la disfagia

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

Ejemplos de comidas que pueden **incrementar** el riesgo de aspiración por dificultar la deglución:

- Comidas **"pegajosas"** (puré patatas seco, caramelos, pan blanco fresco...)
- Comidas con **dos o más consistencias** (yogur con frutas, sopa con pasta...)
- Comidas con fibras duras (espárragos, apio...)
- Comidas con huesos o pepitas pequeñas (uvas, aceitunas, kiwi...)
- Comidas que no forman el bolo con facilidad (carne picada, maíz, frutas y vegetales crudos...)

Tratamiento dietético de la disfagia

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

DISFAGIA

OROFARÍNGEA

A LÍQUIDOS

- BEBIDAS DE TEXTURA MODIFICADA/ESPESANTES

A LÍQUIDOS Y SÓLIDOS

- SÓLIDOS EN FORMA DE PURÉ
- BEBIDAS DE TEXTURA MODIFICADA/ESPESANTES

ESOFÁGICA

SÓLO A SÓLIDOS

- SÓLIDOS EN FORMA DE PURÉ
- PUEDE BEBER LÍQUIDOS

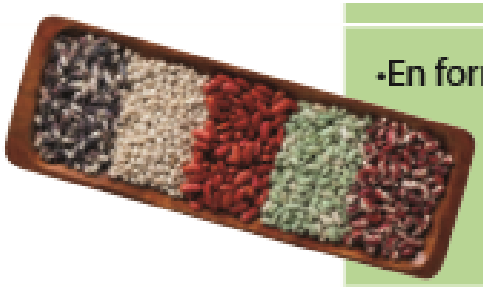
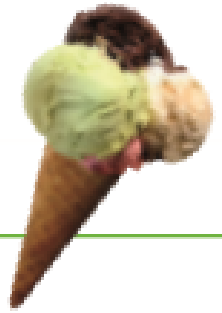
ALIMENTOS CON TEXTURAS DIFÍCILES O DE RIESGO	
Dobles texturas	mezclas de líquido y sólido: sopas con pasta, verduras, carne o pescado, cereales con leche o muesli, yogures con trozos
Alimentos pegajosos	bollería, chocolate , miel, caramelos masticables, plátano, pan
Alimentos resbaladizos que se dispersan por la boca	guisantes, arroz; legumbres enteras (lentejas, garbanzos), pasta
Alimentos que desprenden agua al morderse	melón, sandía, naranja, pera de agua
Alimentos que pueden fundirse de sólido a líquido en la boca	helados o gelatinas de baja estabilidad
Alimentos fibrosos	piña , lechuga, apio, espárragos
Alimentos con	pieles grumos, huesecitos, tendones y cartílagos, pescados con espinas
Alimentos con pieles o semillas	las frutas y vegetales que incluyen piel y/o semillas (mandarina, uvas, tomate, guisante, soja)
Alimentos crujientes y secos o que se desmenuzan en la boca	tostadas y biscotes, galletas, patatas tipo chips y productos similares, queso seco, pan
Alimentos duros y secos	pan de cereales; frutos secos

GRUPOS DE ALIMENTOS	PERMITIDOS	NO PERMITIDOS
HUEVOS	• En forma de tortilla, revuelto, frito o cocido retirando la yema. • Cocido/relleno (con atún y/o jamón york, y yema troceada) si y solo si, está acompañado de salsas tipo mayonesa o tomate.	• Yema del huevo cocido excepto en la forma descrita en el apartado "permitidos".
CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS	• Admitidas las consistencias y preparaciones que se citan a continuación, siempre y cuando, estén tiernas, jugosas y preferiblemente acompañadas de salsas (espesas y homogéneas): - Carne picada - Hamburguesas - Albóndigas - Salchichas de textura homogénea - Pastel de carne - Jamón cocido (jamón York), mortadela, lacón.	• No está permitida ninguna carne de las que se citan a continuación en su presentación entera (bistec, pechuga, muslo, etc): - Carnes rojas (ternera, cerdo, cordero...) -Ave (pollo, pavo...) -Caza (conejo, liebre...)

PESCADOS	• Sin espinas, preferiblemente cocidos y/o acompañados de salsas tipo mayonesa.	• Con espinas, pieles y/o pescados secos.
VERDURAS Y HORTALIZAS	• Verduras y hortalizas cocidas: espinaca, acelga, coliflor, brécol, col de Bruselas, champiñón, seta. • Tomate: crudo entero (sin piel y con el grado de madurez que le proporcione consistencia blanda) o triturado y tamizado. • Patata: cocida, frita (no crujiente) aplastada. • Preparados en forma de cremas y purés.	Están prohibidas: • Todas las verduras y hortalizas crudas excepto el tomate en la forma descrita en la sección "permitidos". • Las cocidas que se citan a continuación: maíz, guisante, judías verdes, apio, puerro, espárrago, alcachofa.

Abbott

GRUPOS DE ALIMENTOS	PERMITIDOS	NO PERMITIDOS
FRUTAS 	• Las citadas a continuación siempre que tengan el grado de madurez suficiente para aportarle una consistencia blanda: - Melocotón. - Nectarina. • Frutas cocidas, asadas o en almíbar* (exceptuando macedonias a base de frutas con tamaño similar al guisante o maíz). El almíbar* debe ser retirando completamente de modo que no quede ningún resto de líquido.	- Piña (permitida en almíbar *) - Plátano - Uva - Naranja - Kiwi - Fresa - Manzana y pera - Melón y sandía - Frutos secos
CEREALES Y DERIVADOS 	• Los que no se incluyen en la sección de "no permitidos" (papillas de cereales, crema de arroz).	• Pan tostado, pan de barra y pan de molde. • Cereales de desayuno y bollería en general (magdalenas, bizcochos…) • Pasta: fideos, macarrones, espaguetis, tallarines. •Arroz

LEGUMBRES 	•En forma de cremas y purés.	• Ninguna se permite en su forma original; pero sí en la forma descrita en sección "permitidas".
PRODUCTOS LÁCTEOS	• Yogures sin trozos de frutas. • Natillas con consistencia no líquida. • Flanes, con la precaución de retirar cualquier líquido residual • Quesos con textura blanda (queso fresco tipo "Burgos")	• Los no incluidos en apartado "permitidos".
BEBIDAS	• Bebidas espesadas con consistencia néctar, miel o pudín, según tolerancia individual.	• Las no incluidas en apartado "permitidas".
OTROS 		• Helados

Abbott

Modificación de la alimentación

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

- Adaptar la textura de la dieta en función de las necesidades del paciente
- Espesar los líquidos
- Triturar o ablandar los alimentos sólidos
- Dieta Equilibrada
- Tomas frecuentes y de poco volumen
- Enriquecimiento de los platos
- Aliñar con limón: la acidez puede provocar el reflejo de la deglución
- Presentaciones atractivas

Puntos a recordar

Abbott

Tratamiento de la disfagia

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

Recomendaciones:

Valoración nutricional

- Postura
- Modificación de la dieta y consejo nutricional
- Monitorización de la ingesta
- Ejercicios motores orales
- Nutrición enteral

ADAPTACION LIQUIDOS

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

- **NOMBRE:** **Líquidos**
- **DEFINICIÓN:**
  - Se pueden tomar directamente del vaso.
  - Al decantar cae en forma de hilo.
  - Viscosidad: 1-50 cP.

- **EJEMPLOS:**

- agua
- leche
- infusiones
- zumos
- suplementos nutricionales

ADAPTACION LIQUIDOS

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

- **NOMBRE:** **Néctar**
- **DEFINICIÓN:**
  - Líquidos cremosos que pueden tomarse con pajita.

    También se pueden beber directamente del vaso.
  - Al decantar cae un “hilo grueso”
  - Viscosidad: 50-350 cP
- **EJEMPLOS:**

- 100ml de agua + 1,5 cuch espesante
- Zumo de tomate
- Yogur líquido
- Zumo de melocotón

Abbott

ADAPTACION LIQUIDOS

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

- **NOMBRE:** **Miel**
- **DEFINICIÓN:**
  - Líquidos que **NO** pueden tomarse con pajita, pero si bebidos con taza o cuchara
  - Al decantar cae en forma de gotas espesas
  - Viscosidad: 350-1750cP

- **EJEMPLOS:**

- 100ml de agua + 2 cuch. espesante
- Cremas
- Salmorejo
- Batidos, yogur batido

ADAPTACION LIQUIDOS

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

- **NOMBRE:** **Pudding**
- **DEFINICIÓN:**
  - Líquidos que **NO** pueden tomarse ni con paja ni bebidos con taza, y en cambio **será necesaria la cuchara**.
  - Al decantar cae en bloque.
  - Viscosidad: >1750cP

- **EJEMPLOS:**

- 100ml de agua + 2.5 cuch. espesante
- Gelatinas
- Agua gelificada
- Flan, cuajada, Petit suisse

Tratamiento nutricional de la disfagia

En lo relativo a la textura, es importante que el alimento sea homogéneo, evitar grumos, espinas y que sea jugoso y de fácil masticación.

Se deben evitar dobles texturas con mezclas de líquido y sólido. Incluir la máxima variación de alimentos para evitar la rutina y procurar que las condiciones organolépticas sean atractivas.

Es importante dentro de las costumbres y hábitos individuales, informar sobre los beneficios de seguir la dieta para facilitar el cumplimiento

Tipos de dietas con problemas de deglución:

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

1. **Dieta Basal: Normal. Cuando no existen problemas en la deglución, incluyendo todas las texturas y consistencias.**

2. **Dieta Blanda o fácil masticación: en relación a problemas masticatorios pero sin síntomas de disfagia. Posible como dieta de transición a la dieta normal**

3. **Dieta de Disfagia o reeducación deglución: Evita alimentos de riesgo y no admite dobles texturas. Permite formar fácilmente el bolo. Masticación: No o ligera/suave**

4. **Dieta Túrmix: Purés de consistencia uniforme, homogénea. saborizados, y que reúnen los requerimientos nutricionales completos o enriquecidos**

HIDRATACION

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

- **Gelatina en polvo**
  - Neutra sin azúcar
  - Saborizada con azúcar y sin azúcar

- **Gelatina preparada**
  - 1 tarrina
    - Azúcar: 23g / 18g /
    - Energía: 92kcal / 77kcal

Abbott

HIDRATACION

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

- **Aguas gelificadas saborizadas**
  - 1 tarrina = 125g
    - CON AZÚCAR: 114g de agua, 9.4g azúcar, 0g proteína, 37.5kcal,
    - SIN AZÚCAR: 123g de agua, 0g sucre, 0g proteína, 0Kcal

- **Espesantes**
  - 1 cucharada sopera rasa = 4g (néctar + 100ml de agua)
    - 16 kcal, 5g hidratos de carbono

Abbott

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

Taller de texturas

Abbott

INSTRUCCIONES DE USO ESPESANTES

Se recomienda usar espesantes para líquidos, en un 50% de los casos hasta tipo néctar, y hasta tipo pudding en el 50% restante[2*]

* Resultados de estudio longitudinal prospectivo en muestra aleatoria de residentes mayores.

Producto a espesar**	Textura néctar	Textura miel	Textura pudding
Bebida y sopas (100ml)	1,5	2 - 2,5	2,5 - 3,5
Suplementos nutricionales	1 - 1,5	2 - 2,5	1 - 1,5
Puré de patata	•	•	1
Puré de fruta	•	•	3

**Inst

1 CACITO 1/2 CACITO

8020

CuyDe

PREPARACIÓN

1 | Las **medidas** son para **cacitos rasos**

2 | **Agitar inmediatamente tras añadir el espesante**

3 | **Puede añadirse** a **alimentos fríos** y **calientes**

4 | **No modifica** el **sabor ni** el **olor** de los **alimentos** y **bebidas**

CuyDe

Abbott
PASIÓN
POR LA
VIDA

Multi-Thick® ESPESANTE INSTANTÁNEO

TRATAMIENTO DIETÉTICO SIN OLOR Y SIN SABOR
PARA EL PACIENTE CON DISFAGIA OROFARÍNGEA

Análisis aproximado	Unidades	Por 100 g	Por 2,7 g
Energía	kcal/kj	366/1556	9,88/42,01
Proteínas	g	0,38	0,01
Carbohidratos	g	90,91	2,45
Grasas	g	0,11	0,003
Minerales			
Sodio	mg	160	4,32

- Para **alimentos líquidos** y **semisólidos**
- **Fácil** de **usar**
- **Sin olor** y **sin sabor**
- **Dilución instantánea**

Multi-Thick®
ESPESANTE INSTANTÁNEO PARA EL PACIENTE CON DISFAGIA

Multi-Thick® Espesante

Compatible con todas las fórmulas nutricionales

Financiable por el SNS | Sin gluten Sin lactosa | No apto para galactosémicos

Multi-Thick®
Caja de 12 latas de 250 g

Sabor	Vainilla
Código	504514

Multi-Thick®
Caja de 24 latas de 250 g

Sabor	Vainilla
Código	504190

Abbott

FÓRMULAS ESTÁNDAR

Ensure® Plus Advance
Caja de 30 botellas de 220 ml

Sabor	Vainilla	Chocolate	Plátano	Fresa	Café	Multisabor
Código	504315	504316	504317	504816	504817	504854

Ensure® Two Cal
Caja de 30 botellas de 200 ml

Sabor	Vainilla	Fresa	Plátano	Multisabor
Código	504662	504663	504664	504718

Ensure® Two Cal 125ml
Caja de 48 botellas de 125 ml

Sabor	Vainilla
Código	504584

Ensure® Plus High Protein
Caja de 30 botellas de 220 ml

Sabor	Vainilla	Fresa
Código	504124	504123

Ensure® HN
Caja de 24 latas de 400 g

Sabor	Vainilla	Chocolate	Fresa
Código	368506	190660	504764

Ensure® Plus
Caja de 30 botellas de 220 ml

Sabor	Vainilla	Plátano	Café	Chocolate	Frambuesa
Código	504219	504215	504221	504218	504220

Sabor	Fresa	F. Bosque	Melocotón	Multisabor
Código	504270	504217	504271	504708

Ensure® Plus Juce
Caja de 30 botellas de 220 ml

Sabor	Melocotón	Manzana
Código	504551	504203

Ensure® Polvo
Caja de 24 latas de 400 g

Sabor	Vainilla
Código	504197

Ensure® Plus Fibre
Caja de 30 botellas de 200 ml

Sabor	Vainilla	Chocolate	Frambuesa
Código	504461	504462	504463

Multi-Thick® Espesante

Compatible con todas las fórmulas nutricionales

Financiable por el SNS | Sin gluten Sin lactosa | No apto para galactosémicos

Multi-Thick® Caja de 12 latas de 250 g	
Sabor	Vainilla
Código	504514

Multi-Thick® Caja de 24 latas de 250 g	
Sabor	Vainilla
Código	504190

DIABETES

Glucerna® 1.5
Caja de 30 botellas de 220 ml

Sabor	Vainilla	Café	Fresa	Multisabor
Código	504318	504809	504810	504811

Glucerna® SR
Caja de 30 botellas de 220 ml

Sabor	Vainilla	Fresa	Chocolate	Multisabor
Código	504149	504148	504150	504709

RENAL

Nepro® HP
Caja de 30 botellas de 220 ml

Sabor	Vainilla	Fresa
Código	504551	504552

Nepro® LP
Caja de 30 botellas de 220 ml

Sabor	Vainilla
Código	504543

ONCOLOGÍA

Prosure®
Caja de 30 botellas de 220 ml

Sabor	Vainilla	Plátano	Café	Chocolate	F. Bosque	Multisabor
Código	504178	504179	504181	504182	504798	504851

TOLERANCIA

Vital Peptido 1.5
Caja de 30 botellas de 200 ml

Sabor	Vainilla	Café	F. Bosque	Multisabor
Código	504625	504844	504843	504845

1. Guijarro, S et al. Disfagia orofaríngea en ancianos ingresados en una unidad de convalecencia. Nutr Hosp[illegible]
Clavé, P et al. Disfagia orofaríngea en el anciano. Med Clin, 2005;124(19):742-8. 3. Camarero González, E. Consecuencias y tratamiento de la disfagia. Nutr Hosp Suplementos, 2009;2(2):66-78.

802011357(NOV16)

Abbott

Nuevo Ensure NutriVigor

¿Qué es Ensure NutriVigor?

Ensure NutriVigor es un complemento alimenticio, normocalórico, normoproteico y **no financiado** para cualquier persona, con una mezcla exclusiva de nutrientes para el mantenimiento y la salud muscular:

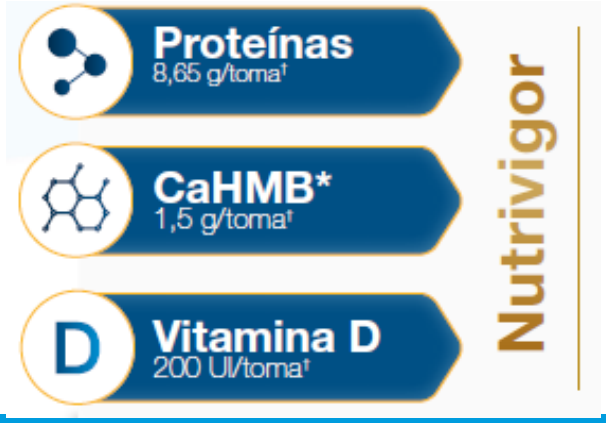
- **HMB:** un metabolito activo de la leucina que reduce la pérdida de masa muscular y favorece la síntesis de proteína muscular.
- **Proteínas:** de alta calidad, esenciales para la construcción de los músculos. La mayoría de las personas mayores no consumen suficientes proteínas.
- **Vitamina D y Calcio:** importantes para el mantenimiento y salud de músculos y huesos.

LA MEJOR ALTERNATIVA NO FINANCIABLE PARA EL CUIDADO NUTRICIONAL DEL MAYOR

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

Ensure® NutriVigor
Nutrición para adultos

Complemento alimenticio no financiable con sistema NUTRIVIGOR



- Mejora la fuerza
- Mejora la habilidad funcional
- Estimula el aumento de masa libre de grasa

Abbott

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

Los profesionales de la salud recomiendan un complemento nutricional:

- Personas muy mayores y dependientes[3]
- Personas Mayores sin ganas de comer, decaídos[3]
- Pacientes que no pueden ingerir alimentos sólidos[3]
- Personas fatigadas que necesitan energía/vitalidad[3]
- Personas que necesitan recuperarse de un problema de salud concreto[3]

COMPLEMENTOS NUTRICIONALES CUANDO LA ALIMENTACIÓN NO ES SUFICIENTE

Abbott

ENSURE NutriVigor

ENV, tanto vainilla como chocolate:

- Es **completo** y **equilibrado**.
- Tiene **CaHMB**.
- Cuenta con **13 vitaminas y 14 minerales**.
- Es fuente de **fibra (FOS)**.
- Contiene **lípidos de gran calidad** (Omega3, Omega6, ALA, LA, pocas saturadas).
- **Tiene Colina.**
- Es **normocalórico** (1kcal/ml).

No financiado

Venta Libre

Abbott Nutrition

PASIÓN POR LA VIDA

Abbott

Gracias a todos!

PASIÓN POR LA NUTRICIÓN

Abbott Nutrition