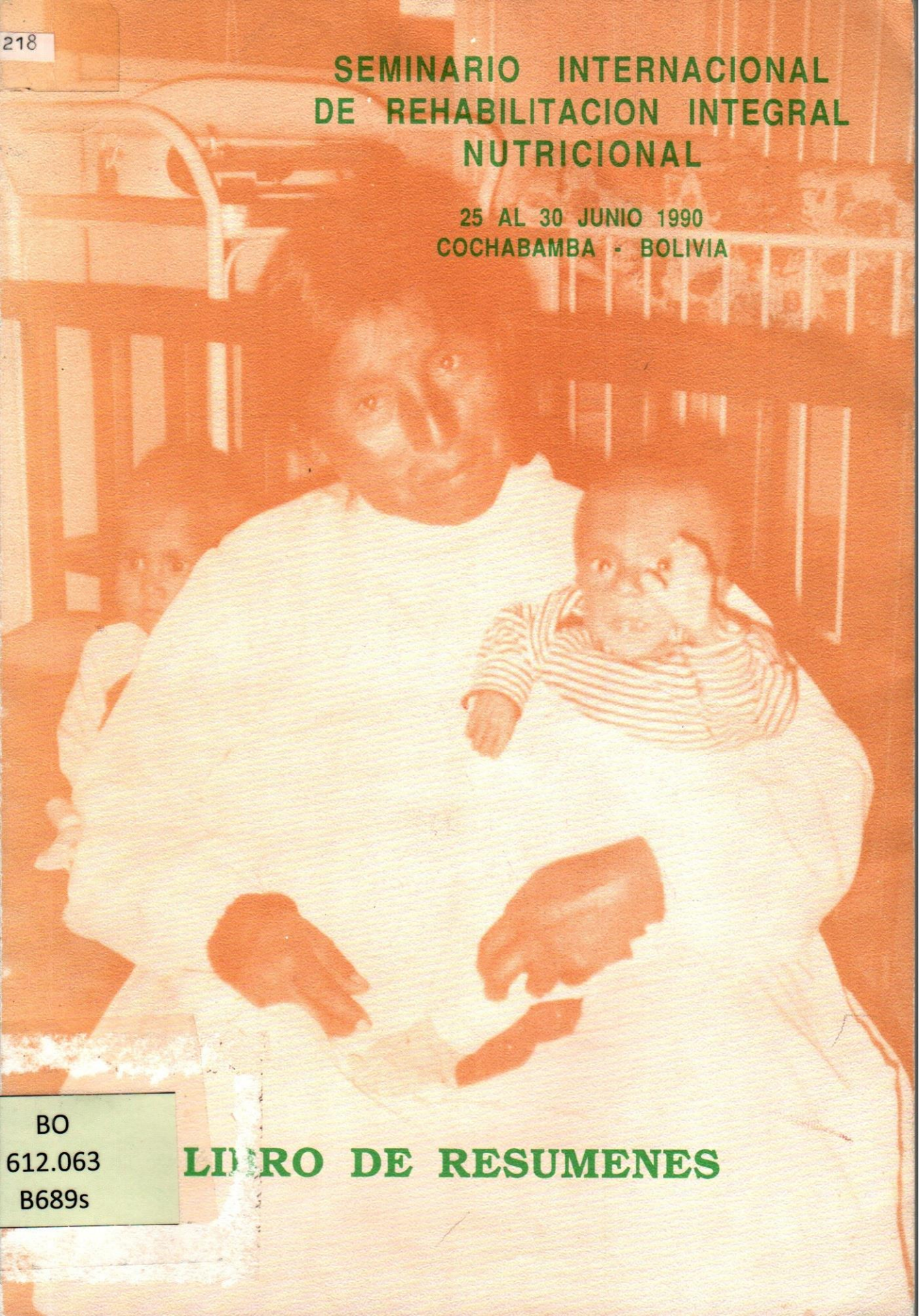


# SEMINARIO INTERNACIONAL DE REHABILITACION INTEGRAL NUTRICIONAL

25 AL 30 JUNIO 1990  
COCHABAMBA - BOLIVIA



BO  
612.063  
B689s

## LIBRO DE RESUMENES

### MANEJO NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS DESNUTRIDOS EN EL CRIN

Ph. Chevalier, R. Sevilla, E. Sejas, J.C. Lafuente, L. Zalles, E. Suarez, J.G. Pelletier, P. Brun, B. Jambon, G. Parent; CRIN, Cochabamba, Bolivia.

Los niños desnutridos que llegan al CRIN tienen un déficit ponderal para la talla de 22%, además los marcadores de las reservas corporales indican un déficit de 50% (pliegue cutaneotricipital : 4,8 mmm, Superficie oseomuscular: 7 cm<sup>2</sup>).

Nuestro objetivo es recuperar estos tejidos y un peso normal para la talla (90% o más del peso normal para la talla, OMS-NCHS)

El manejo nutricional se divide en 4 fases:

- \* fase de recuperación aguda: una semana, 7 tomas/día de una mezcla de leche pobre en lactosa con azúcar y aceite vegetal (edema: 120kcal., 2g proteínas/kg peso/día, marasmo: 150 kcal., 2.5 g proteínas).
- \* fase de transición con introducción de papillas o sopas.
- \* fase de "bombardeo calorico-proteico", 6 semanas, 7 tomas/día trayendo 200 kcal. y 5 g proteínas/kg peso/día.
- \* fase de preparación a la salida.

Los niños sometidos a esta dieta recuperan un peso normal para la talla en 5 a 6 semanas pero no logran recuperar en el mismo lapso de tiempo valores normales para el pliegue cutaneo tricipital y tampoco para la superficie muscular.

El equilibrio de las dietas utilizadas hasta la fecha y las variaciones de aceptabilidad muestran un aporte calorico y proteico promedio cerca de 180 kcal. y 3.5-4 g de proteínas/kg de peso/día. La ganancia de peso varia entre 3 y 12 g/kg peso/día.

Muchos factores pueden interferir sobre la ganancia y la aceptabilidad alimentaria.

El control dietético diario por cada niño necesita mucho tiempo (elaboración de los platos, control de su distribución, cálculos de adecuación), la informatización global de estos aspectos permitiría ahorrar tiempo para dedicarse a la elaboración de recetas más adecuadas utilizando productos locales con el fin de transmitir estas recetas a las madres.