

MISCELÁNEA

PRIMERAS JORNADAS CIENTÍFICAS DE ESTUDIANTES DE ENFERMERÍA. FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD. UNIVERSITAT JAUME I. CASTELLÓN DE LA PLANA.

REACCIONES ADVERSAS A LOS ALIMENTOS

Autores: Lastra Gómez VI; Salas Medina P.

Correo electrónico: al228005@alumail.uji.es

Institución: Universitat Jaume I.

Tipo de comunicación: oral.

Introducción: Las respuestas anómalas tras la ingestión de alimentos es un hecho ampliamente conocido y frecuente. Se pueden producir diferente tipo de reacciones, entre las cuales destacan la alergia alimentaria y la intolerancia alimentaria.

Objetivos: Elaborar un protocolo de actuación que permita realizar un proceso estandarizado a la hora de desarrollar un diagnóstico precoz y plantear un plan de cuidado apropiado y específico para cada usuario.

Material y métodos: Para operacionalizar la búsqueda en las bases de datos fue utilizado los descriptores enfermería, AP, intolerancia, alergia, infancia, celiaquía con este fin fueron consultadas las siguientes bases indexadoras PubMed, Cuiden y Google académico.

Resultados: En España, en un periodo de 15 años (desde 1997 a 2012) han pasado de existir 800.000 a 3 millones de personas que padecen reacciones adversas a los alimentos. Con respecto a las alergias alimentarias podemos decir que es la segunda más frecuente. Afecta a uno de cada 50 niños. La prevalencia real en adultos es del 2%, sin embargo la incidencia en la población infantil es del 3-7%.

Conclusiones: Es importante la acción de enfermería en la detección de casos de intolerancias o alergias. Es importante el papel de la enfermería en el seguimiento de múltiples enfermedades crónicas o no, debido al contacto que tenemos con el usuario. Es necesario fomentar la comunicación entre los profesionales del equipo de atención primaria, para mejorar la calidad asistencial y facilitar el diagnóstico, tratamiento y seguimiento de las diversas enfermedades.