

# SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL PACIENTE INMUNODEPRIMIDO

CONDE VALVERDE, M<sup>a</sup> TERESA  
AGÜERA CANTALAPIEDRA, M<sup>a</sup> ISABEL

Las infecciones oportunistas siguen siendo una causa importante de morbimortalidad en pacientes inmunodeprimidos. El uso de dietas de baja carga microbiana favorecen a disminuir la incidencia al reducir la exposición a agentes patógenos procedentes de los alimentos.

## Objetivos

1. Prevenir posibles infecciones eliminando o minimizando el contenido de microorganismos en los alimentos.
2. Realizar correcta manipulación de los alimentos en el domicilio del paciente.



## Método

**Población:** Pacientes inmunodeprimidos ( Tratamiento Quimioterapia, Trasplante de Medula Ósea, Paciente VIH +...)

**Tipo de Estudio :** REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.

Metabuscador Google Académico y bases de datos CUIDEN y MEDLINE.  
Tesauros: “paciente inmunodeprimido”, “alimentación”, “infección”.

## Resultados

### Recomendaciones básicas para la dieta de baja carga bacteriológica

SI	NO	RIESGO INFECCIÓN	GRADO DE EVIDENCIA*
AGUA Y BEBIDAS EMBOTELLADAS	AGUA DE MANANTIAL O FUENTE	CRYPTOSPORIDIUM	AIII - CDC
LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS PASTEURIZADOS	LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS NO PASTEURIZADOS	BRUCELLA ESCHERICHIA COLI SALMONELLA CRYPTOSPORIDIUM	DII - CDC
ZUMOS PASTEURIZADOS	ZUMOS NATURALES NO PASTEURIZADOS		
QUESOS DE LECHE PASTEURIZADA	QUESOS CON HONGOS (roquefort, gouda..) O FRESCOS	HONGOS FILAMENTOSOS (Aspergillus, mucormicosis)	DIII - CDC
CUALQUIER CARNE BIEN COCINADA POR ENCIMA 65°	CARNE POCO COCINADA O CRUDA	ESCHERICHIA COLI TOXOPLASMOSIS GONDOII	AII - CDC
EMBUTIDOS ENVASADOS COMERCIALMENTE	EMBUTIDOS CASEROS	ESCHERICHIA COLI TOXOPLASMOSIS GONDOII	
PESCADOS FRESCOS O AHUMADOS REFRIGERADOS Y ENVASADOS	PESCADO AHUMADO COCINADO A MENOS DE 72° MARISCO CRUDO	VIBRIO CRYPTOSPORIDIUM PARVUM GASTROENTERITIS VIRALES	
HUEVOS COCINADOS SALSAS COMERCIALES QUE CONTENGAN HUEVO REFRIGERADAS TRAS APERTURA	HUEVOS CRUDOS O POCO COCINADOS SALSAS QUE CONTENGA HUEVOS CRUDOS NO PASTEURIZADOS	SALMONELLA ENTERITIDIS OTROS PATOGENOS	AII -CDC
FRUTAS O VERDURAS LAVADAS Y PELADAS	ENSALADAS	BRUCELLA ESCHERICHIA COLI SALMONELLA CRYPTOSPORIDIUM	DII -CDC
MIEL COMERCIAL	MIEL CASERA	CLOSTRIDIUM BOTULIUM	AII - CDC
SAL, AZUCAR	ESPECIAS AROMATICAS, ESPECIALMENTE LA PIMIENTA	HONGOS FILAMENTOSOS (Aspergillus, mucormicosis)	DIII-CDC
HIELO DE AGUA EMBOTELLADA	HIELO PRODUCIDO POR MAQUINAS O MANIPULADO	PSEUDOMONAS AERUGINOSA STENOTROPHOMONAS MALTOPHLIA ASPERGILOSIS	II- NR

\*Sistemas de clasificación para determinar el grado y solidez de las recomendaciones: “Oxford Center for Evidence-based Medicine Levels of Evidence” y “Clasificación de los Centers for Disease Control (CDC)”.

## Conclusiones

La aplicación de estas recomendaciones a la alimentación habitual del paciente inmunodeprimido contribuye a disminuir la incidencia de:

- ✓ Infecciones por enteropatógenos bacterianos y virales: Salmonella enteritidis y otros
- ✓ Contaminación con hongos filamentosos: Aspergillus, mucormicosis...
- ✓ Infecciones bacterianas: Brucela, E. Coli, Cryptosporidium parvum, Pseudomona aeruginosa...

## Bibliografía

Bidart T, Guzmán AM, Morales R et al, Payá E, Rabogliati R, Santaolaya ME. Manejo Racional del paciente con Cancer neutropenia y fiebre. Consenso. Revista chilena de infectología. Agosto 2005. (Vol 2): pág 79-107

Carreras E. Manual del trasplante hematopoyético. 4ª Edición. Rovira R, Martínez C. Edición Antares. Marzo 2014. (Cap 4.3):pág 4-12.