

APLICACIÓN DE PROGRAMA EDUCATIVO SOBRE ENFERMEDAD CELIACA

AUTORES: **LUCÍA MÁRQUEZ ESTRADA**
lmarquezestrada@hotmail.com
ALEJANDRO ALONSO GÁMEZ
alonso_ale_90@hotmail.com

Enfermeros de SSG en el servicio de urgencias extrahospitalarias

INTRODUCCIÓN

- Enfermedad celíaca (EC) es una intolerancia permanente al gluten del trigo, cebada, centeno y probablemente avena que se presenta en individuos genéticamente predispuestos, caracterizada por una reacción inflamatoria, de base inmune, en la mucosa del intestino delgado que dificulta la absorción de macro y micronutrientes (FACE)

INTRODUCCIÓN

◉ FORMAS CLÍNICAS:

- > Clásica → sólo adultos. Signos graves de mala absorción, anticuerpos séricos +, atrofia vellosidades
- > Monosintomática → Más frecuente. Síntomas intestinales y extraintestinales
- > Silente → Ausencia manifestaciones. Existen lesiones histológicas características
- > Latente → Mucosa duodenoyeyunal normal pero han presentado o presentarán síntomas de EC.
- > Potencial → Nunca han presentado signos. Características genéticas e inmunológicas que son potenciales
- > Refractaria → Lesión histológica, que no mejora al suspender gluten de la dieta

INTRODUCCIÓN

- ◉ MANIFESTACIONES CLÍNICAS (Se diferencian por edad).

En TODOS LOS GRUPOS predominan manifestaciones gastrointestinales

- > NIÑOS <24 meses → Apatía, irritabilidad, tristeza. Anemia ferropénica y retraso en el crecimiento
- > NIÑOS y ADOLESCENTES → Anemia ferropénica que no mejora, anormalidades menstruales y cefalea. Aftas bucales, delgadez.
- > ADULTOS → Hay circunstancias como distrés postprandial que no mejora con tto, síndrome intestino irritable, bajo peso, infertilidad, abortos repetidos, pueden originar sospecha

INTRODUCCIÓN

- ◉ TRATAMIENTO: DIETA de forma exclusiva
 - > Alimentos PROHIBIDOS:
 - Pan y harinas de trigo, cebada, avena y centeno
 - Pastelería en general
 - Chocolate
 - Bebidas e infusiones preparadas con cereales
 - > Alimentos PERMITIDOS
 - Leche y derivados
 - Carne, pescados, mariscos frescos y huevo
 - Frutas y verduras
 - Maiz y soja
 - Bebidas carbonicas, café, tés naturales, manzanilla
 - Azúcar, miel
 - > Alimentos que COMPROBAR
 - Charcutería, queso fundido o en láminas, conservas, patés
 - Dulces y caramelos, mazapán y turrón
 - Café y tés instantáneos

INTRODUCCIÓN

● ESTADO ACTUAL

- > Afecta adultos y niños
- > Relación mujer, varón 2:1
- > Prevalencia en España 1/118 población infantil 1/389 adultos.

Efecto iceberg

OBJETIVOS

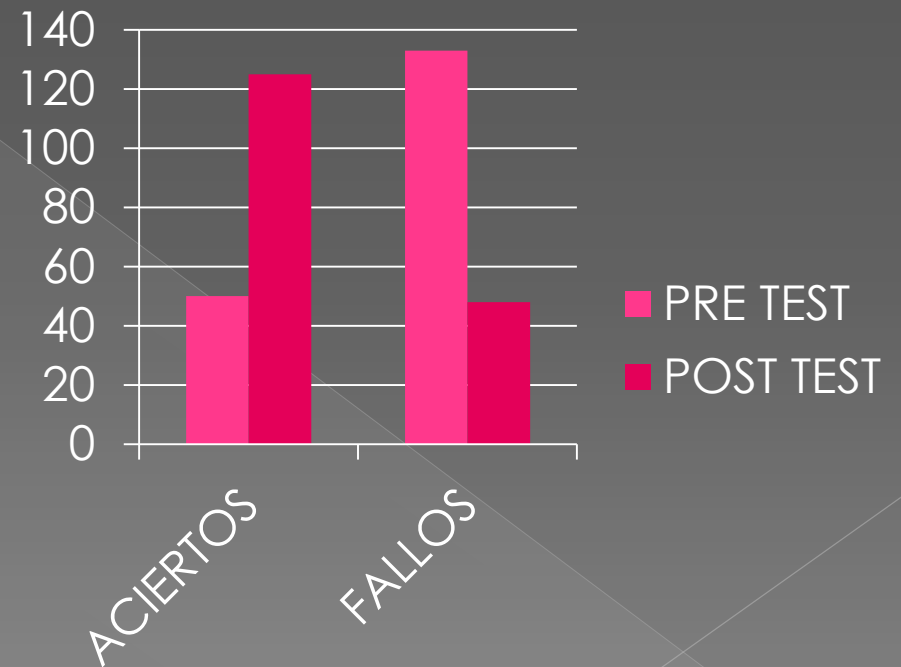
- General → Valorar la efectividad de un programa educativo sobre la celiaquía en personal no sanitario
- Específicos → Informar sobre los síntomas precoces de la persona celiaca y enseñar a reconocer los alimentos a evitar, más específicamente a identificarlos en productos.

MATERIAL Y MÉTODOS

- Estudio piloto cuasi-experimental pre test-post test con un único grupo.
- Muestra: Obtenida por muestreo no probabilístico por accesibilidad
 - > Criterios de inclusión: Mujeres y hombres entre 16 y 70 años.
 - > Criterios de exclusión: Personas celiacas o con familia con celiaquía y personal sanitario
- Instrumento: Cuestionario con 20 items (2 dimensiones: sociocultural y patológica).
Intervención 4h durante 2 días en horario de tarde
- Análisis datos: frecuencias absolutas y números de casos según número de aciertos totales obtenidos en el test antes y después de la intervención educativa

RESULTADOS

	ACIERTOS	FALLOS
PRE TEST	50	125
POST TEST	130	50



DISCUSIÓN

- Aumento en la seguridad de las personas a la hora de afrontar un caso de celiaquía familiar
- Adquisición de conocimientos y estrategias para poder solucionar problemas y afrontar las dificultades que aparezcan.

GRACIAS