

Profesional de la salud / Médico	Dirección
EIS	

Informe del Escáner Electro Intersticial

Apellido Nombre: BORRADO PARA EFECTOS DE CONFIDENCIALIDAD
Nacido(a) el: 18-5-1977
Sexo: Femenino
Examen realizado el: 10-1-2011 17 : 52
Método de grabación: A1 (62,0,100,100,0) N1 (60,0,100,100,0)

Examen realizado con un sistema Captador Analizador EIS. Fabricado por L. D. Technology. Propietario/Operador Numero:9097859 Aprobado por FDA bajo el Numero de Registro: 3006146787. EC Marks. FDA Biofeedback Class 2 Product Code: HCC. Numero de Regulación: 882.5050 Especialidad Medica: Neurología. De fecha: 02/07/07
Acreditado como equipo eléctrico tipo BF de acuerdo a los estándares EN 60601-1-1
Voltaje asignado: 5V DC, corriente asignada 200mA CEM de acuerdo a los estándares EN 6060 1-1-2

Advertencia!

Todos estos resultados deben ser asociados a la especificidad y sensibilidad de los exámenes complementarios y al contexto clínico. Los valores bioquímicos se obtienen a partir del fluido intersticial y son estimaciones. Los análisis de sangre podrían ser diferentes según las distintas concentraciones en los diferentes compartimentos del cuerpo. En el análisis estadístico de riesgos (riesgo principal y riesgos asociados): Según los resultados de parámetros de los tejidos, microcirculación y problemas inversos obtenidos en las pruebas clínicas, el software propone algunas posibles enfermedades o disfunciones con una especificidad y sensibilidad. Estas posibilidades no constituyen un diagnostico, pero ayudan a sugerir o determinar la realización de exámenes complementarios. El calculo de la composición corporal está realizada de acuerdo al análisis de Impedancia Bioeléctrica (BIA). El BIA es un análisis segmental y usa un rango de frecuencias entre 5Hz y 200Hz.

Contexto clínico / Medicación/ Interpretación
Contexto clínico: NO HAY SÍNTOMAS, NO HAY TRATAMIENTO NO HAY SÍNTOMAS, NO HAY TRATAMIENTO
Medicación:
Presión arterial en el momento de la consulta: 126 / 74
Motivo de la consulta:
Interpretación:
Firma:

Estimación del Ionograma intersticial				Estimación de los gases intersticiales				Estimación del estrés oxidativo intersticial			
	Valores	Normal	Unidades		Valores	Normal	Unidades		Valores	Normal	Escala
i sodio	128.00	121.6 > N < 129.0	mmol/l	ipH	7.39	7.29 > N < 7.37		i ONOOH	0	N <= 20	0/50
i potasio	3.10	3.00 > N < 3.40	mmol/l	iHCO3-	28.91	22 > N < 26	mEq/l	i NO	0	N <= 20	0/50
i cloro	108.00	107.5 > N < 115.0	mmol/l	iPCO2	48.76	41 > N < 51	mmHg	i H2O2	30	N <= 20	0/50
i magnesio	0.53	0.40 > N < 0.56	mmol/l	i[H+]	40.48	42.6 > N < 51.3	nM/L	i O2-	20	N <= 20	0/50
i calcio	1.50	1.45 > N < 1.63	mmol/l	iSBE	5.00	-2 > N < +2		i OH-	0	N <= 20	0/50
i fosfatos	2.35	1.60 > N < 2.70	mmol/l	Alcalosis metabólica marcada sin compensación respiratoria típica de una compensación parcial de un desorden metabólico							
i hierro	20.00	10.0 > N < 30.0	µmol/l								
Estimación de los neurotransmisores cerebrales intersticiales				Estimación de la producción hormonal intersticial				Estimación estadística de la bioquímica			
	Valores	Normal	Escala		Valores	Normal	Escala		Valores	Normal	Espec / Sens
i Serotonina	-25	-20 > N < +20	-40/+40	iTSH	0	-20 > N < +20	-40/+40	iTriglicéridos	15.0	-20 > N < +20	81%/79%
i Dopamina	-30	-20 > N < +20	-40/+40	iFSH	-20	-20 > N < +20	-40/+40	Urea	0.0	-20 > N < +20	75%/73%
i Catecolamina	-25	-20 > N < +20	-40/+40	iDHEA	-15	-20 > N < +20	-40/+40	Creatinina	0.0	-20 > N < +20	74%/75%
i Acetilcolina	0	-20 > N < +20	-40/+40	iCortisol	15	-20 > N < +20	-40/+40	Glucosa	0.0	-20 > N < +20	82%/80%
				iAldost.	0	-20 > N < +20	-40/+40	C. A.	15.0	-20 > N < +20	83%/79%
				iAd. y Norand	10	-20 > N < +20	-40/+40				
				iEstr	20	-20 > N < +20	-40/+40				
				iInsulina	20	-20 > N < +20	-40/+40				
				iParatir.	-5	-20 > N < +20	-40/+40				
				iTiroid.	0	-20 > N < +20	-40/+40				
				iADH	0	-20 > N < +20	-40/+40				
				iACTH	-15	-20 > N < +20	-40/+40				

Riesgo principal

Riesgo I - Funciones neurológicas

Posibilidad de depresión distímica o no específica: Especificidad 74% Sensibilidad 78%

Riesgos asociados

Riesgo III - Función neuromusculares y óseas

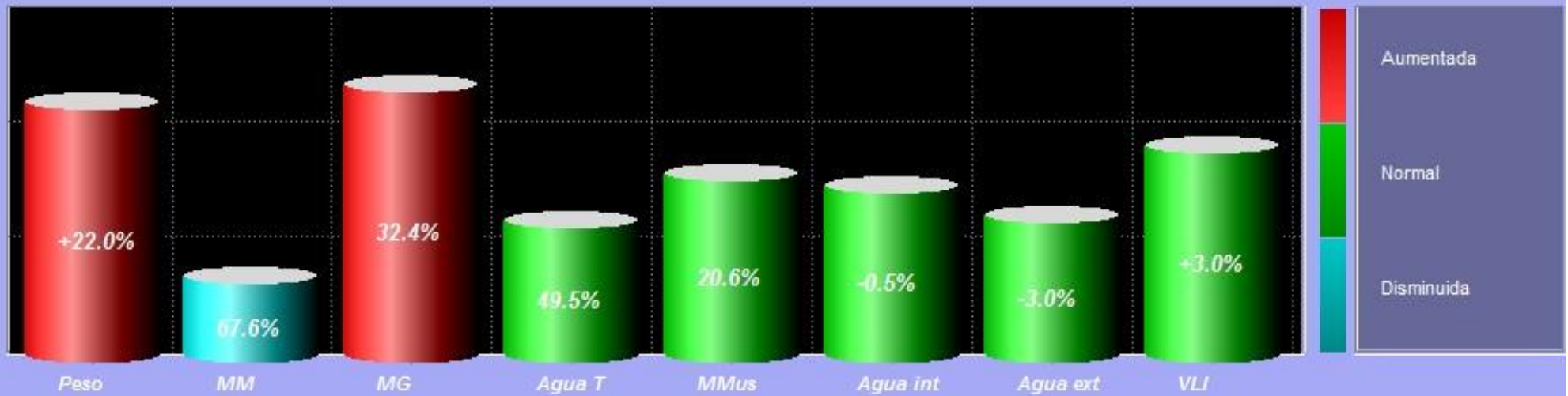
Riesgo de deformación de la columna vertebral,
y desordenes articulares: Especificidad 76% Sensibilidad 75%

Terreno

Lipidemia aumentada
Desequilibrio homeostático, pudiendo provocar una astenia: Especificidad 80%
Sensibilidad 84%
Metabolismo basal aumentado: 2.00%
Desorden metabólico acompañado por alteraciones digestivas, óseos o neuromusculares

SE RECOMIENDA UN EXAMEN MÁS AMPLIO	SE ACONSEJA UN EXAMEN MÁS AMPLIO
	Exámenes convencionales: - Densitrometría ósea - Exámenes de laboratorio: - Equilibrio fosfocálcico

Estimación de la composición corporal



Estilo de vida: Sedentario	Sobrepeso
Altura: 1.61 m	Peso: 68.00 kg
Límite mínimo de peso: 46.7 kg	Límite máximo de peso: 64.8 kg
Peso ideal: 55.73 kg	IMC: 26.23
Masa libre de grasa: 46.00 kg	Masa grasa: 22.00 kg
Agua total: 33.67 kg	Masa muscular: 14.04 kg
Agua extracelular: 12.39 kg	Agua intracelular: 21.28 kg
Ratio del metabolismo basal / 24 Horas: 1451 Kcal	

ALIMENTOS PROHIBIDOS	ALIMENTOS RECOMENDADOS
<i>Advertencia! Estos alimentos, recomendados o no, son temporales (4 - 6 semanas), y serán revisados en el próximo examen. Estos alimentos son recomendados o prohibidos de acuerdo al balance acido-base, al riesgo funcional principal, al BMI y la composición corporal.</i> Verduras Espárrago, Aguacate, Alcachofas, Lentejas, Guisantes, Judías blancas, Coles de Bruselas, Verduras secas, Tomate, Cebollas, Verduras cortadas para ensalada, Aguacate Proteínas animales Clara de huevo, Caza, Fiambres, Hígado, Riñones, Despojos, Sesos, Carnes ahumadas, pescado ahumado, aves ahumadas, Pescados crudos, Las carnes grasas, las grasas animales. Consumir poca carne (una vez la semana es suficiente)., Manteca, Salchicas, Bacon Oca Reemplazar por el pescado si posible graso (caballa, sardina, atún, salmón) Productos lácteos Queso fuerte y fermentado, Mantequilla, Productos lácteos, Mozzarella, Margarina, Nata fresca, Queso Hidratos de carbono Harinas blancas y derivados, Pan blanco, Torrijas, Repostería, Sémola, Azúcar blanco, , Chocolate, Arroz blanco, Alimentos dulces, Helado, Miel, Mermelada, Cacao, Tartaleta de mermelada Grasas Grasas duras, Aceites refinados, Caldo graso, Las margarinas, Alimentos fritos, Mayonesa Bebidas Té negro, Alcohol fuerte, Vinagre del comercio, Coca cola y bebidas azucaradas Alimentos grasos Cacahuets, Nuez de caoba, Nuez de pecán, Nueces, Almendras, Pistachos, Avellanas, Piñones Fruta Fruta natural, Plátanos, Piña, Dátiles, Fruta en almíbar, Fruta confitada, Frutos secos, Gelatina de fruta, Coco Hierbas aromáticas Berro, El ruibarbo	Verduras Castañas, Semillas de calabaza, de sésamo, de girasol, Las semillas germinadas, Berenjenas, Judías verdes, Raíz de apio, Puerros, Hinojo, Diente de león Bebidas Achicoria, Alcohol, sobre todo si existe un tratamiento de sustitución Alimentos grasos Nuez de Brasil Fruta 2 frutas al día como máximo Hierbas Perejil, Ajo Hierbas aromáticas El vinagre de sidra, Canela, Curry, Jengibre, Limón, Pimientos Proteínas de las plantas Semillas de soja, productos derivados de la soja y la cebada
MICRONUTRICIÓN	METODOS DE COCINADO
<i>Advertencia! La micro nutrición es indicada para personas particularmente vulnerables, como desnutridos, alcohólicos, pacientes con cáncer y mujeres embarazadas. La lista de micro nutrientes es una sugerencia de algunos productos, acordes al análisis paramétrico de los tejidos, análisis estadístico de riesgo, composición corporal y BMI. El profesional de la salud elegirá la prescripción final considerando el contexto clínico.</i>	· Se prefiere la cocina al vapor al resto de métodos. · Para cocinar alimentos: aceite de oliva, cacahuete o de palma, sin permitir nunca que eche humo. · Para mejorar la digestión de carotenoides, cocine: zanahorias, tomates, brócoli,

Vit. B6, Vit. C, Vit. B1, Vit. A, Vit. E Oligoelementos Litio ,Magnesio ,Manganeso Cobalto ,Fósforo ,Aluminio Fitoterapia Enfardela ,amapola ,Passiflora ,Eschscholtzia californica ,Lúpulo	espinacas, y a continuación añade aceite de oliva o de colza después de cocinar. · Para preparar pescado, marínelo en zumo de limón, vino o aceite, a continuación hágalo al vapor o escalfado en caldo. · No queme ni carbonice la carne, no tire tampoco su salsa.
--	---

RÉGIMEN	LAS ASOCIACIONES ALIMENTICIAS
Calorias diarias total aconsejadas: 2565 Se recomienda un régimen hipocalórico a base de proteínas vegetales (soja y derivados de la soja), de frutas (todas salvo ciruela y albaricoque) y de verduras (todas salvo el espárrago, la alcachofa, la col de Bruselas y las cebollas) y de leche desnatada.	· Carne-patata · Carne-cereal-verdura (complemento ideal) · Diversidad de fruta y verdura (sinergia de acción de fito-micronutrientes)
CONSEJO NUTRICIONALES	
Reduzca la sal, el alcohol, los azúcares rápidos, evite la comida cocinada a la barbacoa y los alimentos demasiado cocinados o quemados, las proteínas animales ahumadas (carne, pescado, aves) y los alimentos fritos, y no reutilice el aceite o grasa de cocinar. Su total diario de calorías debería estar compuesto de: 10 a 15% de proteínas vegetales y animales 30 a 35 % de grasas 50 a 55% de glúcidos, 10% de los cuales deberían ser azúcares rápidos 30 a 40 g de fibra al día Un régimen equilibrado debe integrar el conjunto de estas sustancias, a las cuales hay que aumentar Las vitaminas y los oligo-elementos. La calidad del agua es el complemento indispensable a un régimen equilibrado. En este caso el agua recomendada depende de su pH: pH alcalino. Hace falta siempre un desayuno importante, comer medianamente al mediodía y ligeramente por la tarde. Evitar el uso de los hornos a microondas. También se recomienda que beba té verde (hasta un litro al día), que tome fruta fresca y verduras (el consumo recomendado es de 400-600 g/d), soja y semillas de sésamo. Los ácidos grasos Omega 3 (ácido alinolénico, EPA/DHA) se encuentran en el aceite de colza, en el aceite de linaza y en las nueces, pero también en los aceites del pescado. Los aceites Omega 3 se recomiendan hasta un máximo de 700 mg/d. Es muy beneficioso tomar uno o dos vasos de vino tinto (flavonoides) al día. Los fitoestrógenos son compuestos de origen vegetal que tienen propiedades estrógeno-miméticas. Su consumo previene varias enfermedades hormonoterapéuticas incluyendo cáncer de pecho y de próstata. Se encuentran sobre todo en granos ricos en aceite (girasol, sésamo, soja). Vitamina D. Pueden resultar útiles las fuentes dietarias: caballa, sardina, salmón así como huevos e hígado de ternera. El ajo, las cebollas y las cebolletas protegen contra el cáncer de estómago y deberían consumirse a diario. El ajo es uno de los pilares de la dieta cretense (que protege el sistema cardiovascular) y la comida asiática. Contiene al menos 12 antioxidantes (magnesio, zinc, selenio, germanio, calcio, hierro, sulfuro, vitaminas A, B1, B6 y C). El ajo debe tomarse fresco y crudo, a ser posible.	