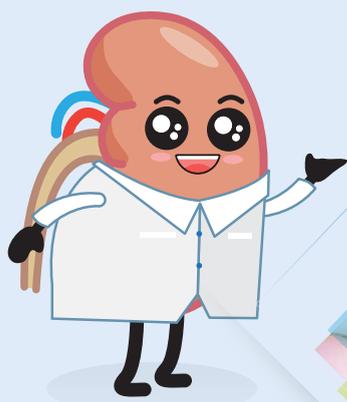
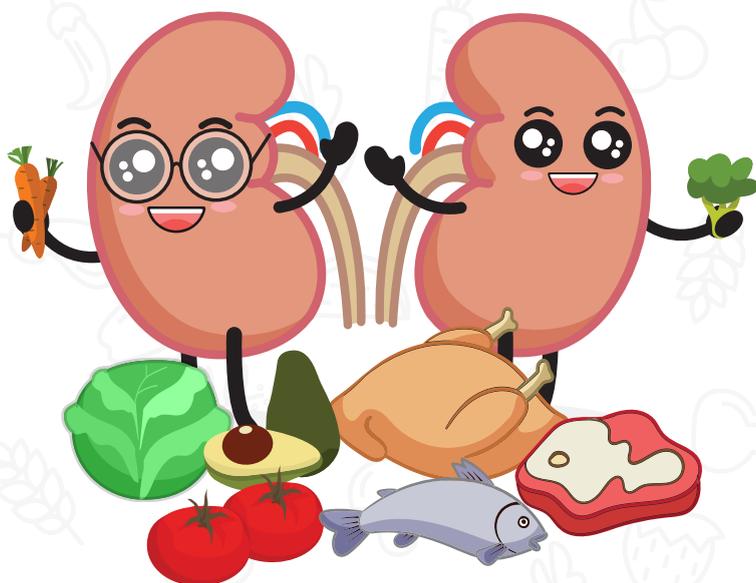


# LA ALIMENTACIÓN EN LA ENFERMEDAD RENAL CRÓNICA



# LA ALIMENTACIÓN EN LA ENFERMEDAD RENAL CRÓNICA

Introducción .....	2
Proteínas .....	7
Potasio .....	10
Fósforo .....	17



# GUÍA NUTRICIONAL PARA PACIENTES CON ENFERMEDAD RENAL CRÓNICA (ERC)

## INTRODUCCIÓN

Los pacientes con Enfermedad Renal Crónica (ERC), si bien no necesitan llevar una dieta muy estricta, sí deben limitar el consumo de algunos alimentos y aumentar la ingesta de otros para contribuir a retrasar la progresión de la enfermedad.

Las proteínas, el potasio y el fósforo son elementos fundamentales en la alimentación, pero en personas con ERC deben vigilarse las cantidades que se ingieren para así evitar complicaciones.



## PROTEÍNAS



Las proteínas inciden de forma directa en el funcionamiento de los riñones, ya que a medida que el organismo las utiliza, éstas se descomponen en toxinas que los riñones deben eliminar de la sangre. Pueden encontrarse en productos animales como leche, queso, pollo, pescado, carne y huevo.<sup>1,2</sup>

También pueden encontrarse en leguminosas como frijoles negros, habas, garbanzos, alubias o lentejas, y en frutos secos como nueces, almendras, avellanas y cacahuates.<sup>2,3</sup>



Dependiendo de la etapa de la enfermedad renal en la que se encuentre, deberá considerar las cantidades de ingesta adecuadas:<sup>1,2,4</sup>



- En las primeras etapas antes de la diálisis se sugiere limitar el consumo de proteínas para no sobrecargar el riñón.<sup>2</sup>

- En etapas avanzadas con diálisis es necesario fomentar el consumo para compensar la pérdida de proteínas por la diálisis peritoneal o la hemodiálisis.<sup>1,4</sup>



## POTASIO

El potasio es esencial para la salud del corazón y funciones básicas del organismo. Se puede encontrar en frutas, verduras, leguminosas, cereales, carnes, pescado, pollo y alimentos procesados.<sup>5-7</sup>



El control del potasio no depende en gran medida de la alimentación. Existen varios factores que elevan la concentración en sangre, pero la alimentación no tiene un papel primordial, por lo que puede incluir potasio en su dieta de forma controlada.<sup>8,9</sup>

**K**<sup>19</sup>  
Potasio



**Para regular el potasio en la alimentación, se recomienda:<sup>10</sup>**



- Medir las porciones de alimentos.<sup>10</sup>



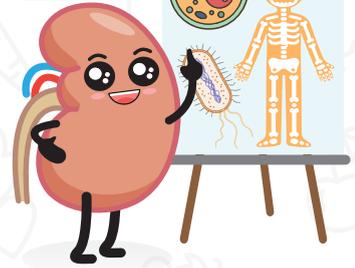
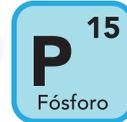
- Evitar productos procesados con aditivos de potasio.<sup>10</sup>



- Elegir alimentos ricos en fibra, ya que ésta ayuda a eliminar el potasio en las heces.<sup>10</sup>

## FÓSFORO

El fósforo juega un papel muy importante para los huesos y las células, pero en etapas moderadas y avanzadas de la ERC, los niveles en sangre del fósforo pueden elevarse y causar complicaciones. Por ello, es importante controlar su consumo.<sup>5</sup>



Existen tres tipos de fósforo en los alimentos:<sup>2,11</sup>



**Orgánico animal:** fácil de digerir y alta absorción.<sup>2,11</sup>



**Orgánico vegetal:** presente en ácidos fítics y fibras.<sup>11</sup>

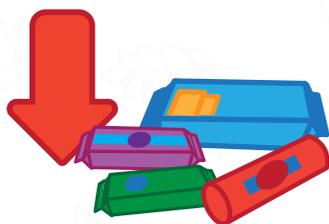


**Inorgánico:** presente en la comida procesada; es rápidamente absorbible.<sup>2,11</sup>

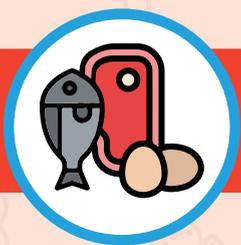
Para limitar el consumo de fósforo, es importante:<sup>2,5</sup>



Evitar el fósforo inorgánico, ya que se absorbe en el organismo y es perjudicial.<sup>2,5</sup>

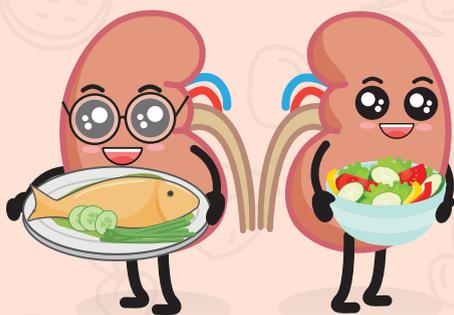


Limitar la ingesta de productos con fósforo añadido. Puede identificarlos porque contienen la palabra "Fos" en su etiqueta.<sup>2,5</sup>



# PROTEÍNAS

Las proteínas juegan un papel crucial en el cuidado de los riñones, ya que a medida que el organismo las utiliza, éstas se descomponen en toxinas que los riñones deben eliminar de la sangre.<sup>1</sup>

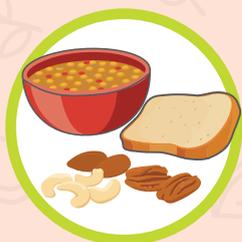


La nutricionista le indicará las porciones y los tipos de proteínas que debe consumir. Esto dependerá de la etapa de la enfermedad y de las necesidades individuales, pero algunos ejemplos son:<sup>3</sup>

50-90 gr



**Porciones pequeñas de proteína animal.** Una porción cocida de carne debe ser de entre 50 y 90 gr o del tamaño de una baraja de naipes. En cuanto a los lácteos, una porción sería  $\frac{1}{2}$  taza de leche o una rebanada de queso.<sup>3</sup>



El resto del consumo deben ser **proteínas vegetales.** Una porción es igual a  $\frac{1}{2}$  taza de legumbres cocidas,  $\frac{1}{4}$  taza de frutos secos, una rebanada de pan o  $\frac{1}{2}$  taza de arroz cocido.<sup>3</sup>



Debe limitar el consumo de carnes procesadas y saladas como **tocino, salchichas, jamón, y embutidos en general.**<sup>2</sup>

En las primeras etapas de la enfermedad renal, antes de que se requiera diálisis, se sugiere **limitar las proteínas para no sobrecargar el riñón.** El nutricionista renal puede recomendarle una dieta baja en proteínas que proporcione entre **0.55 y 0.60 g** de proteína/kg de peso corporal/día.<sup>2,5</sup>



## ETAPAS AVANZADAS CON DIÁLISIS



Si usted se encuentra en etapa avanzada con diálisis, las recomendaciones de ingesta de proteínas se modifican, ya que se tienen que compensar las pérdidas de proteínas derivadas de la diálisis peritoneal o la hemodiálisis.<sup>1</sup>

En estos casos la cantidad de porciones de proteínas **podrían ser mayores**, de acuerdo con sus características individuales (peso, estatura y otras especificaciones). Sumado a esto, se ajustará la cantidad de otros nutrientes para completar la alimentación.<sup>12</sup>





**Es importante regular el consumo de proteínas en las etapas tempranas y fomentarlo en las tardías con diálisis, para prevenir la progresión, las complicaciones y mantener su estado nutricional.<sup>2</sup>**

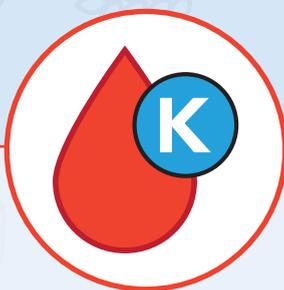
**En etapas avanzadas con diálisis la cantidad de porciones de proteínas recomendada es de entre 1.0 y 1.2 g de proteína/kg de peso corporal/día para mantener un nivel nutricional estable.<sup>5</sup>**





## POTASIO

El potasio es un elemento **esencial para la salud del corazón y varias funciones básicas del cuerpo**. Se puede encontrar en frutas, verduras, leguminosas, cereales, carnes, pescado, pollo. En los alimentos procesados, se encuentra en grandes cantidades.<sup>5-7</sup>



Los valores normales de potasio en sangre deben estar entre 3.5 y 5.0 mmol/L. Cuando está por encima estos niveles, es necesario controlarlo.<sup>13</sup>

Usted puede incluir alimentos ricos en potasio en su dieta, ya que la alimentación no incide en gran medida en la elevación de este elemento. Por otro lado, **algunas causas de elevación de potasio en la sangre si usted tiene ERC son:**<sup>4,8,9</sup>



Los ayunos prolongados, ya que se relacionan con la insulinopenia y la acidosis metabólica, las cuales contribuyen a la elevación del potasio.<sup>4</sup>



Altos niveles ácidos en la sangre. Esto se puede solucionar con medicamentos, una dieta rica en vegetales o la diálisis.<sup>9</sup>



Cuando hay pérdida de peso, el potasio que se almacena en los músculos puede filtrarse a la sangre.<sup>9</sup>



Algunos medicamentos, vitaminas o remedios herbolarios.<sup>9</sup>



Estreñimiento.<sup>9</sup>



Diabetes mal controlada.<sup>9</sup>



Ejercitarse antes de la prueba de sangre puede aumentar temporalmente el potasio en sangre.<sup>9</sup>



Saltarse ciclos de diálisis o realizar diálisis incompletas impide la correcta eliminación de potasio de la sangre.<sup>9</sup>

Para controlar el potasio, es importante vigilar estrictamente el tamaño de las porciones y revisar la etiqueta de los alimentos procesados en busca de aditivos de potasio, ya que son peligrosos y pueden elevar los niveles en sangre. Si no está la palabra "potasio", busque el equivalente numérico del CODEX alimentario.<sup>2,10</sup>

Nombre del aditivo	No. CODEX alimentario
Alginato de potasio	E402
Citrato de potasio	E332
Difosfato de potasio	E450
Glutamato de potasio	E622
Guanilato de potasio	E628
Inosinato de potasio	E632
Metabisulfito de potasio	E224
Nitrato de potasio	E252
Sorbato de potasio	E202
Tartrato de potasio	E336



Tenga precaución con las etiquetas "**bajo en sal**", ya que pueden contener potasio añadido (lo mejor es consumir sazonadores naturales con condimentos sin procesar).<sup>10</sup>



De igual manera, son preferibles los **alimentos ricos en fibra y antioxidantes**, como brócoli y zanahoria crudos, en lugar de opciones procesadas que resultan poco saludables.<sup>10</sup>



La fibra ayuda a excretar potasio en las heces, por lo que **las semillas, cáscara y partes de plantas son muy buenas opciones para consumir**, sin importar el contenido de potasio. El nutricionista le puede recomendar alimentos bajos/altos en potasio y ricos en fibra; así, aunque sean altos en potasio, si son ricos en fibra, pueden ser consumidos.<sup>10</sup>

También pueden usar algunas técnicas culinarias como el remojo o la cocción para disminuir de manera efectiva cierto porcentaje del contenido de potasio de los alimentos. Por ejemplo:<sup>2</sup>

Técnicas de cocción de alimentos para reducir la concentración de K y P		
	Técnicas de cocción	% promedio de pérdida de minerales
<b>Verduras</b>	Cortar en trozos pequeños, sin cáscara, sumergir en suficiente agua, agitar vigorosamente y dejar reposar hasta por 2 horas.	<b>19-90% Potasio</b>
<b>Frutas</b>	Cortar en trozos pequeños, sin cáscara, sumergir en suficiente agua, agitar vigorosamente y dejar reposar hasta por 2 horas.	<b>27-59% Potasio</b>
<b>Cereales, papas y otros tubérculos</b>	Cortar en trozos pequeños, sin cáscara, sumergir en suficiente agua durante la noche o por 24 h; realizar doble cocción.	<b>8-75% Potasio</b>
<b>Leguminosas</b>	Dejar remojando durante la noche, realizar doble cocción.	<b>58-90% Potasio</b>
<b>Alimentos de origen animal</b>	Trozos de carne de res: cortar en trozos pequeños iguales y dejar remojando en agua de 1 a 8 h.	<b>19-90% Potasio</b>
<p>Cortar los alimentos en trozos pequeños e iguales favorecerá el proceso de "dilución" de K y P. El proceso de doble cocción consiste en: el alimento sumergido o remojado previamente se llevará a cocción con agua limpia hasta el primer hervor, después de retirar del fuego, se cambiará el líquido por agua nueva y se terminará de cocinar.</p>		



# Semáforo de potasio

## Contenido de potasio y fibra en alimentos<sup>14</sup>



**BAJO (<150 mg/ración)**

**MEDIO (150-249 mg/ración)**

**ALTO (>250 mg/ración)**



**Alto en fibra (>2.5 g/porción)**



**Bajo en fibra**

### FRUTAS

<b>Mango atáulfo</b>  1/2 pieza	<b>Manzana</b>  1 pieza	<b>Pera</b>  1/2 pieza	<b>Perón</b>  1 pieza	<b>Piña</b>  1 rebanada	<b>Zapote</b>  1/2 pieza	<b>Blueberries</b>  3/4 taza
<b>Chico zapote</b>  1/2 taza	<b>Guanábana</b>  1 pieza chica	<b>Dátiles secos</b>  2 piezas	<b>Mango petacón</b>  1/2 pieza	<b>Mamey</b>  1/2 pieza	<b>Lichi</b>  12 piezas	<b>Granada china</b>  2 piezas
<b>Lichi</b>  12 piezas	<b>Granada china</b>  2 piezas	<b>Higos</b>  1 pieza chica	<b>Jugo de toronja</b>  1/2 pieza	<b>Lima</b>  3 piezas	<b>Limón real</b>  4 piezas	<b>Mandarina</b>  2 piezas
<b>Pasas</b>  10 piezas	<b>Plátano</b>  1/2 pieza	<b>Sandía</b>  1/2 taza	<b>Toronja</b>  1 taza	<b>Uvas</b>  18 piezas	<b>Maracuyá</b>  3 piezas	<b>Moras</b>  3/4 taza
<b>Frambuesa</b>  1 taza	<b>Zarzamora</b>  3/4 taza	<b>Cerezas</b>  20 piezas	<b>Plátano macho</b>  1/4 pieza	<b>Agua de coco</b>  1 1/2 tazas	<b>Chabacano</b>  4 piezas	<b>Cirueta roja</b>  3 piezas
<b>Cirueta pasa</b>  7 piezas	<b>Durazno</b>  1 pieza	<b>Fresa</b>  17 piezas	<b>Guayaba</b>  3 piezas	<b>Kivi</b>  1 1/2 piezas	<b>Mango manila</b>  1 pieza	<b>Melón</b>  1 taza
<b>Naranja</b>  2 piezas	<b>Nectarina</b>  1 pieza	<b>Papaya</b>  1 taza	<b>Tangerina</b>  2 piezas	<b>Tuna</b>  2 piezas	<b>Jugo de naranja</b>  1/2 taza	



## Semáforo de potasio

### Contenido de potasio y fibra en alimentos<sup>14</sup>



**BAJO (<150 mg/ración)**

**MEDIO (150-249 mg/ración)**

**ALTO (>250 mg/ración)**



**Alto en fibra (>2.5 g/porción)**



**Bajo en fibra**

## LEGUMINOSAS

<b>Alubia cocida</b>  1/2 taza	<b>Haba cocida</b>  1/2 taza	<b>Ibes</b>  1/2 taza	<b>Chícharo seco</b>  1/2 taza	<b>Germen</b>  1 taza	<b>Frijol cocido</b>  1/2 taza	<b>Frijol enlatado</b>  1/2 taza	
<b>Garbanzo</b>  1/2 taza	<b>Lentejas</b>  1/2 taza	<b>Germen de soya</b>  1 taza	<b>Soya cocida</b>  1/2 taza				

## VERDURAS

<b>Chile poblano</b>  2/3 pieza	<b>Huitlacoche</b>  1/3 pieza	<b>Coliflor</b>  3/4 pieza	<b>Ejotes</b>  1/2 taza	<b>Espárragos</b>  6 piezas	<b>Flor de calabaza</b>  1/2 pieza	<b>Germen de alfalfa</b>  3/4 taza
<b>Germen de soya</b>  1/3 taza	<b>Jicama</b>  1/2 taza	<b>Pimiento</b>  1/2 taza	<b>Poro</b>  1/4 pieza	<b>Col</b>  1/2 taza	<b>Chile jalapeño</b>  3 piezas	<b>Pepinillos</b>  1 cucharada
<b>Zanahoria mini</b>  3 piezas	<b>Alcachofa</b>  1 pieza	<b>Berro</b>  1 taza	<b>Betabel</b>  1/4 taza	<b>Cebolla</b>  1/4 taza	<b>Chayote</b>  1/2 taza	<b>Chícharo</b>  1/3 taza
<b>Tomate verde</b>  5 piezas	<b>Zanahoria</b>  1/2 taza	<b>Nabo</b>  1 pieza	<b>Pepino</b>  1 1/4 tazas	<b>Setas</b>  1/2 taza	<b>Berenjena</b>  3/4 taza	<b>Calabacita</b>  1 pieza

Continúa



## Semáforo de potasio

### Contenido de potasio y fibra en alimentos<sup>14</sup>



**BAJO (<150 mg/ración)**

**MEDIO (150-249 mg/ración)**

**ALTO (>250 mg/ración)**



**Alto en fibra (>2.5 g/porción)**



**Bajo en fibra**

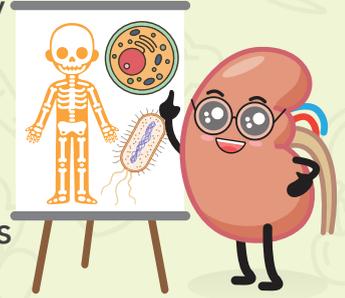
## VERDURAS

<b>Col Bruselas</b>  3 piezas	<b>Chilacayote</b>  150 gramos	<b>Chile cuatesmeño</b>  2 piezas	<b>Chile jalapeño</b>  6 piezas	<b>Huauzontle</b>  1/2 taza	<b>Jugo verduras</b>  1/2 taza	<b>Jugo zanahoria</b>  1/4 taza
<b>Xoconostle</b>  3 piezas	<b>Brócoli</b>  1/2 taza	<b>Espinaca cruda</b>  2 tazas	<b>Espinaca cocida</b>  1/2 taza	<b>Lechuga</b>  3 tazas	<b>Acelga</b>  1/2 pieza	<b>Apio</b>  1 1/2 piezas
<b>Nopal cocido</b>  1 taza	<b>Nopal crudo</b>  2 piezas	<b>Calabaza</b>  1/2 taza	<b>Champiñón</b>  1/2 taza	<b>Cilantro</b>  1 3/4 tazas	<b>Haba verde</b>  3/4 taza	<b>Jitomate</b>  1 pieza
<b>Jugo de tomate</b>  1/2 taza	<b>Quelites</b>  2 tazas	<b>Rábano</b>  1/4 taza	<b>Romeritos</b>  1 taza	<b>Verdolagas</b>  1 taza		



# FÓSFORO

El fósforo es esencial para los huesos y las células en general. Los niveles normales en sangre son 2.5-4.5 mg/dl. En etapas moderadas y avanzadas de la enfermedad renal, estos niveles se elevan y pueden causar complicaciones en corazón, vasos sanguíneos y huesos, principalmente.<sup>5,15</sup>



La dieta es crucial para controlar el fósforo en sangre. Para prevenir enfermedades relacionadas, se deben elegir alimentos con fósforo natural y evitar los que incluyen aditivos.<sup>2,5,15</sup>

## Existen tres tipos de fósforo en los alimentos:<sup>2,11,15</sup>



**Fósforo orgánico animal:** es altamente digestible, tiene una absorción de alrededor del 60%.<sup>2,11</sup>



**Fósforo orgánico vegetal:** unido a fitatos y a fibras, tiene una absorción aproximada del 20 al 50%.<sup>2,11,15</sup>



**Fósforo inorgánico:** se encuentra en la comida procesada y en los aditivos a base de difosfatos, es rápidamente absorbible hasta en 90%.<sup>2,11</sup>



Aunque algunos alimentos son naturalmente ricos en fósforo (lácteos, pescado, leguminosas), la absorción varía y dependiendo de su fuente biodisponibilidad (y no de su contenido total).<sup>11</sup>



Es importante evitar el fósforo inorgánico, ya que se añade como conservador en muchos alimentos y bebidas procesados. Casi la totalidad del fósforo inorgánico añadido se absorbe en el cuerpo, lo que lo hace potencialmente más perjudicial que el fósforo natural.<sup>2,5</sup>

Al revisar las etiquetas de los productos alimenticios, la palabra "Fos" indica fósforo añadido, por lo que es recomendable limitar productos que lo contengan. Si no aparece la esa palabra en la etiqueta, puede buscar el equivalente numérico del CODEX alimentario.<sup>2</sup>

Nombre del aditivo	No. CODEX alimentario
Ácido fosfórico	E338
Difosfato de calcio	E540
Fosfato de magnesio	E343
Fosfato de sodio-aluminio	E541
Ortofosfato de calcio	E341
Ortofosfato de potasio	E340
Ortofosfato de sodio	E339
Polifosfato	E450
Polifosfato de amonio	E545
Polifosfato de calcio	E544

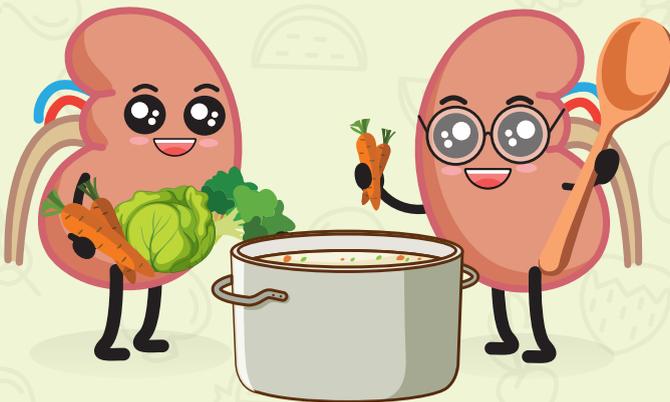


## Entre los alimentos que pueden tener fósforo añadido están:<sup>16</sup>

- Galletas saladas
- Comida semipreparada
- Bebidas energéticas
- Embutidos (cualquiera)
- Productos horneados
- Refrescos de cola y otras bebidas gaseosas
- Aguas saborizadas embotelladas
- Té helado embotellado
- Quesos untables



Si usted tiene ERC, puede consumir verduras, leguminosas y ciertos alimentos de origen animal de manera segura aplicando algunas técnicas culinarias como el remojo o la cocción para disminuir de manera efectiva cierto porcentaje del contenido de fósforo de los alimentos.<sup>5,11</sup>



# LA ALIMENTACIÓN EN LA ENFERMEDAD RENAL CRÓNICA



## Referencias:

1. National Institute of Diabetes and Digestive and Kidney Disease (NIH). Dieta y nutrición para adultos con enfermedad renal crónica avanzada. Acceso electrónico en: <https://www.niddk.nih.gov/health-information/informacion-de-la-salud/enfermedades-riñones/informacion-general/alimentos-nutricion/dieta-nutricion-adultos-enfermedad-renal-chronica-avanzada>
2. López Cisneros S, Ramos Acevedo S, Espinoza Cuevas A, González Ortiz A. COVID-19: alimentación y nutrición en la enfermedad renal crónica. Recomendaciones dietéticas durante un periodo de confinamiento. Rev Mex Nutr Ren, 2020; 3(1): 14-22.
3. National Institute of Diabetes and Digestive and Kidney Disease (NIH). Las Proteínas. Consejos para personas con la enfermedad de los riñones. Acceso electrónico en: [https://www.niddk.nih.gov/-media/Files/Health-Information/Health-Professionals/Kidney-Disease/ProteinTipsForCKD\\_Spanish.pdf](https://www.niddk.nih.gov/-media/Files/Health-Information/Health-Professionals/Kidney-Disease/ProteinTipsForCKD_Spanish.pdf)
4. Sellarés VL, Rodríguez DL. Nutrición en la Enfermedad Renal Crónica. En: Lorenzo V., López Gómez JM (Eds). Nefrología al día. ISSN: 2659-2606. Acceso electrónico en: <https://www.nefrologiaaldia.org/es-articulo-nutricion-enfermedad-renal-chronica-220>
5. Ikizler TA, Burrows JD, Byham-Gray LD, et al. KDOQI Nutrition in CKD Guideline Work Group. KDOQI Clinical Practice Guideline for Nutrition in CKD: 2020 Update. Am J Kidney Dis. 2020;76(3)(suppl 1):S1-S107.
6. Palmer BF, Clegg DJ. Achieving the Benefits of a High-Potassium Paleolithic Diet, Without the Toxicity. Mayo Clin Proc. 2016;1-13
7. National Kidney Foundation. Hiperkalemia. Acceso electrónico en: <https://www.kidney.org/atoz/content/what-hyperkalemia>
8. Sequera Ortiz P, Alcázar Arroyo R, Albalade Ramón M. Trastornos del potasio. Hipopotasemia e hiperpotasemia. En: Lorenzo V., López Gómez JM (Eds). Nefrología al día. ISSN: 2659-2606. Acceso electrónico en: <https://www.nefrologiaaldia.org/es-articulo-trastornos-del-potasio-hipopotasemia-e-613>
9. Nutrition Education Materials Online (NEMO) Team, Queensland, Australia. Consensus document from Dietitian/ Nutritionists. Healthy eating when you have high potassium levels. Acceso electrónico en: [https://www.health.qld.gov.au/\\_data/assets/pdf\\_file/0021/1206471/renal-k-high.pdf](https://www.health.qld.gov.au/_data/assets/pdf_file/0021/1206471/renal-k-high.pdf)
10. Cupisti A, Kovesdy CP, D'Alessandro C, Kalantar-Zadeh K. Dietary Approach to Recurrent or Chronic Hyperkalemia in Patients with Decreased Kidney Function. Nutrients, 2018;10(3):261.
11. Noori N, Sims JJ, Kopple JD, et al. Organic and inorganic dietary phosphorus and its management in chronic kidney disease. Iran J Kidney Dis. 2010;4(2):89-100.
12. National Kidney Foundation. Nutrición y enfermedad renal temprana (Fases 1-4). Acceso electrónico en: <https://www.kidney.org/es/atoz/content/la-nutrici%F3n-y-la-enfermedad-renal-temprana-etapas-1-4>
13. American Heart Association. Hyperkalemia. Acceso electrónico en: <https://www.heart.org/en/health-topics/heart-failure/treatment-options-for-heart-failure/hyperkalemia-high-potassium>
14. Alimentos con potasio en pacientes con enfermedad renal crónica. Médica Santa Carmen. Acceso electrónico en: <https://medicasantacarmen.com/blog/alimentos-potasio-enfermedades-renales/>
15. Cupisti A, Gallieni M, Rizzo MA, et al. Phosphate control in dialysis. Int J Nephrol Renovasc Dis. 2013;6:193-205.
16. Mayo Clinic Care Network. Dieta baja en fósforo: ¿es útil para la enfermedad renal? Acceso electrónico en: <https://middlesexhealth.org/learningcenter/espanol/preguntas-y-respuestas/dieta-baja-en-f-sforo-es-til-para-la-enfermedad-renal>

Material exclusivo para personas que hayan sido previamente diagnosticadas y prescritas por su médico tratante e inscritas en el programa MAZsalud. Consulte a su médico.

Reporte las sospechas de reacción adversa al correo: [patientsafety.mexico@astrazeneca.com](mailto:patientsafety.mexico@astrazeneca.com)

No. de ITEM: 125262 Fecha de aprobación interna: OCT-24