

EXAMENES DE
PERFIL BIOLÓGICO

Sábado, 07 de Octubre de 2006 09:30

Estos exámenes permiten establecer la condición de los procesos metabólicos e inmunológicos del niño o joven con autismo, a partir de los cuales se establece un tratamiento bioquímico y nutricional que contribuye a disminuir algunos de los síntomas de éste trastorno, facilitando la intervención desde las diferentes áreas.

A continuación se describen algunos de los más importantes:

Examen	Tipo de Muestra	Objetivo	Descripción
PRUEBA DE ÁCIDOS ORGÁNICOS (PAO)	Orina	Permite establecer si existen residuos metabólicos (Arabinosa)	• Glicólisis (4), • metabolitos de aminoácidos (14), • ácidos grasos

62 compuestos		de levaduras, y establece un mineralograma.	(7), • levadura/hongos (8), • bacterias (2), • bacterias anaeróbicas (2), • ciclo Krebs (5), neurotransmisores (3), • pirimidinas (2), • vitamina C • más 14 (otros)	
METALES PESADOS 19 metales y elementos Esenciales	Pelo	Permite establecer si en el organismo hay contaminación por metales pesados, mide 19 metales diferentes.	Elementos esenciales: calcio, magnesio, zinc, cobre, selenio, cromo, manganeso, cadmio, sodio, níquel, fósforo, hierro, azufre, vanadio, aluminio, potasio, molibdeno, boro, yodo, litio, strontio, bario, cobalto,	

			germanio, rubidio, zirconio. Elementos tóxicos: aluminio, antimonio, arsenio, berilio, bismuto, cadmio, plomo, mercurio, platino, talio, torio, uranio, níquel, argenta, estaño, titanio, tungsteno.	
ALERGIAS ALIMENTI CIAS (IgG) 93 alimentos.	Suero Sanguí neo	Permite determinar si el niño(a) está haciendo alergia al Gluten y la Caseína, junto con 93 tipos diferentes de alimentos.	Lácteos- Caseína, queso, queso de cabra, leche, queso mozzarella, suero de leche, yogurt. Frijoles y Guisantes- Garbanzo, Judías verdes o ejotes, fríjol o habichuela, haba, guisante o chícaro, fríjol pinto, fríjol de soya. Frutas-	
	Suero Sanguí	Permite determinar si el niño(a) está	Manzana, albaricoque o damasco, banana o plátano,	

ALERGIAS ALIMENTICIAS (IgG) 93 alimentos.	neo	haciendo alergia al Gluten y la Caseína, junto con 93 tipos diferentes de alimentos.	arándano azul, coco, arándano rojo, toronja o pomelo, limón, naranja, papaya, durazno o melocotón, pera, piña o ananás, ciruela, fresa o frutilla, sandía. Granos y Legumbres- Cebada, alforfón o trigo moro, maíz, lino, gliadina, lenteja, mijo, avena, arroz, centeno, sorgo, gluten de trigo, trigo. Pescado- Bacalao, cangrejo, mero, langosta, salmón, sardina, camarón, atún. Carne, aves- Carne de res, pollo, clara de huevo, yema de huevo, cordero, cerdo, pavo. Semillas- Almendras, marañon,
--	------------	---	--

			avellana, maní o cacahuete, nuez, pistacho, ajonjolí, girasol, nuez de nogal. Verduras- Espárrago, aguacate, brócoli, remolacha o betabel, repollo, zanahoria, apio, berenjena. Pimentón, lechuga, cebolla, papa o patata, calabaza, rábano, espinaca, batata o camote, tomate. Misceláneo- Azúcar de caña, cacao, café, ajo, miel, hongo o seta, levadura de pan, levadura de cerveza.	
--	--	--	--	--