

LAMA MEDICAL CARE s.r.o.

Tomášikova 50/C, 831 04 Bratislava 3, IČO: 35915323, DIČ: 2021921473

Cenník zdravotníckych výkonov**pre pacientov – samoplatcov v NZZ Gastroentero-Hepatologickom centre THALION**

1. Celiakia, Non- celiakálna gluténová senzitivita,	65,00 €
<ul style="list-style-type: none"> Novozistená Pretrvávajúce ťažkosti na bezlepkovej diéte Pretrvávania zvýšených autoprotilátok napriek bezlepkovej diéte 	
2. Alergia na pšenicu, kravské mlieko , vajčička a ich zložky	65,00 €
3. Laktózová intolerancia	45,00 €
4. Fruktózová intolerancia	55,00 €
5. Histamínová intolerancia	65,00 €
6. SIBO – Syndróm prerastania baktérií v tenkom čreve	65,00 €
7. ZIPS- Syndróm zvýšenej črevnej priepustnosti	65,00 €
8. IBS – Syndróm dráždivého tračníka	65,00 €
9. FODMAP	65,00 €
10. IBD – Morbus Crohn (MC), ulcerózna kolitída (UC)	65,00 €
<ul style="list-style-type: none"> Novozistené V akútnej fáze V remisii 	
11. Syndróm krátkeho čreva	55,00 €
12. GERD	35,00 €
13. Pankreatitída	65,00 €
<ul style="list-style-type: none"> Akútna Chronická 	
14. Hyperurikémia, Dna	45,00 €
15. Nadváha a obezita	130,00 €
16. Podvýživa – malnutrícia	75,00 €
17. Telesná analýza prístrojom In Body	
Základné meranie	15,00 €
Kontrolné	10,00€
Meranie s vyhodnotením	25,00 €
<ul style="list-style-type: none"> Telesná analýza: <ul style="list-style-type: none"> Vyhodnotenie BMI Vyhodnotenie WHR indexu (pomer pás- boky) Vyhodnotenie bazálneho metabolizmu Stanovenie metabolického veku Vyhodnotenie podielu tuku a svalovej hmoty v % a v kg Vyhodnotenie podielu vnútrobrušného (viscerálneho) tuku Vyhodnotenie celkovej telesnej, vnútrobunkovej a mimobunkovej vody Vyhodnotenie podielu bielkovín a minerálnych látok v tele Segmentálne meranie (horné a dolné končatiny) 	
18. Kontrolná osobná konzultácia (na žiadosť pacienta)	20,00 €
19. V prípade dvoch a viacerých diagnóz sa cena stanovuje kľúčom	1+ ½ za každú ďalšiu dg

Cena za dietologické poradenstvo v sebe zahŕňa nasledujúce položky:

Základná telesná analýza prístrojom In Body

- Osobná konzultácia a vyšetrenie nutričným terapeutom
- Odborný nález a informačný materiál k danej diagnóze
- 4 základné mailové konzultácie v priebehu nasledujúceho pol roka od osobnej konzultácie (mailovú adresu obdržíte od nutričného terapeuta)*

*počet mailových a osobných konzultácií si môže nutričný terapeut upraviť na základe dohody s pacientom, v závislosti od diagnózy.

Priebeh konzultácie

Po dôkladnej diagnostike lekármi sa pacient objedná (recepcia/ +421 2 57108511) na odbornú konzultáciu k nutričnému terapeutovi. Pacientovi je na základe stanovenia telesnej analýzy, nutričného stavu a anamnézy odporúčaná konkrétna liečba, resp. diéta a úprava stravovania. Počas konzultácie Vám nutričný špecialista stanoví konkrétne výživové odporúčania, rozpis vhodných potravín podľa individuálnej znášanlivosti potravín a zoznam vhodných alternatív za vylúčené potraviny. Pacient obdrží okrem odborného nálezu aj edukačné informačné materiály, ktoré mu štart pri úprave jedálničku v domácich podmienkach určite zjednoduší.

NUTRIČNÝ PROTOKOL

Prostredníctvom presných záznamov o tom, čo jete počas dňa a ako sa následne cítite, môžeme identifikovať konkrétne potraviny alebo jej zložky, ktoré Vám spôsobujú ťažkosti.

Pri niektorých diagnózach Vám bude zaslaný nutričný protokol, kde si budete po dohode s nutričným terapeutom zapisovať všetko, čo ste v jednotlivé dni jedli. Čím presnejšie sú Vaše záznamy, tým spoľahlivejší prehľad získame (následne vieme potom zhodnotiť aj to, či je Vaše stravovanie vyvážené a plnohodnotné). Je potrebné si zapisovať aj množstvá a spôsob prípravy jedál (niekomu malé množstvo danej potraviny neprekáža ale pri väčšom množstve sa už môžu objavovať symptómy, vyprážené kura môže vyvolať symptómy ale grilované kura Vám už problém robiť nemusí). Sledujte prejavy, to ako sa cítite po jednotlivých jedlách a všetko zapisujte. Snažte sa počas doby zapisovania si jednotlivých jedál stravovať sa čo najpestrejšie, experimentujte aj s množstvom jednotlivých potravín- skúste si znížiť porciu problémovej potraviny na polovicu a sledujte ako zareagujete.

Týmto spôsobom získame prehľad o tom, čo môžete, v akom množstve to môžete a naopak, ktoré potraviny je potrebné z Vášho jedálneho lístku vylúčiť. Niekedy sú tieto zistenia jednoznačné, niekedy úplne nie, nakoľko komerčne vyrobené potraviny obsahujú množstvo surovín, a problém môže robiť len jedna z nich.