

ANTIBACTERIANOS

Introducción

Los antibióticos son fármacos que precisan de una concentración plasmática mínima y sostenida en el organismo para ser efectivos.

Por esa razón, hay que tener en cuenta las interacciones con los alimentos que puedan alterar la biodisponibilidad de estos fármacos.



Principales interacciones alimento-antibacteriano

BETALACTÁMICOS

PENICILINAS

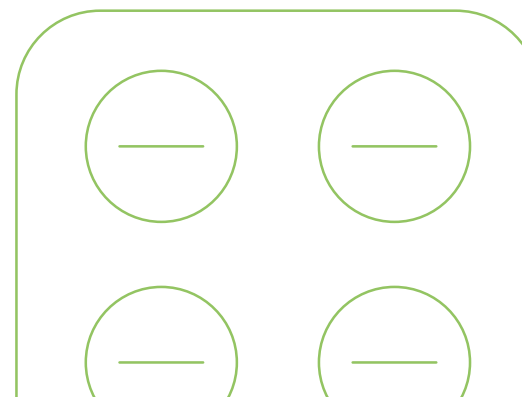
Se pueden administrar con o sin alimentos; sin embargo, las concentraciones plasmáticas que se determinan son más altas cuando se administran con el estómago vacío. Por otra parte, la absorción de la amoxicilina no parece alterarse al tomarla de forma conjunta con alimentos. Por otra parte, se recomienda la administración de ampicilina 1h antes o 2h después de las comidas, ya que la ingesta de alimentos puede retrasar la absorción del fármaco.

TRIMETOPRIM

En estudios preclínicos se ha observado la interacción de trimetoprim con alimentos y goma-guar, dando lugar a una reducción de la absorción del antibiótico y una disminución de los niveles plasmáticos. Se recomienda espaciar la toma entre ambos, al menos 2 horas.

CEFALOSPORINAS

Los niveles farmacocinéticos de las cefalosporinas se ven mínimamente afectados por los alimentos. alguna de ellas, como la cefuroxima, se recomienda tomarla con alimentos ya que mejoran ligeramente su absorción oral.



MACRÓLIDOS

La ingesta de alimentos afecta de forma diferente en la absorción de los distintos macrólidos. Los alimentos incrementan la absorción de claritromicina de liberación prolongada. Por otra parte, la azitromicina en cápsulas reduce su absorción a casi la mitad cuando se toma junto a alimentos, por lo que las recomendaciones indican administrarla en ayunas. Hay que destacar también que el alcohol puede disminuir la absorción de la eritromicina un 27 %.

QUINOLONAS

Los productos lácteos reducen la biodisponibilidad del ciprofloxacino y el norfloxacino. Se debe informar a los pacientes que eviten tomar productos lácteos en el intervalo de 1 a 2h tras la toma del antibiótico.

TETRACICLINAS

Las tetraciclinas tienen una alta capacidad de formar quelatos no absorbibles con iones di y trivalentes, pudiendo reducir su absorción en general. La presencia de calcio en la leche y los productos lácteos pueden generar dichos quelatos que disminuirían la absorción de las tetraciclinas.

