



**LA ALIMENTACIÓN COMO
TRATAMIENTO PARA PACIENTES CON
QUEMADURAS DE SEGUNDO Y
TERCER GRADO EN COMITÁN DE
DOMÍNGUEZ**

***Alumna: Méndez Guillén Daniela
Montserrat***

Materia: Taller de Elaboración de Tesis

***Nombre del profesor: Lic. Cordero
Gordillo María del Carmen***

Grado: 9° Cuatrimestre

Grupo: A Nutrición

Comitán de Domínguez Chiapas a 08/ Mayo/ 2020.

DEDICATORIA

Esta tesis está dedicada en primera instancia a mis padres, que son las personas que me han apoyado durante todo mi historia académica, que siempre me han brindado su respaldo en todos los proyectos que me he propuesto sin importar si funcionaran, por consiguiente mis hermanos que al igual que mis padres han estado allí apoyándome sin importar nada.

A todos los docentes que he tenido durante toda mi formación académica, ya que cada uno de ellos puso un granito de arena en lograr que me apasionara la ciencia, el querer descubrir cosas nuevas a través del interés y al querer ayudar a las personas a través de la ciencia. Los docentes que he tenido durante la formación universitaria han hecho que me apasione aún más la licenciatura de nutrición, no solo por su ámbito de trabajo; me han enseñado a amar la carrera y a ejercerla con pasión y con el mejor desempeño, dando siempre lo mejor.

Por supuesto mis más grandes agradecimientos a todas aquellas personas que han estado involucradas en todos los procesos de enseñanza y aprendizaje.

ÍNDICE

CAPITULO I

1. PROTOCOLO DE INVESTIGACIÓN

- 1.1. *Planteamiento del problema.*
 - 1.1.1. *Preguntas de investigación.*
- 1.2. *Objetivos.*
 - 1.2.1. *Objetivo general*
 - 1.2.2. *Objetivos específicos.*
- 1.3. *Justificación.*
- 1.4. *Hipótesis.*
 - 1.4.1. *Variables.*
- 1.5. *Metodología*
 - 1.5.1. *Diseño de técnicas de investigación.*

CAPITULO II

2. ORÍGENES Y EVOLUCIÓN

- 2.1. *Inicio de la medicina.*
 - 2.1.1. *Inicio de los tratamientos médicos.*
 - 2.1.2. *Inicio de los tratamientos para quemaduras.*
- 2.2. *Concepto de quemadura.*
 - 2.2.1. *Tipos de quemaduras.*
 - 2.2.2. *Tipos de quemaduras según zona cutánea afectada.*
 - 2.2.3. *Definición de agente quemante.*
 - 2.2.3.1. *Tipos de agentes que causan quemaduras.*
 - 2.2.4. *Definición de colágeno.*
 - 2.2.5. *Clasificación de la piel.*

CAPITULO III

3. MARCO TEÓRICO

- 3.1 *Tratamientos comunes para tratar quemaduras.*
- 3.2 *Tratamiento según el tipo de quemaduras.*
- 3.3 *Duración de los tratamientos, según la complejidad de la quemadura.*
- 3.4 *Población más susceptible a sufrir quemaduras.*

3.4.1. Factores de riesgo para sufrir una quemadura.

3.4.2. Tipos de quemaduras más frecuentes.

3.5 Alimentación como tratamiento para quemaduras.

3.5.1 Alimentos: estimulantes de colágeno.

3.5.2. Tratamiento con piel de pescado.

3.5.2.1. Tratamiento a la piel de pescado antes de utilizarla.

3.5.2.2. Evaluación de resultados.

INTRODUCCIÓN

Como bien se sabe las quemaduras en la actualidad han tenido un incremento en la sociedad, existen diferentes motivos por los cuales las personas sufren este tipo de lesiones. Dependiendo del grado de la lesión en la piel es como se catalogan los daños clasificándolas por grado, estos grados varían en función de la capa que ha sido afectada de la piel.

Con base a esto se puede decir que existen quemaduras de primer, segundo y tercer grado; siendo las de primer grado las menos graves y las de tercer grado son las quemaduras de mayor complejidad en cuanto a tratamientos, recuperación entre otros; esto es debido a que la porción que ha sido afectada en la piel ha sido la más profunda ya que afecta a la dermis que es la parte superior de la piel, la epidermis que es la parte intermedia de la piel y por último el tejido graso, debido a este grado de lesión también se ve afectadas las glándulas sudoríparas, los folículos pilosos y también las terminaciones nerviosas.

Debido a esto es que los tratamientos que se necesitan suelen ser de alto costo, sin embargo ayudan a aliviar al paciente, sin embargo existe un factor importante que es el factor psicológico (emocional) y físico. Ya que este tipo de quemaduras llega a dejar secuelas físicas de manera permanente, sin mencionar el tiempo de recuperación que es bastante largo.

Es por ello que en esta investigación lo que se pretende es identificar los tratamientos más comunes al tratar una quemadura en cualquiera de los grados que se trate.

A partir de esta recopilación de información se puedan analizar a la población que padece quemaduras de segundo y tercer grado, ya que son las lesiones más graves. Así como también se puedan identificar que alimentos ayudan a la regeneración cutánea que es un factor importante para recuperar a los pacientes con quemaduras de segundo y tercer grado, es también importante poder determinar las zonas afectadas en quemaduras para poder buscar la mejor

opción en el tratamiento y con base a esto se pueda dar a conocer las propiedades del pescado en el tratamiento de las quemaduras.

A su vez se puede analizar como la aplicación de un tratamiento médico ayuda a aliviar los síntomas de una quemadura y mejora su pronóstico de recuperación en su totalidad sin ser invasiva, en comparación en utilizar la piel de pescado como un tratamiento de primera opción y os resultados que este pueda ofrecer.

Como ya se ha mencionado anteriormente las quemaduras son una problemática actual sin embargo, no es una problemática del siglo XXI, estas lesiones han existido desde siglos anteriores y se han utilizado infinidad de tratamientos para sanar a los pacientes, todo esta evolución se encentra en el capítulo II de esta tesis.

Por otra parte se tiene el tratamiento de quemaduras a través de alimentos que ayuden a la producción de colágeno, que este a su vez ayuda a regeneración cutánea reduciendo los tiempos de sanación, y proveyendo mejores resultados en general, esta información s encuentra en el capítulo III de esta misma investigación

Capítulo I

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La incidencia en la población con quemaduras de segundo y tercer grado va en aumento debido al descuido de la población, así como también ha ido en aumento el abandono del tratamiento ya que suelen ser de alto costo, mucha de la población afectada opta por dejar inconcluso su tratamiento lo que trae como consecuencias cicatrices más pronunciadas afectando su vida social, psicológica y económica.

El peligro de sufrir quemaduras es constante en la vida diaria. Desde las quemaduras solares a las causadas directamente por el fuego, hay toda una gama de posibilidades y situaciones de riesgo.

Por esta misma situación es que existen diferentes tipos de quemaduras y de ellas depende el tratamiento. Los tipos de quemaduras son las solares que se podrían decir que son las más comunes, así también se encuentran las quemaduras por sustancias químicas que suelen causar quemaduras graves y por lo general se dan accidentalmente en niños ejemplo de las sustancias son líquidos calientes o aceites a altas temperatura, el otro tipo de quemaduras es por gases y vapores, las que son ocasionadas por sustancias químicas, quemaduras por fuentes eléctricas, por fuego directo y todas estas situaciones determinan la gravedad de las quemaduras.

Las quemaduras superficiales o de primer grado es la que se produce más común por el sol, las quemaduras de espesor parcial o de segundo grado, este tipo de quemaduras afecta a la dermis produciendo un edema, su cicatrización es lenta y puede producirse también una pérdida permanente de los anexos de la piel como los folículos pilosos, las glándulas sudoríparas y las glándulas sebáceas. Y por último tenemos las quemaduras de tercer grado que son las quemaduras más graves en este caso se produce una pérdida de tejidos en todo el espesor de la piel (así como todos sus anexos cutáneos), comprometiendo su sensibilidad. También afecta al tejido adiposo, nervios, músculos e incluso huesos, por lo que

no se dispone de tejido epitelial para la regeneración de la piel. Por ello, cuando se produce esta quemadura se origina una ulceración, una escara seca, blanquecina o negruzca (es frecuente observar áreas carbonizadas, de color negro o deshidratadas, de aspecto blanquecino), además de un intenso dolor. Es por ello que se busca una alternativa a través de los alimentos como tratamiento para la regeneración del tejido.

Los costos de los problemas de los tratamientos de quemaduras son muy costos, de difícil de conseguir, los cuidados que deben de llevar los pacientes son más extensos debido a la gravedad de las quemaduras, es por eso que se propone el estudio de las propiedades de algunos alimentos que mejoran la cicatrización y promueven la regeneración de la piel.

1.1 Preguntas de investigación

¿Cuáles son los tratamientos médicos para una quemadura?

¿Qué población es la más susceptible a padecer cualquier tipo de quemaduras?

¿Cuáles son los alimentos que ayudan a la regeneración cutánea?

¿Cuáles son las zonas afectadas en quemaduras?

¿Cuáles son las propiedades del pescado en el tratamiento de las quemaduras?

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo general

Identificar los tratamientos más comunes al tratar una quemadura.

1.2.2 Objetivos específicos

Analizar a la población más susceptible a padecer cualquier tipo de quemaduras.

Identificar que alimentos ayudan a la regeneración cutánea.

Determinar las zonas afectadas en quemaduras.

Conocer las propiedades del pescado en el tratamiento de las quemaduras.

1.3 JUSTIFICACIÓN

La importancia de este proyecto es dar a conocer las diferentes alternativas que hay de tratamientos no solo los tratamientos que se utilizan en la medicina convencional, esta investigación trata de profundizar como es el tratamiento a través de los alimentos como una buena alternativa para aliviar y satisfacer las necesidades de los pacientes que llegan a sufrir estas quemaduras, ya que en diferentes ocasiones se han observado de manera indirecta la incomodidad y el dolor que causa una quemadura.

Actualmente se ha ido en incremento los casos de pacientes con quemaduras que van desde primer grado hasta tercer grado, siendo este el estadio el más grave, trayendo lesiones permanentes para el paciente, lo que conlleva a repercusiones negativas en los pacientes quemados.

Existen diferentes alternativas a través de los alimentos que ayudan a la cicatrización, la restauración y el cuidado de la piel.

Si recordamos un paciente con quemaduras de tercer grado presenta cicatrices muy prominentes, lo que conlleva a una hipersensibilidad, afectando su vida social y emocional.

Por otro lado se encuentran los costos de los tratamientos médicos convencionales, ya que suelen ser costosos y dependiendo el área geográfica y el apoyo económico.

Principalmente esta investigación está desarrollada o se pretende para pacientes con quemaduras de segundo y tercer grado, sin embargo no se subestima las quemaduras de primer grado que también son bastante común.

Con base en la investigación de las propiedades de los alimentos nos podemos percatar que existen propiedades muy eficientes para aliviar o tratar diferentes afecciones ocasionadas en la piel. Uno de los alimentos de interés que puede ayudar en este problema es la piel de pescado (tilapia) que ayuda a la regeneración de la piel, siendo una buena alternativa, como tratamiento aunque

a la vez este trae ciertas desventajas que seria las condiciones de la aplicación y como tal la elaboración de la envoltura, ya que es un tratamiento joven.

Como finalmente el objetivo principal de esta investigación se basa en los alimentos y como estos ayudaran a los pacientes con diferentes zonas quemadas y con diferentes grados de quemaduras, al desarrollarla e implementarla (tratar) en pacientes ya así poder generar nuevas alternativas para la población con este problema que por descuido o por algún accidente llegan a sufrir este problema y así poder mejorar la calidad de vida de los pacientes.

La elaboración de este trabajo surge por la necesidad de conocer sobre tratamientos alternativos para quemaduras en especial de la mojarra ya que a través de la lectura me percate que aún no se ha dado a conocer en la población como un tratamiento alterno y que puede a llegar a ser de gran ayuda para los pacientes y a menor costo.

1.4 HIPÓTESIS

H1: La aplicación de un tratamiento médico ayuda a aliviar los síntomas de una quemadura y mejora su pronóstico de recuperación en su totalidad sin ser invasiva.

H2: Las propiedades del pescado ayuda a la generación de colágeno, por lo que ayuda como tratamiento para las quemaduras.

1.4.1 Variables

Variables independientes: tratamiento médico, pescado

Variable dependiente: quemaduras, regeneración de colágeno.

1.5 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

1.5.1 Metodología

Tamayo y Tamayo define a la investigación como: “un proceso que mediante la aplicación del método científico, procura obtener información relevante y fidedigna, para entender, verificar, corregir o aplicar el conocimiento.” Por ello, la investigación por lo regular intenta encontrar soluciones para problemas de tipo educativo, social, científico, filosófico, etc. Por ende, es un proceso que tiene como fin alcanzar un conocimiento objetivo, para guiar o ayudar a mejorar la existencia de los seres humanos en cualquier campo del conocimiento humano. Reconocer a la investigación como un proceso, implica también identificar y considerar los tipos y formas que presenta, según Tamayo y Tamayo, se pueden encontrar los siguientes:

Formas de investigación: • Pura. • Aplicada.

Tipos de investigación: • Histórica. • Descriptiva • Experimental. • Documental. • De campo.

Sin duda, la investigación constituye un proceso que permite el desarrollo profesional y personal del individuo, y es oportuno mencionar que influye en el progreso del conocimiento, al provocar una serie de interrogantes, inquietudes y

curiosidades, lo cual sustenta el concepto de investigación que sostuvo Sócrates. (7)

Método analítico Este método “consiste en la extracción de las partes de un todo, con el objeto de estudiarlas y examinarlas por separado, para ver, por ejemplo, las relaciones entre éstas”, es decir, es un método de investigación, que consiste en descomponer el todo en sus partes, con el único fin de observar la naturaleza y los efectos del fenómeno. Sin duda, este método puede explicar y comprender 7mejor el fenómeno de estudio, además de establecer nuevas teorías. (7)

1. 5.2 Tipo de investigación: Documental

Se define como un servicio de información retrospectivo, en oposición a un servicio de información corriente, de una Unidad de Información. Se entiende por Unidad de Información aquella institución dedicada a la recopilación, procesamiento y difusión de la información científica y técnica. Este trabajo lo hacen las Bibliotecas, los Centros de Documentación y/o Información, los Bancos de Datos, los Centros de Análisis de Información, los Archivos, los Museos, etc. Por lo que, estas Instituciones, constituyen Unidades de Información. Por ello mismo, son un lugar de trabajo natural del investigador. Es decir, el espacio donde el investigador obtiene información. (6)

Desde el punto de vista de su evolución histórica, la investigación documental, tal como había sido definida, constituyó una serie de métodos y técnicas que los trabajadores en información descubrieron y perfeccionaron a lo largo de la historia con el propósito de ofrecer información a la sociedad. (6)

1.5.3 Enfoque metodológico: cualitativo- cuantitativo

Cook (1979), señaló que existen dos métodos para la recopilación de datos: cualitativo y cuantitativo. La distinción más obvia que cabe establecer entre los dos es que los métodos cuantitativos producen datos numéricos y los cualitativos dan como resultado información o descripciones de situaciones, eventos, gentes, acciones recíprocas y comportamientos observados, citas directas de la gente y extractos o pasajes enteros de documentos, correspondencia, registros y estudios de casos prácticos. La investigación

cuantitativa es aquella donde se recogen y analizan datos cuantitativos, por su parte la cualitativa evita la cuantificación; sin embargo, los registros se realizan mediante la narración, la observación participante y las entrevistas no estructuradas. (7)

Fernández (2002) indica que la investigación cualitativa trata de identificar la naturaleza profunda de las realidades, la relación y estructura dinámica, por otro lado la investigación cuantitativa trata de determinar la fuerza de las asociaciones o correlación entre variables, la generalización y objetivación de los resultados a través de una muestra para ser inferencia en una población. Los métodos cualitativos para la recopilación de datos tienen una función muy importante en la evaluación de impacto, ya que proporcionan una valiosa información para comprender los procesos que existen tras los resultados. Según el World Bank (2003) se puede usar para mejorar la calidad de las evaluaciones cuantitativas basadas en las encuestas, ya que ayudan a generar hipótesis de evaluación, refuerza el diseño de cuestionarios para las encuestas y amplían las conclusiones de la evaluación cuantitativa. (7)

Por su parte Grawitz (1975) plantea como pregunta el hecho de si ¿pueden las ciencias sociales aprovechar el instrumento de los métodos cuantitativos? Al respecto no encontró una respuesta concluyente, ya que ciertos sectores de algunas ciencias sociales se prestan mejor que otros a una cuantificación. En las ciencias sociales Grawitz (1975) indicó que existe un error en el paso de lo cualitativo a lo cuantitativo, ya que el segundo método depende de los datos recogidos por el primero, los cuales son recogidos y transformados. Ejemplo de lo anterior son las entrevistas, observaciones de grupo, análisis de documentos entre otros.

Para esta autora la cuantificación es una segunda etapa de la recolección de datos cualitativos. Los estudios cualitativos son investigaciones intensivas a muy pequeña escala, en las cuales se explora la experiencia cotidiana de la gente y sus comunidades en diferentes tiempos y espacios. En estos trabajos, la posición del investigador, las experiencias, perspectivas y

prejuicios son aspectos significativos en el desarrollo y resultados de la investigación (Philip, 1998). (7)

1. 5.4 Técnicas de investigación:

- ° Consulta bibliográfica
- ° consulta sitio web

1.6 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO							
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
BASES TEÓRICAS																																
SELECCIÓN DEL TEMA																																
DELIMITACIÓN DEL TEMA																																
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA																																
OBJETIVOS																																
JUSTIFICACIÓN																																
HIPÓTESIS																																
MARCO HISTÓRICO																																
MARCO CONCEPTUAL																																
MARCO TEÓRICO																																
METODOLOGÍA																																
PRIMERA ENTREGA																																
RECOPIACIÓN DE INFORMACIÓN																																