

UDS

NUTRICION Y DIETETICA



PASIÓN POR EDUCAR

CUIDADOS NUTRICIONALES CLÍNICOS

**BAJO LA DIRECCIÓN DE:
NUTRIOLOGA LISSET FLORES**

**PRESENTA:
LORENA GONZÁLEZ ZACARÍAS**

NUTRICIÓN ENTERAL Y PARENTERAL

DEFINICIÓN: Es aquella que se provee mediante dispositivos médicos con sondas, botones gástricos o estomas, a partes de cavidad oral en el tracto gastrointestinal, para liberar nutrientes.

Cuando se administraba nutrición parenteral se mantuviera en ayuno absoluto y por periodos prolongados a los recién nacidos, con la finalidad de permitirles recuperarse de su enfermedad cardiorrespiratoria grave y reducir la incidencia de enterocolitis necrosante. Actualmente sabemos que la nutrición enteral (NE) es un auxiliar en extremo importante en el soporte nutricional en las unidades de cuidados intensivos (UCIN) y que la nutrición parenteral sin alimentación enteral puede ocasionar complicaciones tales como ictericia colestásica y enfermedad ósea metabólica. Enteral (NE) es un auxiliar en extremo importante en el soporte nutricional en las unidades de cuidados intensivos (UCIN) y que la nutrición parenteral sin alimentación enteral puede ocasionar complicaciones. Es un método seguro, con un alto grado de aplicación clínica. En el grupo de los recién nacidos de término tiene sus indicaciones muy precisas.

VENTAJAS DE LA NUTRICIÓN ENTERAL Y PARENTERAL

Se proporciona un volumen pequeño de alimento por vía enteral con la finalidad de ESTIMULAR el tracto gastrointestinal. La meta de la estimulación enteral mínima es la de favorecer el TROFISMO intestinal y no la de nutrir.

El conocimiento sobre la maduración del intestino humano es uno de los elementos que fundamenta este tipo de práctica. Las células del sistema neuroendocrino que secretan gastrina, neurotensina, péptido gastrointestinal. La administración energética se divide en administración de calorías derivadas de proteínas y elementos no proteicos (hidratos de carbono y lípidos).

ALERGIA ALIMENTARIA

DEFINICIÓN: Se produce cuando existe una **reacción inmunológica** determinada en el cuerpo como respuesta a la ingestión de un alimento determinado.

DIFERENCIA

Mecanismo del inmunológico

INTOLERANCIA ALIMENTARIA.

DEFINICIÓN: Una condición en la que se producen **efectos adversos**, tras ingerir un alimento en concreto o un ingrediente. La intolerancia alimentaria es distinta de la aversión alimentaria psicológica, en la cual la persona odia una comida y cree que el alimento en cuestión le produce una reacción determinada.

DIFERENCIA

Deficiencia del paciente.

ALERGIA ALIMENTARIA

TRATAMIENTO DIETETICO

Los antihistamínicos de venta libre o recetada pueden ayudar a reducir los síntomas. Estos medicamentos pueden tomarse después de la exposición a un alimento que causa alergia para ayudarte a aliviar la picazón o la urticaria. Sin embargo, los antihistamínicos no pueden tratar una reacción alérgica grave.

INTOLERANCIA ALIMENTARIA.

Son de tipo gastrointestinal (diarreas, dolor abdominal, flatulencia, síndrome de malabsorción, etc.). Sin embargo, también son importantes otras manifestaciones secundarias al problema mala absorción (fallo del medro,

desnutrición, etc.) y a la respuesta inmunológica sistémica que genera esta enfermedad (dermatitis herpetiforme, artritis, trombocitopenia, hepatitis y otras enfermedades autoinmune.

ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES

DEFINICIÓN: Es un término amplio para problemas con el corazón y los vasos sanguíneos. Estos problemas a menudo se deben a la aterosclerosis. Esta afección ocurre cuando la grasa y el colesterol se acumulan en las paredes del vaso sanguíneo (arteria). Esta acumulación se llama placa. Con el tiempo, la placa puede estrechar los vasos sanguíneos y causar problemas en todo el cuerpo. Si una arteria resulta obstruida, esto puede llevar a que se presente un ataque cardíaco o un accidente cerebrovascular.

SIGNOS Y SINTOMAS

- Fatiga
- Dificultad para respirar
- Debilidad general
- Cambios en el color de piel o palidez grisácea (episodios de cambios en la piel asociados con debilidad)
- Ansiedad extrema
- Desmayos o pérdida de la conciencia
- Mareos o aturdimiento
- Náusea o vómitos
- Palpitaciones (sensación de que su corazón está latiendo demasiado rápido o de manera irregular)
- Dificultad para respirar
- Sudoración, que puede ser muy intensa.

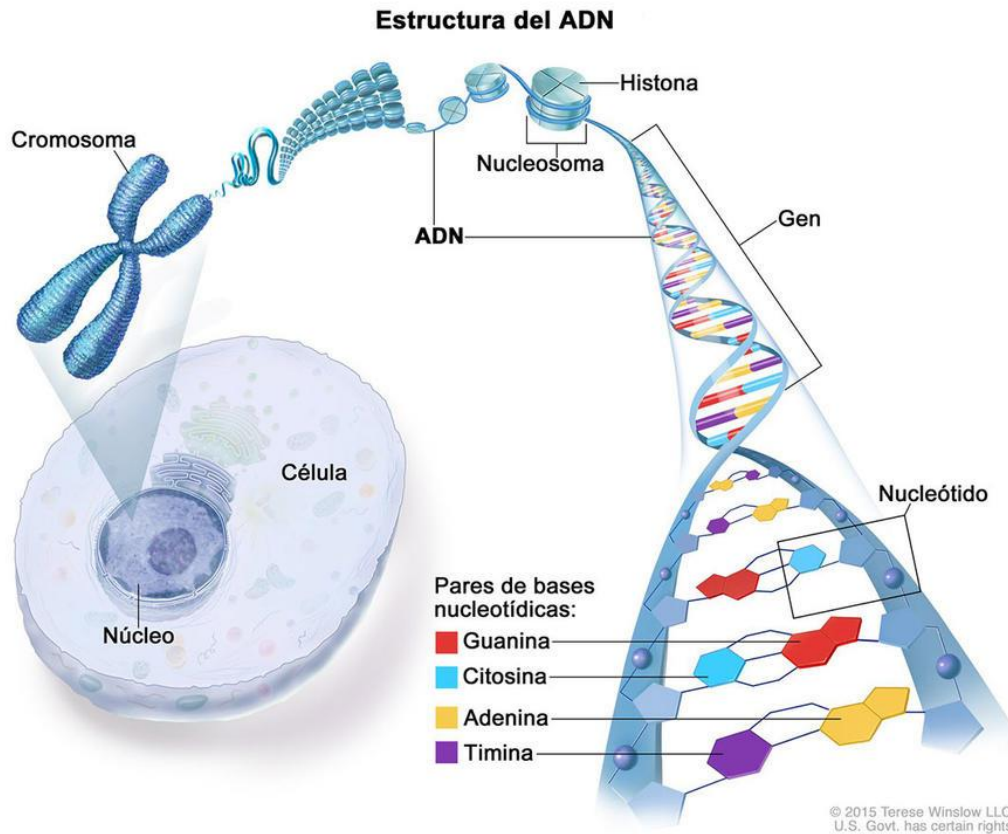
➤ FORMAS DE PREVENCIÓN

Sana alimentación.

Realizar ejercicios 30 minutos al día.

CANCER

CONCEPTO: Es una enfermedad genética, causado por cambios en los genes que controlan la forma como funcionan nuestras células, especialmente la forma como crecen y se dividen. Pueden suceder también en la vida de una persona como resultado de errores que ocurren al dividirse las células o por el daño del ADN causado por algunas exposiciones del ambiente. Las exposiciones ambientales que causan cáncer son las sustancias, como los compuestos químicos en el humo de tabaco y la radiación, como los rayos ultravioleta del sol.



TRATAMIENTO NUTRICIONAL

CONCEPTO: La nutrición es un proceso por el que el cuerpo incorpora alimentos y los usa para crecer, mantenerse sano y reemplazar los tejidos. La buena nutrición es importante para la buena salud. Comer alimentos adecuados antes, durante y después del cáncer puede ayudar a que el paciente se sienta mejor y esté más fuerte. Una alimentación saludable incluye comer y beber cantidades suficientes de alimentos y líquidos que contengan los nutrientes importantes que el cuerpo necesita (vitaminas, minerales, proteínas, carbohidratos, grasas y agua).

DIETAS HOSPITALRIAS

PATOLOGIAS

- El cáncer
- La anorexia y la caquexia son causas comunes de desnutrición en los pacientes de cáncer.
- La cirugía aumenta la necesidad del cuerpo de nutrientes y energía.
- La cirugía en la cabeza, el cuello, el esófago, el estómago o los intestinos afecta la nutrición.
- Trasplante de células madre.
- Anorexia.
- Náuseas.
- Vómitos.
- Úlceras en la boca.
- Cambios en el gusto.
- Inflamación de garganta y dificultad para tragar.
- Intolerancia a la lactosa.
- Aumento de peso

1.- DIETA DE LIQUIDOS CLAROS:

Consiste en líquidos que sean transparentes. Estos líquidos se digieren fácilmente y no dejan residuos en el tracto intestinal.

2.- DIETA DE LIQUIDOS COMPLETOS

Una dieta líquida completa se compone de líquidos y alimentos que son normalmente líquidos y alimentos que se vuelven líquidos cuando están a temperatura ambiente, como el helado. También incluye:

- Sopas cremosas y coladas
- Té
- Jugo
- Gelatina
- Malteadas
- Pudín
- Paletas de helado

3.- DIETA BLANDA MECANICA

Se puede usar si tiene problemas para masticar y / o tragar. Comer alimentos blandos promueve la curación y ayuda a evitar la asfixia o la inhalación de partículas de alimentos o líquidos (aspiración).

4.- DIETA BLANDA QUIMICA

5.- DIETA HIPOCALORICA

En la actualidad se recomienda que no se prescriban dietas de menos de 1 200 Kcal, pues con menos energía el paciente presentará deficiencia de vitaminas y nutrimentos inorgánicos. Se utilizan las dietas hipocalóricas en pacientes con obesidad, para que el equilibrio energético sea negativo y de

esta manera llegar al peso deseado. Sin embargo, a pacientes con patologías como el hipotiroidismo no controlado, dislipidemias y síndrome metabólico, este tipo de dietas también los puede beneficiar.

6.- DIETA HIPERCALORICA

Los pacientes requieren mayor energía de lo "normal", es decir, respecto a su requerimiento en condiciones sanas, algunas patologías causan estrés en el organismo y originan que los requerimientos se eleven, estas condiciones son:

Elevación de la temperatura corporal de manera sostenida. Se recomienda aportar 10% extra de calorías por cada grado elevado.

Condiciones neurológicas: cirugías de cabeza, enfermedad de Parkinson. Pacientes con quemaduras de segundo y tercer grado.

Pacientes con desnutrición energética y proteínica energética.

Con la incorporación de algunos alimentos, como mantequilla, nueces, cacahuates, pepitas, crema de cacahuete, azúcar, miel, mermelada se logra elevar el contenido energético. Aumentar la energía no siempre significa que el volumen de la dieta tenga que aumentar, en algunas condiciones se necesita que en poca cantidad haya mucha energía, a esto se le conoce como densidad energética de los alimentos. Una densidad energética normal es que por cada gramo de alimento se aporte una kilocaloría, para hablar de una dieta hipercalórica esta relación deberá ser de 2 o 3 kcal/g, este concepto se usa mucho en fórmulas industriales.

7.- DIETA EN PURE

Al igual que la dieta de líquidos completos, ésta puede aportar el requerimiento total del paciente. Esta dieta se usa en:

Pacientes que no pueden deglutir con facilidad.

Pacientes con reflujo grave.

Pacientes en rehabilitación maxilofacial.

Los alimentos utilizados pueden ser los mismos que la dieta de líquidos completos, pero la consistencia debe ser de puré, es decir, semisólida, de textura suave, de buen sabor y presentación. El tiempo de consumo de esta dieta depende del estado del paciente, la vigilancia continua permitirá su buen restablecimiento

Bibliografías

Guiainfantil.com

<https://www.grupogamma.com/intolerancia-y-alergia-alimentaria-causas-y-tratamiento/>

<https://www.mayoclinic.org/es-es/diseases-conditions/food-allergy/diagnosis-treatment/drc-20355101>

google.com/search?q=intolerancia+ALIMENTARIA+tratamiento+dietetico&oq=intolerancia++ALIMENTARIA+tratamiento+dietetico&aqs=chrome..69i57j0.25573j0j1&sourceid=chrome&ie=UTF-8

<file:///C:/Users/linux/Downloads/MA-02134-01.pdf>

<https://medlineplus.gov/spanish/ency/patientinstructions/000759.htm>

<https://medlineplus.gov/spanish/ency/patientinstructions/000775.htm>

<https://www.cancer.gov/espanol/cancer/tratamiento/efectos-secundarios/perdida-apetito/nutricion-pdq#:~:text=La%20terapia%20nutricional%20se%20usa,tratamiento%20y%20despu%C3%A9s%20de%20este.>

<https://www.cancer.gov/espanol/cancer/tratamiento/efectos-secundarios/perdida-apetito/nutricion-pdq#:~:text=La%20terapia%20nutricional%20se%20usa,tratamiento%20y%20despu%C3%A9s%20de%20este.>

<https://www.mskcc.org/es/cancer-care/patient-education/clear-liquid-diet>

https://www.academia.edu/30617530/Cap%C3%ADtulo_7_Dietoterapia