



Nombre del alumno: DIEGO ALEXANDRO MORALES DE LEON

Nombre del profesor: Daniela Rodríguez

Nombre del trabajo: ensayo

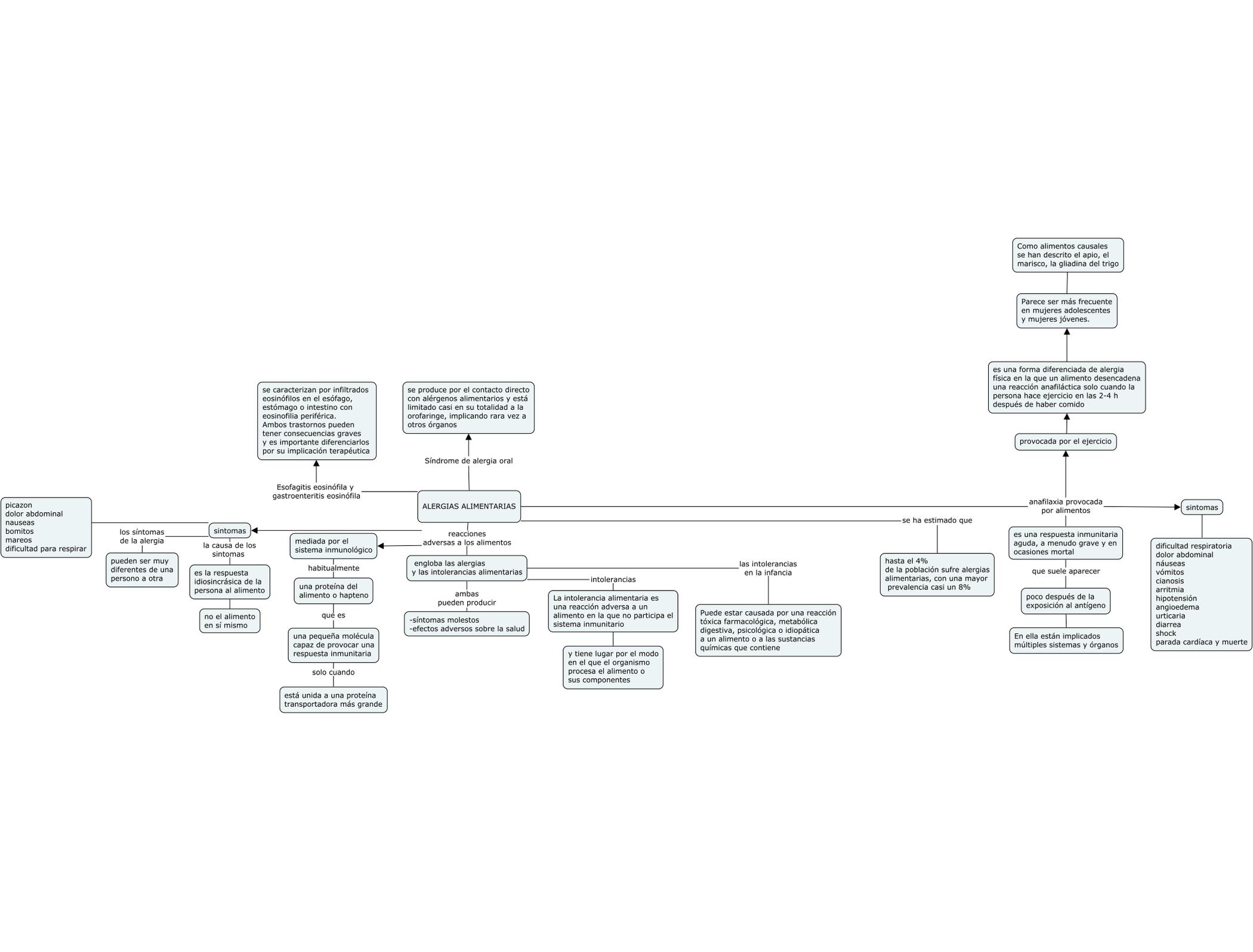
Materia: nutrición en enfermedades gastrointestinales

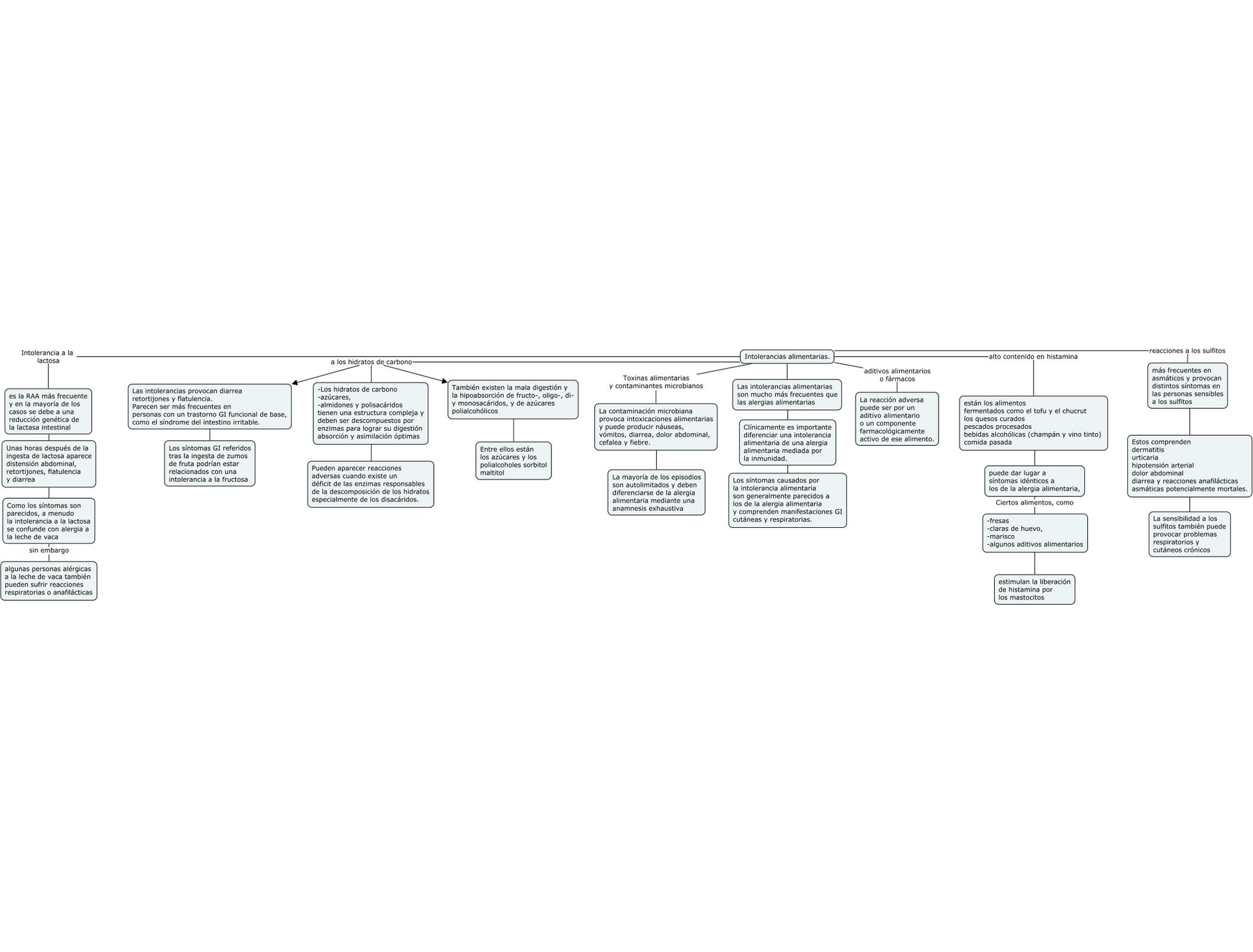
PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 4°

Grupo: Nutrición

Comitán de Domínguez Chiapas a 04 De diciembre del 2020.





Intolerancia a la lactosa

es la RAA más frecuente y en la mayoría de los casos se debe a una reducción genética de la lactasa intestinal

Unas horas después de la ingesta de lactosa aparece distensión abdominal, retortijones, flatulencia y diarrea

Como los síntomas son parecidos, a menudo la intolerancia a la lactosa se confunde con alergia a la leche de vaca

sin embargo

algunas personas alérgicas a la leche de vaca también pueden sufrir reacciones respiratorias o anafilácticas

a los hidratos de carbono

Las intolerancias provocan diarrea retortijones y flatulencia. Parecen ser más frecuentes en personas con un trastorno GI funcional de base, como el síndrome del intestino irritable.

Los síntomas GI referidos tras la ingesta de zumos de fruta podrían estar relacionados con una intolerancia a la fructosa

-Los hidratos de carbono -azúcares, -almidones y polisacáridos tienen una estructura compleja y deben ser descompuestos por enzimas para lograr su digestión absorción y asimilación óptimas

Pueden aparecer reacciones adversas cuando existe un déficit de las enzimas responsables de la descomposición de los hidratos especialmente de los disacáridos.

También existen la mala digestión y la hipoabsorción de fructo-, oligo-, di- y monosacáridos, y de azúcares polialcoholes

Entre ellos están los azúcares y los polialcoholes sorbitol maltitol

Toxinas alimentarias y contaminantes microbianos

La contaminación microbiana provoca intoxicaciones alimentarias y puede producir náuseas, vómitos, diarrea, dolor abdominal, cefalea y fiebre.

La mayoría de los episodios son autolimitados y deben diferenciarse de la alergia alimentaria mediante una anamnesis exhaustiva

Intolerancias alimentarias.

Las intolerancias alimentarias son mucho más frecuentes que las alergias alimentarias

Clinicamente es importante diferenciar una intolerancia alimentaria de una alergia alimentaria mediada por la inmunidad.

Los síntomas causados por la intolerancia alimentaria son generalmente parecidos a los de la alergia alimentaria y comprenden manifestaciones GI cutáneas y respiratorias.

aditivos alimentarios o fármacos

La reacción adversa puede ser por un aditivo alimentario o un componente farmacológicamente activo de ese alimento.

alto contenido en histamina

están los alimentos fermentados como el tofu y el chucrut los quesos curados pescados procesados bebidas alcohólicas (champán y vino tinto) comida pasada

puede dar lugar a síntomas idénticos a los de la alergia alimentaria,

Ciertos alimentos, como

-fresas -claras de huevo, -marisco -algunos aditivos alimentarios

estiman la liberación de histamina por los mastocitos

reacciones a los sulfitos

más frecuentes en asmáticos y provocan distintos síntomas en las personas sensibles a los sulfitos

Estos comprenden dermatitis urticaria hipotensión arterial dolor abdominal diarrea y reacciones anafilácticas asmáticas potencialmente mortales.

La sensibilidad a los sulfitos también puede provocar problemas respiratorios y cutáneos crónicos

Bibliografía

Antología (Uds.). Nutrición en enfermedades gastrointestinales. - pág. 155