



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CARRERA:

NUTRICION

MATERIA:

NUTRICION EN ENFERMEDADES
GASTROINTESTINALES

TEMA:

TABLA COMPARATIVA DE CIRUGIAS
GASTROINTESTINALES

ALUMNO:

PUI RAMIREZ MANSENG

LUGAR:

TAPACHULA DE CORDOBA Y ORDOÑEZ, CHIAPAS

9 DE OCTUBRE DEL 2020

Tabla comparativa de cirugías gastrointestinales

	Colecistectomía	Apendicetomía	Hernias de la pared abdominal	Hernia Hiatal o Reflujo Gastroesofágico	Cirugía de la Enfermedad Inflamatoria Intestinal	Diverticulosis y diverticulitis aguda
TIPO DE CIRUGIA	Cirugía abierta o cirugía laparoscópica	Cirugía por vía acceso convencional Cirugía laparoscópica	cirugía abierta o una cirugía laparoscópica	Funduplicatura endoluminal Cirugía abierta Cirugía laparoscópica	Vía abierta / vía laparoscópica	Cirugía abierta y cirugía laparoscópica
ORGANO INVOLUCRADO	Vesícula biliar	apéndice	órgano o tejido graso sobresalen a través de una zona débil de músculos o tejido conjuntivo del abdomen →intestino delgado	esófago	Intestino	capa interna de la pared intestinal (mucosa)
ALIMENTOS QUE PUEDE CONSUMIR	pescados blancos, pollo y pavo sin piel; Todas las frutas y vegetales, granos cocidos; Granos integrales como avena, arroz, pan y pasta integral;	dieta de líquidos claros (caldo de pollo, gelatina líquida, té y jugos diluidos), Vegetales, zanahoria, calabacín, chayota, berenjena y calabaza; Pera, manzana o durazno sin cáscara, sin semillas y cocidas preferiblemente;	frutas, vegetales, legumbres y los granos enteros, cereales integrales y las leches vegetales aceite de oliva extra virgen, semillas de linaza, girasol y sésamo, así como amaranto y almendra	pescado blanco por encima del que carne. Carnes magras, conejo, el pavo, el pollo y el solomillo de cerdo, verduras y hortalizas	Espárragos, boniatos, Endivias,Manzanas, carne de membrillo, plátano. Mermeladas de manzana, pera, plátano, limón, zanahoria Besugo, bonito, gallo, lenguado, merluza, mero, rape, salmonete, a la plancha, a la romana o al	Crema de trigo y semola de maíz fina. Pan y pastas blancas. Frutas enlatadas y bien cocidas sin cáscara o semillas y jugo sin pulpa. Vegetales enlatados y bien cocidos sin cáscara o semillas y jugo de vegetales.

		Pescados y pechuga de pavo o de pollo sin piel			horno Vaca o ternera, lengua, corazón	
ALIMENTOS CONSUMIR CON CAUTELA	aguacate y coco porque son ricos en grasa; Leches y yogures desnatados; Quesos blancos bajos en grasa como ricotta, cottage, requesón light.	quesos blancos bajos en grasa; Pan blanco y galletas cream cracker; Atol de avena o maicena preparados en agua;	Carnes de res, cerdo y pollo	Queso fresco, fruta madura y si puede ser hervida o al horno para reducir su acidez. Carnes roja	Ensalada, verduras frescas, acelgas, repollo, ajo, alcachofa, apio, berenjenas, espinacas, judías verdes, pepino, remolacha, tomate, zanahoria, champiñón, setas Piña, aceitunas, chirimoya, fresa, pera, dátil, uva, sandía, naranja Bacalao, truchas, gambas. Sopa de almejas, mariscos o pescados	Leche de vaca, leche sin lactosa, leche de soya, leche de arroz. Yogur, queso requesón y sorbete. Huevos; aves; pescado; y carne suave, molida, y bien cocida. Tofu y mantequillas de nueces suaves, como la mantequilla de maní. Caldo y sopas coladas hechas de alimentos bajos en fibra.
ALIMENTOS QUE NO SE PUEDEN CONSUMIR	alimentación baja en grasas, debiendo evitar alimentos como: carnes rojas, tocino, chorizos, mantequilla, aceite, salchichas y frituras en general.	evitar los alimentos ricos en grasas como snacks, embutidos, frituras, mantequilla, salsas y alimentos industrializados, picantes, pimienta y bebidas ricas en cafeína y fibras	harinas y azúcares refinados (pan blanco, galletas, sodas, dulces, etc.), productos procesados (comida chatarra), embutidos, fritos y leche de vaca y derivados.	Nata, manteca, tocino, embutidos y quesos, col, la coliflor, el brócoli, las alcachofas, los guisantes, los garbanzos, las habas, las lentejas y los integrales.	Evitar fibras, harinas, Cebolla, coles, coliflor, pimientos, puerros, rábanos Guisantes, lentejas, habas, garbanzos, habichuelas, judías, patatas fritas Leche entera, queso	Granos, panes y cereales integrales. Fruta seca, fruta fresca con cáscara, y pulpa de fruta. Vegetales crudos. Vegetales verdes cocidos.

				bebidas alcohólicas y la cafeína, picantes o muy especiadas. Reducir la ingesta de frutas cítricas.	graso, huevos duros o fritos, manteca, mantequilla	Carne dura y carne con cartílago. Frijoles secos cocidos.
--	--	--	--	---	--	--