



Nombre de alumno: Cinthya Michelle González Rojas

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez

Nombre del trabajo: mapa conceptual

Materia: nutrición en enfermedades nutricionales

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 3 Grupo: LNU17EMC0120-A

Comitán de Domínguez Chiapas 2021



Nutrición en enfermedades gastrointestinales

Funciones del sistema digestivo

su función principal es obtener de los alimentos y líquidos los nutrientes y energía que el organismo requiere

Órganos que lo componen

- Boca
- Faringe
- Esófago
- Estomago
- Hígado
- Páncreas
- Vesícula
- Intestino delgado y grueso
- Apéndice
- Ano

Nutrición en las enfermedades de la cavidad bucal

La nutrición y la dieta influyen en la cavidad bucal, aunque también es lo contrario; el estado de la cavidad bucal puede incidir en la capacidad de consumir una dieta idónea y lograr el equilibrio nutricional.

Los dientes se forman por la mineralización de una matriz proteica. La proteína que se encuentra en la dentina es el colágeno, para cuya síntesis se necesita vitamina C. La vitamina D es esencial para el proceso de depósito de calcio y fósforo en forma de cristales de hidroxapatita, una forma natural de organización y que es el componente mineral del esmalte y la dentina.

Nutrición en la enfermedad del esófago y estomago

La valoración nutricional y la evaluación exhaustiva de los pacientes con trastornos del Trastorno Digestivo dirigen el plan de asistencia global del paciente.

Los pacientes con pérdida de peso grave se benefician del soporte nutricional precoz, en ocasiones antes de otros tratamientos médicos, o conjuntamente con estos

La intolerancia a varios alimentos, una ingesta inapropiada y la hipo absorción pueden provocar deficiencias de nutrientes y mayor morbilidad

Nutrición en el Estreñimiento, en la Diarrea y en el Síndrome de Intestino irritable.

La enfermedad celíaca (EC) es el único trastorno gastrointestinal (GI) para el que la modificación dietética es el tratamiento básico.

La valoración comprende la frecuencia y cantidad de nutrientes ingeridos, antecedentes médicos y quirúrgicos, medicamentos usados, experiencia subjetiva con los alimentos y grado de conocimiento de la relación entre la dieta y el problema GI.

Nutrición en enfermedades gastrointestinales

Boca: el proceso de digestión comienza en la boca y su función es triturarlos alimentos por la masticación

Caries dental: La caries dental es una enfermedad infecciosa en la que metabolitos como los ácidos orgánicos producen una desmineralización gradual del esmalte dental seguida de una rápida destrucción de la estructura del diente

La fisiopatología de la ERGE es compleja

La interacción entre dieta y gas intestinal, flatulencia, estreñimiento y diarrea ayuda a entender mejor los trastornos más graves.

Faringe: conducto muscular que transporta el aire a la laringe y el alimento al esófago

1) huésped o superficie dental susceptibles; 2) microorganismos como Streptococcus o Lactobacillus en la placa dental o en la cavidad oral. 3) hidratos de carbono fermentables en la dieta, que sirven de sustrato a las bacterias. 4) tiempo que permanecen las bacterias en la boca para metabolizar los hidratos de carbono fermentables, producir ácido y provocar la caída del pH salival a menos de 5,5. Cuando el pH es ácido, lo que puede producirse en escasos minutos, las bacterias bucales pueden poner en marcha el proceso de desmineralización.

Otras manifestaciones son irritación faríngea, carraspera constante, ronquera y empeoramiento de síntomas asmáticos. La frecuencia y gravedad de los síntomas no siempre predicen la gravedad o las complicaciones de la enfermedad, ni se correlacionan con los hallazgos endoscópicos

Los trastornos GI funcionales presentan síntomas sin una causa estructural, infecciosa o metabólica conocida. Mayores cantidades de H₂ y CO₂ (y en ocasiones también CH₄) en el gas rectal reducen el pH fecal, provocando una excesiva fermentación bacteriana en el colon y la hipoabsorción de los sustratos fermentables.

Estomago: Tiene un revestimiento interno resistente para retener el ácido que descompone los alimentos

Los hidratos de carbono fermentables se encuentran en tres de los cinco grupos del sistema MyPlate:

Hígado: El hígado produce un jugo digestivo llamado bilis que ayuda a digerir las grasas y algunas vitaminas.

Páncreas: produce un jugo digestivo que tiene enzimas que descomponen químicamente los carbohidratos, grasas y proteínas

1) cereales

2) frutas

y 3) lácteos

Todas las frutas (frescas, enlatadas y frutos secos) y zumos de fruta pueden ser cariógenos

Asistencia nutricional para la reducción del reflujo gastroesofágico y la esofagitis 1. Evitar comidas copiosas ricas en grasas. 2. Evitar ingerir alimentos entre 3 y 4h antes de acostarse. 3. Evitar fumar. 4. Evitar las bebidas alcohólicas. 5. Evitar alimentos y bebidas que contengan cafeína. 6. Mantenerse erguido y evitar actividades físicas vigorosas inmediatamente después de comer. 7. Evitar prendas ajustadas, especialmente después de las comidas. 8. Consumir una dieta sana y nutricionalmente completa con la cantidad adecuada de fibra. 9. Evitar alimentos ácidos y muy especiados cuando exista inflamación. 10. Adelgazar en caso de sobrepeso.

Directrices para dietas ricas en fibra: 1. Aumento del consumo de pan y cereales integrales y otros productos hasta 6-11 raciones diarias. 2. Aumento del consumo de verduras, hortalizas, frutas, legumbres, frutos secos y semillas comestibles hasta 5-8 raciones diarias. 3. Consumo de cereales ricos en fibra, muesli y legumbres hasta conseguir como mínimo una ingesta diaria de fibra igual a 25g para las mujeres y 38g para los hombres. 4. Aumento de la ingesta de líquidos para lograr un mínimo de 2l diarios.