

Enfermedad

Característica

Consecuencias
nutricionales

- Afecta el proceso de la deglución
- **Disfagia orofaríngea:** se trata de un trastorno de la motilidad orofaríngea que dificulta el paso del bolo alimenticio de la boca a la faringe o a través del músculo cricofaríngeo.
- **Disfagia esofágica:** suele deberse a enfermedades obstructivas, trastornos motores o sensitivos.
- **Disfagia mecánica o obstructiva:** se caracteriza por una dificultad para el paso de los alimentos por alguna de las zonas anatómicas implicadas.
- **Disfagia motora o neuromuscular:** se caracteriza por una dificultad para iniciar la deglución o por una alteración del peristaltismo normal del esófago.

- Puede provocar malnutrición al ingerir con la ingesta
- Da lugar a la deshidratación
- Aspiración hacia la vía respiratoria o incluso la muerte
- Manifestaciones Clínicas: - babeo excesivo, - alimento retenido en la boca o en el vestíbulo bucal, - dolor al tragar, - sensación de ahogo y regurgitación nasal, - tos durante el consumo de alimentos con aspiración evidente o silente

D
I
S
F
A
G
I
A

VARICES ESOFAGICAS

Enfermedad

Características

Consecuencias
nutricionales

- Son venas anormales dilatadas en el tubo que conecta a la garganta con el estómago (esófago)

- Ocurre con mayor frecuencia en personas que padecen enfermedades hepáticas graves

- Se desarrollan cuando el flujo de sangre normal al hígado se bloquea por un coágulo o tejido cicatricial en el hígado.

- Síntomas: no causa signos ni síntomas, excepto que ocurra una hemorragia.

• Se desarrolla como consecuencia de la hipertensión portal

• Cicatrización severa del hígado (cirrosis)

• Coágulo sanguíneo (trombosis)

• Infección parasitaria

• La complicación más grave es el sangrado

Enfermedad

Características

Consecuencias nutricionales

ESOFAGITIS

- Es una inflamación que puede dañar los tejidos del esófago. Síntomas:

- * Dificultad para tragar
- * Dolor al tragar
- * Dolor en el pecho
- * Acidez

- El tratamiento para la esofagitis depende de la causa subyacente y de la gravedad del daño que presentan los tejidos.

- Regreso del ácido estomacal al esófago

- Infección
- Tomar medicamentos por vía oral y alergias
- Daño la mucosa que recubre al esófago
- Dificultad para tragar

Causas:

- esofagitis por reflujo,
- esofagitis eosinofílica,
- esofagitis linfocítica,
- esofagitis inducida por medicamento,
- esofagitis infecciosa,

- Cambios en la estructura de esófago

Vitaminas	Función	Fuentes
Liposolubles		
A (Retinol)	Necesaria para la vista, piel y membranas, mucosas saludables, crecimiento de los huesos y dientes, salud del sistema inmunitario	Leche fortificada, queso, crema, mantequilla, verduras de hojas verdes, frutas, verduras
D (calciferol)	Necesaria para la absorción adecuada de calcio; se almacena en los huesos.	Yemas de huevo, hígado, leche fortificada; Con exposición a la luz solar, la piel puede elaborar vitamina D

Vitamina	Función	Fuentes
E (Tocoferol)	Antioxidante; Protege las paredes celulares	Aceites vegetales, verduras de hojas verdes
K (Fitomenadiona)	Necesaria para una buena coagulación de sangre	Verduras de hoja verde
Hidrosolubles		
B1 (Tiamina)	Importante para la función nerviosa	Cereales, legumbres, nueces, semillas
B2 (Riboflavina)	Importante para la visión normal y la salud de la piel	Productos lácteos verduras de hojas verdes, panes, cereales
B3 (Niacina)	Importante para el sistema nervioso, el aparato digestivo y la salud de la piel	Carne, aves, pescado, panes y cereales, verduras
B5 (Ácido pantoténico)	Fabricación y descomposición de grasas Ayuda a convertir los alimentos que consumimos en la energía que necesitamos	Se encuentra en la mayoría de los alimentos
B6 (Piridoxina)	Ayuda en la producción de glóbulos rojos	Carne, pescado, aves, verduras, frutas
B8 (Biotina)	Participa en procesos de transformación de los alimentos y de la energía	Se encuentra en la mayoría de los alimentos, es producida en los intestinos por bacterias.
B9 (Ácido fólico)	Parte de una enzima necesaria para producir ADN y células nuevas, especialmente glóbulos rojos	Verduras de hojas verdes y legumbres, semillas

Vitaminas	Función	Fuentes
B12 (Cobalamina)	Parte de una enzima necesaria para la producción de células nuevas, importante para la función nerviosa	Carne, aves, pescado, mariscos, huevos, productos lácteos, no se encuentra en alimentos de origen vegetal
C (Ácido ascórbico)	Antioxidante, importante para la salud del sistema inmunológico	

