



Nombre de la alumna: Sarina López González.

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez Guillen.

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico.

Materia: Nutrición en enfermedades renales.

Grado: 5° Cuatrimestre

**NUTRICION EN
LOS
TRANSTORNOS
NEUROLOGICOS**

**3.2
Enfermedad
de Alzheimer**

APORTE ENERGETICO

30-35 kcal/kg de peso y día.

HIDRATOS DE CARBONO

- ✓ 55% del aporte calórico.
- ✓ Tener un aporte de hidrocarbonados complejos y que los sencillos no superen el 10%.

FIBRA

Aportar 40 g/día en una proporción 3/1 insoluble/soluble.

GRASAS

- ✓ No debe superar el 30% del aporte calórico, evitando grasas saturadas y potenciando las ricas en oleico y AGP n-3.

PROTEINAS

- ✓ Será de 1-1,2 g/kg de peso y día. En situaciones de estrés o de malnutrición debemos elevar el consumo de proteínas a 1,5-1,7 g/kg/ día.

ESTADO EVOLUTIVO

**DEMENCIA
LEVE**

- ✓ Valorar el equilibrio de nutrientes y valorar la introducción de suplementos.
- ✓ Valorar y corregir los efectos secundarios de la medicación asociada.

**DEMENCIA
MODERADO**

- ✓ Dar alimentos de baja densidad energética: ensaladas, hortalizas.
- ✓ Alimentos preparados con poca grasa: plancha, vapor, horno.
- ✓ Sustituir el azúcar o la miel por edulcorantes no energéticos.

**DEMENCIA
AVANZADO**

- ✓ Mantener la masticación dando alimentos blandos y ricos en fibra.
- ✓ Suministrar proteínas de alto VB.
- ✓ Alimentar en ambientes relajados para que no existan distorsiones en los sonidos.

TRATAMIENTO

SINTOMATICO

- Tratar los ataques con eficacia y rapidez.
- Reducir al mínimo los efectos adversos.
- Restaurar la capacidad del paciente para realizar una vida normal.

PREVENTIVO

- Reducir la frecuencia de las crisis de migraña en un 50% o más.
- Reducir el uso de medicación durante las crisis y mejorar la calidad de vida.

**OBJETIVO
NUTRICIONAL**

- Histamina
- Nitritos y nitratos
- Sulfitos
- Metilxantinas
- Aspartamo
- Glutamato mono sódico

3.3 Migraña

Bibliografía

(ENERO-ABRIL de 2022). Obtenido de UDS:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/9a0e982467a6490db09fed718daa8486-LC-LNU503.pdf>