



**Nombre de alumno: Tayli Jamileth  
Cifuentes Pérez**

**Nombre del profesor: Daniela  
Montserrat Méndez Guillen**

**Nombre del trabajo: Ensayo**

**Materia: Nutrición Enfermedades  
gastrointestinales**

**Grado: 4to. cuatrimestre**

**Grupo: Nutrición**

## **NUTRICIÓN EN LA DISFAGIA**

La etimología de la disfagia es la dificultad para la deglución y esto provoca malnutrición por una ingesta inadecuada de los alimentos. Los síntomas son la incapacidad tragar saliva, atragantamientos, imposibilidad para beber, voz con gorgoteo, infecciones crónicas de las vías respiratorias superiores.

El logopeda puede valorar y tratar este tipo de trastornos también casos de traumatismos craneoencefálico, ictus o cánceres de cabeza y cuello, y para personas con riesgo de aspiración u otros trastornos que provoquen déficit de coordinación al tragar.

La deglución normal permite que los alimentos se trasladen de manera correcta y segura, empieza desde la boca hasta el estómago, esto con ayuda de los músculos y la gravedad.

La deglución se divide en tres fases; Fase oral; durante las fases preparatoria y oral de la deglución que consta en que el alimento es ingerido, se mastica y se mezcla con la saliva para formar el bolo alimenticio y pueda ser más fácil de tragar, la lengua empuja el bolo hacia el traque que es cuando empieza la segunda fase que es cuando el paladar blando se eleva para sellar la nasofaringe y así impedir la regurgitación orofaríngea. El hioides y la laringe se elevan, y las cuerdas vocales se aproximan para proteger la vía aérea y la faringe se contrae al mismo tiempo que se relaja el esfínter cricofaríngeo, permitiendo que los alimentos lleguen al esófago y es ahí cuando comienza la tercera fase siendo la última que consiste en que el bolo avanza por el esófago y después hacia el estómago siendo un movimiento involuntario.

Los problemas nutricionales principales son la pérdida de peso y anorexia. Las distracciones y conversaciones durante comidas aumentan el riesgo de aspiración y deben restringirse.

Lo más conveniente es realizar una dieta apetecible y nutricionalmente adecuada, recomendando modificaciones en la consistencia de los alimentos, siendo una dieta blanda la más adecuada. Los líquidos se aspiran fácilmente a los pulmones y pueden causar un problema mortal, porque es posible que se produzca una neumonía por aspiración, incluso con agua estéril en los pulmones. Aunque un paciente tenga dificultades para beber líquidos de poca consistencia, sigue siendo necesario satisfacer las necesidades de líquidos. La intervención nutricional debe ser individualizada, según el tipo y alcance de la disfunción siendo mejor evita alimentos que puedan aumentar el riesgo de asfixia.

## **NUTRICIÓN EN LOS PACIENTES INMUNODEPRIMIDOS**

El sistema inmune se conforma por órganos, tejidos y células que están por todo el cuerpo, que se encuentran intercomunicados unos entre otros que se clasifican según sus funciones en primarios que tienen lugar la generación de las células que conforman al sistema inmune y secundarios que se encargan de hospedar las células capacitadas funcionalmente para

interactuar con microorganismos y los elimina. Estos órganos están interconectados por vasos sanguíneos y vasos linfáticos, de forma tal que se constituye un sistema unitario, entrelazado y bien comunicado. Estos vasos transportan las células del sistema inmune, de las cuales el actor principal es el linfocito que estos constituyen el 25% de los leucocitos sanguíneos, y el 99% de las células linfáticas.

El trastorno por inmunodeficiencia ocurre cuando se presenta una disminución o ausencia de la respuesta inmunitaria del cuerpo que es como el cuerpo se defiende de bacterias, virus y sustancias extrañas y dañinas. Si un antígeno traspasa estas barreras, es atacado y destruido por otras partes del sistema inmunitario.

Existe la inmunidad adquirida y es la que se desarrolla con la exposición a diversos antígenos y la inmunidad pasiva son anticuerpos que se producen en el cuerpo diferente del nuestro o también se debe a inyecciones que contiene anticuerpos que brinda protección contra un antígeno.

Componentes de la sangre: el sistema inmunitario incluye ciertos tipos de glóbulos blancos al igual que sustancias químicas y proteínas de la sangre, como anticuerpos, proteínas. Los linfocitos son un tipo de glóbulos blancos de tipo B que son los que se convierten en células que producen anticuerpos y linfocitos de tipo T que atacan a los antígenos y ayudan a controlar la respuesta inmunitaria y algunas de ellas se multiplican y brindan memoria y permite responder más rápido y eficientemente. Los químicos también atraen a los glóbulos blancos llamados fagocitos que se "comen" a los microorganismos y células muertas o dañadas.

## **NUTRICIÓN VEGETARIANA**

Las dietas vegetarianas están adquiriendo relevancia en la población y los motivos para adoptar una dieta vegetariana son motivos de salud, por considerarse más sana, motivos éticos, sociopolíticos, religiosos y ecológicos.

Los estudios sobre dietas vegetarianas son difíciles de llevar a cabo por las variaciones en la definición del término vegetariano. Existen varias definiciones y clasificaciones de lo que es una dieta vegetariana, la más extendida es; vegetarianos estrictos o veganos: no consumen ningún alimento de origen animal, Lactovegetarianos: consumen, además de vegetales, productos lácteos, Ovolactovegetarianos: consumen además de vegetales, productos lácteos y huevos.

La dieta vegetariana está asociada con una menor incidencia de obesidad, enfermedad coronaria, hipertensión, etc. Una dieta vegetariana bien combinada puede aportar toda la energía y los nutrientes necesarios para lograr un adecuado desarrollo y crecimiento, pero hay que adaptarlas a cada caso individual y cuando está bien planificada no produce

problemas de crecimiento y desarrollo y si una dieta no está bien estructurada llevar a un déficit de nutrientes.

Aunque esta dieta entre más restrictiva más puede conllevar a un riesgo, así que debe llevar un buen aporte de proteínas, aporte calórico suficiente, y micronutrientes como el hierro, zinc, calcio, vitamina D Y B12, ácidos grasos y fibra.

## BIBLIOGRAFÍA

Universidad del sureste, antología de nutrición en enfermedades gastrointestinales, recuperado el 12 de noviembre de 2022, paginas 125-142

[3f250b617f2742855f398ce08385d137-LC-LNU403.pdf \(plataformaeducativauds.com.mx\)](https://plataformaeducativauds.com.mx/3f250b617f2742855f398ce08385d137-LC-LNU403.pdf)