



Nombre del Alumno: América Nahil Espinosa Cruz

Nombre del tema : Intolerancias

Parcial : IV

Nombre de la Materia : Nutrición en enfermedades gastrointestinales

Nombre del profesor: Daniela Monserrat Méndez

Nombre de la Licenciatura : Nutrición

Cuatrimestre: 4to

INTOLERANCIAS

NUTRICIÓN EN LA DISFAGIA

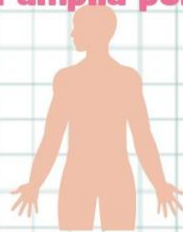
Dificultad en la deglución se refiere a la incomodidad para mover el bolo alimenticio de la boca hacia el estómago



La Disfagia provoca con frecuencia mal nutrición por ingesta inadecuada

NUTRICIÓN EN LOS PACIENTES INMUNODEPRIMIDO

✓Esta conformado por una serie de órganos, tejidos y esparcido de manera amplia por todo el cuerpo



✓El sistema inmunitario protege el organismo de sustancias posiblemente nocivas reconociendo y respondiendo a los antígenos.



INMUNIDAD PASIVA:

Anticuerpos que se producen en un cuerpo diferente al nuestro, los bebés tiene inmunidad pasiva dado que nacen con los anticuerpos de la madre.

INMUNIDAD ADQUIRIDA:

Se desarrollo con la exposición a diversos antígenos

INTOLERANCIAS

NUTRICIÓN VEGETARIANA:

La alimentación de nuestra población incluyendo la población infantil y constituyen una opción alimentaria válida

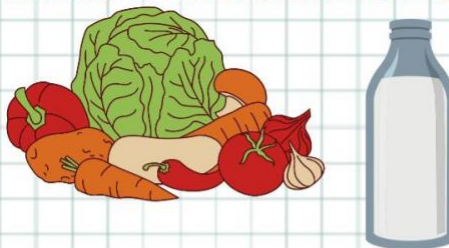


Existen varias definiciones y clasificaciones de lo que es una dieta vegetariana:

VEGETARIANOS ERICTOS O VEGANOS :
NO CONSUMEN NINGÚN ALIMENTO DE
ORIGEN ANIMAL



LACTOVEGETARIANOS : CONSUMEN
ADEMÁS DE VEGETALES, LÁCTEOS



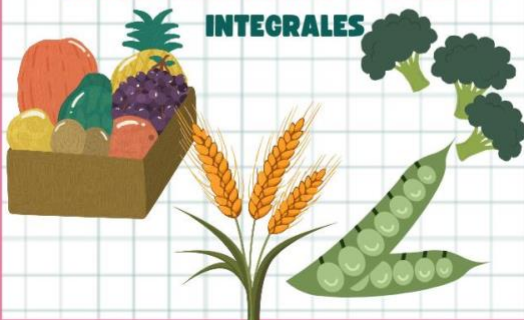
OVOLACTOVEGETARIANOS: CONSUMEN
ADEMÁS DE VEGETALES, LÁCTEOS Y
HUEVO



SEMIVEGETARIANOS: COMEN CARNE
OCASIONALMENTE, COMEN PESCADO



MACROBIOTICOS: CONSUMEN VEGETALES,
FRUTAS, LEGUMBRES Y CEREALES
INTEGRALES



VEGANOS: NO CONSUMEN NINGÚN
ALIMENTO DE ORIGEN VEGETAL



INTOLERANCIAS

ALIMENTOS FUNCIONALES

Productos que ofrecen posibles beneficios para la salud



ALERGIAS ALIMENTARIAS

La alergia o hipersensibilidad alimentaria es la reacción adversa que presenta un individuo, tras la ingesta de un alimento, de patogenia inmunológica comprobada.

DIAGNÓSTICO:

1: Se intenta determinar y relacionar la clínica del paciente con el alimento.



2: Se trata de identificar la socialización de un alimento mediante la realización de pruebas.



3: Se comprueba si el alimento sospechoso es el responsable



Tratamiento:

Tratamiento etiológico, el sintomático y el específico

INTOLERANCIAS

INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Son RAA causadas por mecanismos no inmunológicos como reacciones tóxicas, farmacológicas, metabólicas y idiosincrásicas



La intolerancia a la lactosa, un disacárido en la RAA más frecuente



Intolerancia a los hidratos de carbono, azúcares, almidones y polisacáridos.



Reacciones a aditivos alimentarios o fármacos



Cualquier alimento de la lista es sospechoso de la lista debe sustituirse por otro que no es probable que cause reacción



INTOLERANCIAS

MALA ABSORCIÓN

Es aplicada a los trastornos en la captación y transporte de los nutrientes a través de la pared intestinal

Los procesos de digestión y absorción comprenden las fases siguientes:



1. Fase luminal: Las secreciones biliares y pancreáticas hidrolizan las grasas, proteínas y los hidratos de carbono.

2. Fase mucosa: Se completa la hidrólisis de los principios inmediatos los cuales son captados por los enterocito

3. Fase de transporte: Incluye la incorporación de los nutrientes a la circulación sanguínea o linfática

