

# ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES

**Alumno(a): Norma Daniela  
Villatoro Monzón**

**Asesor académico: Daniela  
Montserrat Mendez Guillèn**

**Actividad: Súper Nota**

**Grado: LNU-4**

 **UDS**

# ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES

## INTOLERANCIAS

### NUTRICIÓN EN LA DISFAGIA

Es la dificultad para la deglución de alimentos, incomodidad para mover bolo alimenticio desde la boca al estómago

### QUE PROVOCA LA DISFAGIA

- mal nutrición
- incapacidad para tragar saliva
- atragantamiento
- tos

### CAUSAS

Deglución compleja en la que participan varios músculos y nervios, cualquier afección que los debilite o cause un estrechamiento en la garganta o el esófago

### Factores de riesgo

- Envejecimiento
- ciertas afecciones médicas

### TRATAMIENTO

- Pérdida de peso
- Anorexia

### SINTOMAS

Incapacidad para tragar, infecciones crónicas, vía respiratoria

### FASES

Fase 1 oral  
Fase 2 Faringea  
Fase 3 esofágica

### COMPLICACIONES

- mal nutrición
- pérdida de peso
- deshidratación
- atragantamiento

# ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES

## INTOLERANCIAS

### PACIENTES INMUNODEPRIMIDOS

Algunas personas inmunodeprimidas (que tienen el sistema inmunitario debilitado) tienen mayor probabilidad de enfermarse a causa del COVID-19 o de que la enfermedad se prolongue por más tiempo.

### INMUNIDAD ADQUIRIDA

Es la inmunidad que se desarrolla con la exposición a diversos antígenos.

### INMUNIDAD PASIVA

debe a anticuerpos que se producen en un cuerpo diferente del nuestro.

### COMPONENTES DE LA SANGRE

Lifocitos: tipo de glóbulos blancos y los hay del tipo B y T.  
Los B producen anticuerpos y los T atacan directamente

A medida que los linfocitos se desarrollan, aprenden normalmente a diferenciar entre los tejidos corporales propios y las sustancias que normalmente no se encuentran en el cuerpo.

Los químicos también atraen a los glóbulos blancos llamados fagocitos que se "comen" a los microorganismos y células muertas o dañadas.

# ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES

## INTOLERANCIAS

### NUTRICIÓN VEGETARIANA

- se enfoca a la alimentación con verduras. Esto incluye frutas, verduras, guisantes y alubias secas, granos, semillas y nueces. No existe un único tipo de dieta vegetariana

- Los motivos para adoptar una dieta vegetariana son variados: motivos de salud, por considerarse que son dietas más sanas, motivos éticos, sociopolíticos, religiosos y ecológicos relacionados con los derechos de los animales.

### CLASIFICACION NORTE.

- Semivegetarianos
- ovolactovegetarianos
- macrobioticos
- veganos

### ASOCIADOS

- Menso riesgo de Obecidad, enfermedad coronaria, hipertensión y diabetes tipo 2

### CLASIFICACION

- Vegetarianos estrictos o veganos
- lactovegetarianos
- ovolactovegetarianos

# ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES

## INTOLERANCIAS

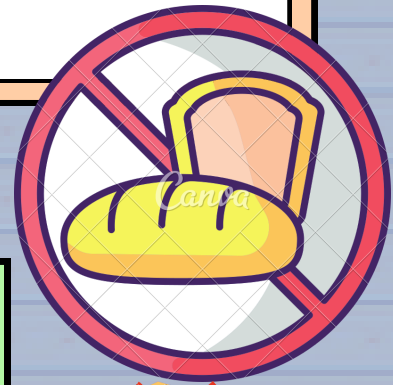
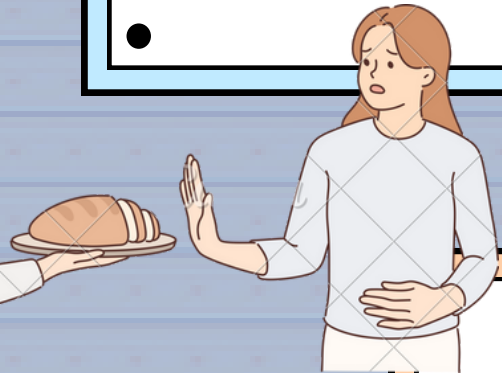
### INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Causadas por mecanismos no inmunológicas, como reacciones tóxicas, fármacos ilegales etc.



### LACTOSA

Un disacárido, es la RAA más frecuente y en la mayoría de los casos se debe a una redacción genética de la lactosa intestinal.



### HC

Pueden aparecer reacciones adversas cuando existe un déficit de las enzimas responsables de su descomposición



### CONTAMINACIÓN MICROBIANA

Intoxicación alimentarias y puede producir náuseas, vómitos, diarrea, dolor abdominal.

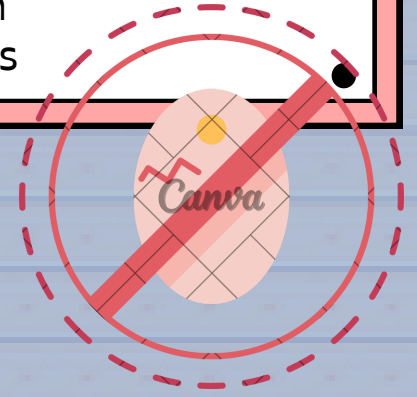
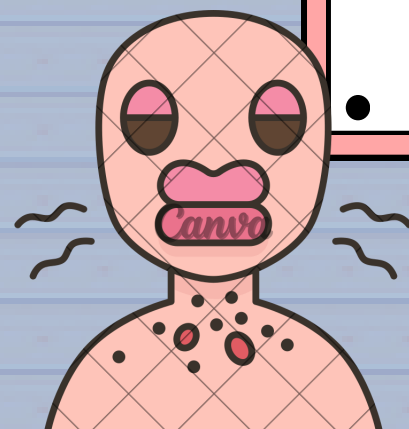


### FACTORES DE RIESGO

- historial familiar
- enfermedades alérgicas



- mala digestión
- hipoabsorción
- bipoabsorción
- monosacáridos



# ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES

## INTOLERANCIAS

### ALIMENTOS FUNCIONALES

todo alimento que además de valor nutritivo, contienen activos que aportan algo beneficioso

### SUPLEMENTOS

Productos concebidos para completar una determinada dieta con vitaminas minerales y otros ingredientes

### SURGEN

Surgió en Japón en los 80 para reducir costes sanitarios derivados del aumento.

### CONSECUENCIA

- Sustancias con efectos positivos
- aislados y purificados se consumen dosis farmacológicas en forma de capsula

### CARACTERISTICAS

- Se aceptan con un alimento a reunir, con un alimento

### TIPOS DE DIGESTION

Incluye todos los alimentos derivados de sustancias de origen animal, que pueden ser conservados consumidas cotidianamente

# ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES

## INTOLERANCIAS

### ALERGIAS ALIMENTARIAS

Tienen un componente hereditario aún mal definido

### SISTEMA INMUNE

Trabaja eliminando del organismo sustancias extrañas o antígenos tales como virus, bacterias, células cancerosas etc.

### EXPOSICION

Alimentarios en el tubo digestivo segunda de la regulación o supresión inmunitaria, en requisito previo para el desarrollo de la tolerancia a la comida

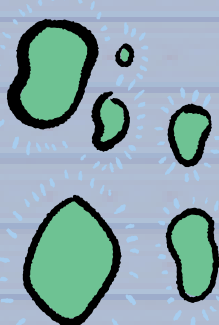
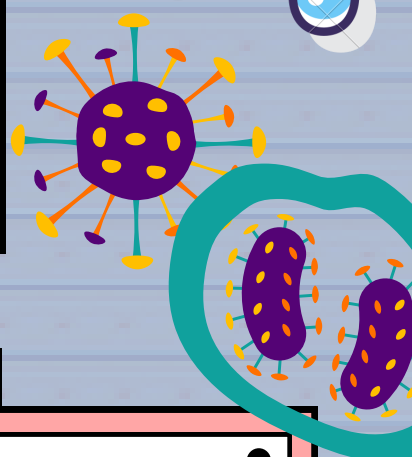
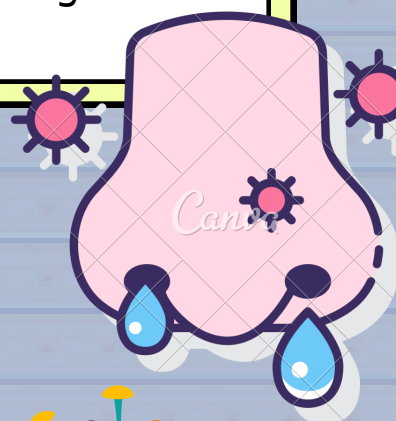
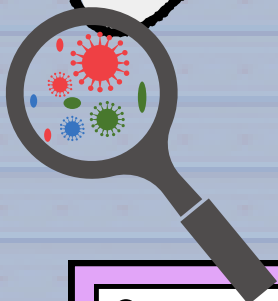
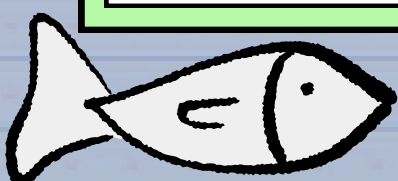
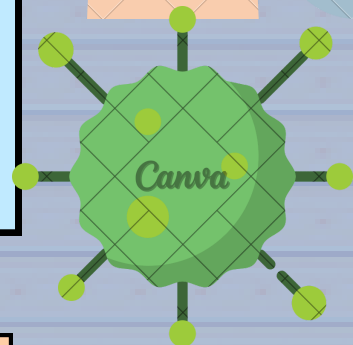
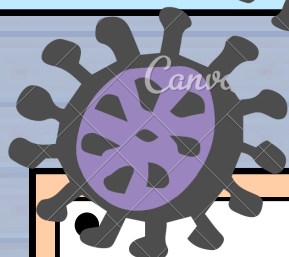
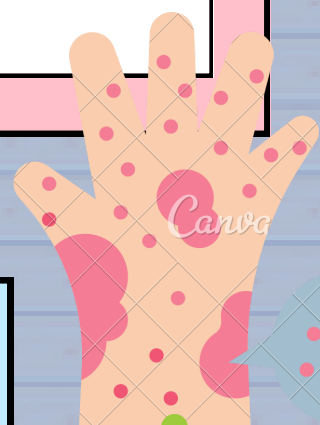
### LACTANCIA MATERNA

Primera exposición a un antígeno puede tener lugar durante la gestación, la lactancia y el inicio de la edad infantil

### MICROBIANA GASTROINTESTINAL

perlatividad y microbiana gastrointestinal son factores de importancia esencial de la alergia

La atopia es un trastorno de predisposición genética en el que se produce anticuerpos



**Antología para enfermedades gastrointestinales  
página (160-210) Universidad del sureste 2023**