



UNIVERSIDAD DEL
SURESTE

LICENCIATURA EN
NUTRICION

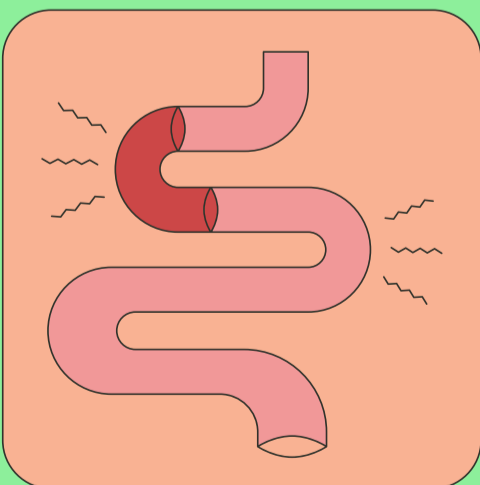
PROFESORA: DANIELA
GUILLEN

ALUMNA: CAROLINA
COBOS ZUMARRAGA

CUARTO
CUATRIMESTRE

UNIDAD 4

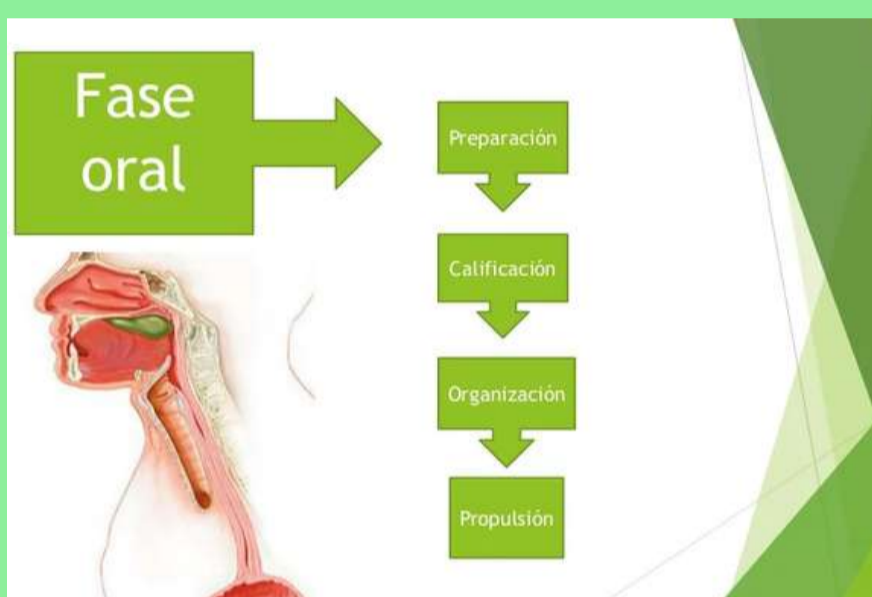
NUTRICION EN
ENFERMEDADES
GASTROINTESTINALES



NUTRICION EN LA DISFAGIA

Beneficios para la salud

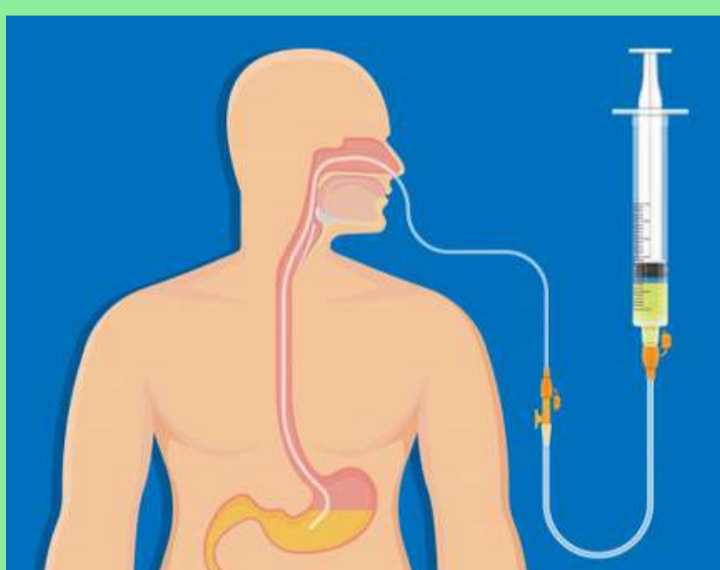
disfagia significa etiológicamente dificultad en la deglución se refiere a la incomodidad para mover el bolo alimenticio desde la boca al estómago



proceso de la deglución se divide en tres fases

ORAL, FARINGEA Y ESOFAGICA

La intervención nutricional debe ser individualizada, según el tipo y alcance de la disfunción.



No obstante, una nutrición adecuada favorece la salud y, en ocasiones, aporta un gran alivio a pacientes abrumados. Algunos pacientes rehúsan la inserción precoz de sondas de alimentación por los efectos emocionales, económicos o físicos de esta decisión

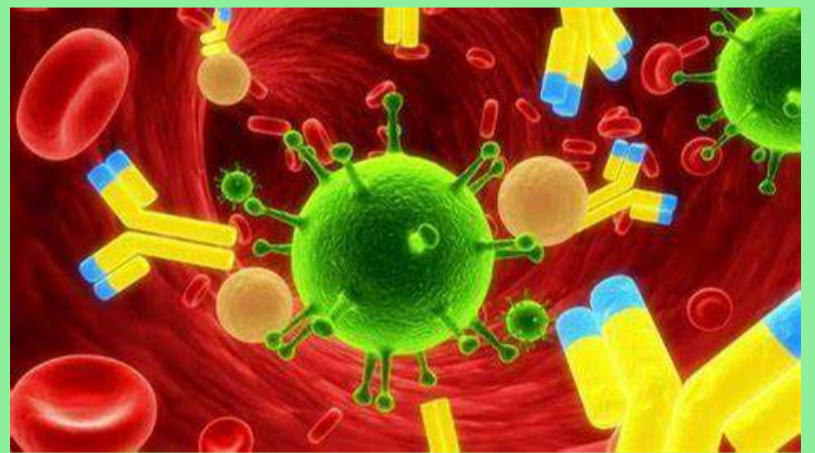
NUTRICION EN LOS PACIENTES INMUNO DEPRIMIDOS

El Sistema inmune está conformado por una serie de órganos, tejidos y células esparcido de manera amplia por todo el cuerpo.



El trastorno por inmunodeficiencia
Ocurren cuando se presenta
disminución o ausencia de la
respuesta inmunitaria del cuerpo.
Que es la forma como el cuerpo
reconoce y se defiende a sí mismo
contra bacterias, virus y sustancias
que parecen extrañas y dañinas.

Los antígenos son sustancias (por lo
general proteínas) que se encuentran
en la superficie de las células, los
virus, los hongos o las bacterias.



IMUNIDAD INNATA, ADQUIRIDA
PASIVA



Los trastornos del sistema
inmunitario ocurren cuando la
respuesta inmunitaria está
dirigida contra el tejido
extraño, excesiva o no se
presenta. Las alergias
involucran una respuesta
inmunitaria a una sustancia que
el cuerpo de la mayoría de las
personas perciben como
inofensiva.

NUTRICION VEGETARIANA



Las dietas vegetarianas están alcanzando un mayor protagonismo en la alimentación de nuestra población, incluyendo la población infantil, y constituyen una opción alimentaria válida si están bien planificadas.



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



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



Las dietas vegetarianas están asociadas a una menor incidencia de obesidad, enfermedad coronaria, hipertensión y diabetes tipo 2.



ALIMENTOS FUNCIONALES

Este término carece por el momento de status legal, pero se acepta como definición la de productos que ofrecen posibles beneficios para la salud



Dieta Nacional de la Nutrición 2007 **Alimentos funcionales** fesnad

¿Qué hace a un alimento funcional?

- Ácidos grasos insaturados 
- Fibra dietética 
- Fitoestrógenos 
- Fitoesteroles 
- Polialcoholes 
- Aminoácidos 
- Vitaminas y minerales 
- Bacterias lácticas 
- Antioxidantes 
- Otras sustancias excitantes o tranquilizantes 

Alimentos tradicionales. Alimentos a los cuales se les ha añadido un componente. Alimentos a los cuales se les ha eliminado un componente. Alimentos a los cuales se les ha modificado la naturaleza de uno o varios de sus componentes. Alimentos en los que la biodisponibilidad de uno o más de sus componentes ha sido modificado.

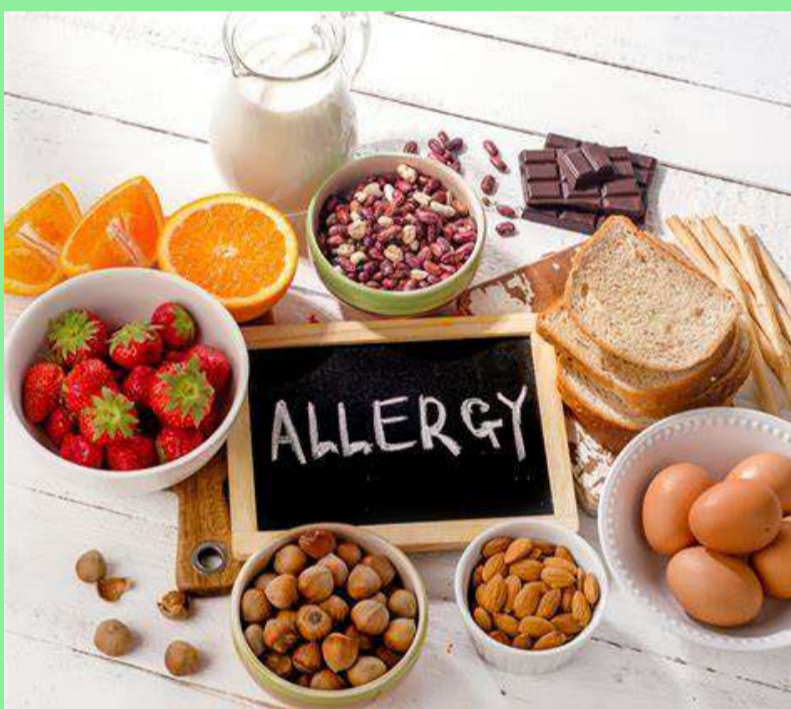
En consecuencia se excluye de este concepto de funcional, las sustancias con efectos positivos que, aisladas y purificadas, se consumen en dosis farmacológicas en forma de cápsulas, comprimidos u otras presentaciones.



Alimentos nutricéuticos. Bajo esta denominación se incluye todo alimento derivado de sustancias de origen natural que pueden ser consumidas cotidianamente y que son capaces de asegurar la regulación de una función corporal o de influir sobre ella

ALERGIAS ALIMENTARIAS

La sensibilidad a los alimentos hace referencia a una RAA o a un componente del alimento cuando no está claro si la reacción se debe a una alergia o a una intolerancia alimentaria.



La alergia alimentaria tiene un componente hereditario aún mal definido. La atopia es un trastorno de predisposición genética en el que se producen demasiados anticuerpos (inmunoglobulina [Ig] E) en respuesta a un alérgeno.

Exposición a antígenos La exposición a antígenos alimentarios en el tubo digestivo, seguida de la regulación o supresión inmunitaria, es un requisito previo para desarrollar la tolerancia a la comida o tolerancia oral.



La sensibilización a los alérgenos alimentarios puede ser el resultado de una exposición a un antígeno alimentario a través de la leche materna. Es más probable que resulte de la exposición ambiental.

Los alérgenos alimentarios son de origen animal o vegetal.

INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Las intolerancias alimentarias (sensibilidad alimentaria no alérgica) son RAA causadas por mecanismos no inmunológicos, como reacciones tóxicas, farmacológicas, metabólicas o idiosincrásicas



Los síntomas causados por la intolerancia alimentaria son generalmente parecidos a los de la alergia alimentaria y comprenden manifestaciones GI, cutáneas y respiratorias.

Tratamiento nutricional médico
Hay que realizar una exploración física centrada en la nutrición y una valoración nutricional completa

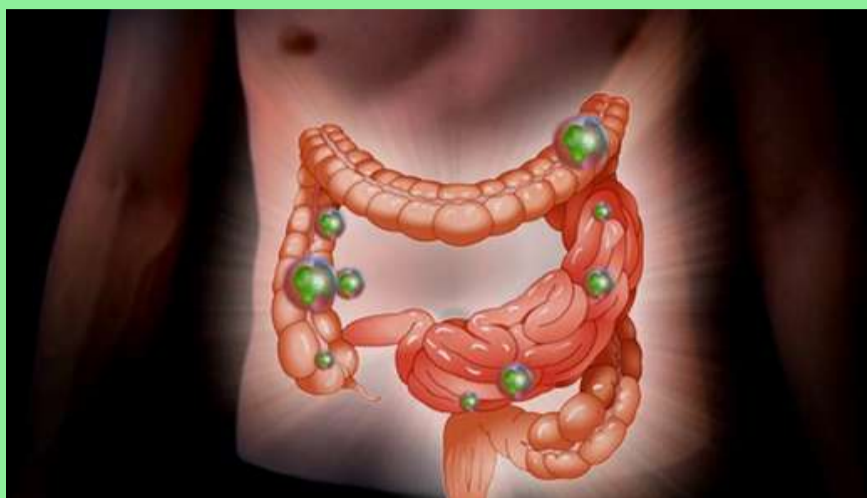


La sensibilización a los alérgenos alimentarios puede ser el resultado de una exposición a un antígeno alimentario a través de la leche materna. Es más probable que resulte de la exposición ambiental

Los alérgenos alimentarios son de origen animal o vegetal

MALA ABSORCION

Malabsorción intestinal es aplicada a los trastornos en la captación y transporte de los nutrientes, a través de la pared intestinal, y a las alteraciones de la digestión intraluminal que impiden su absorción normal.



Los procesos de digestión y absorción comprenden las fases siguientes

FASE LUMINAR, MUCOSA Y DE TRANSPORTE

El tránsito intestinal baritado es de gran importancia y puede revelar el estasis intestinal. Por otra parte, la confirmación de la esteatorrea permite establecer el diagnóstico genérico de malabsorción



TIPOS DE DIGESTION:
LUMINAL, DE SUPERFICIE PO
MEMBRANA E INTRAENTEROCITARIA

BIBLIOGRAFIA

ANTOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DEL SURESTE.(2023)NUTRICION EN ENFERMEDADES

GASTROINTESTINALES.PDF.<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/470b15d302c1f229b244dae943cb8f3f-LC-LNU403%20NUTRICION%20EN%20ENFERMEDADES%20GASTROINTESTINALES.pdf>.