

**Nombre del alumno:**

Sofía Yamileth Guillén Flores

**Nombre del Profesor:**

Daniela Monserrat Méndez Guillén

**Nombre Trabajo:**

Súper nota

**Materia:**

Nutrición de Enfermedades Gastrointestinales.

**Grado:**

Cuarto Cuatrimestre

**Grupo:**

LNU-04

# 4.1 DISFAGIA?

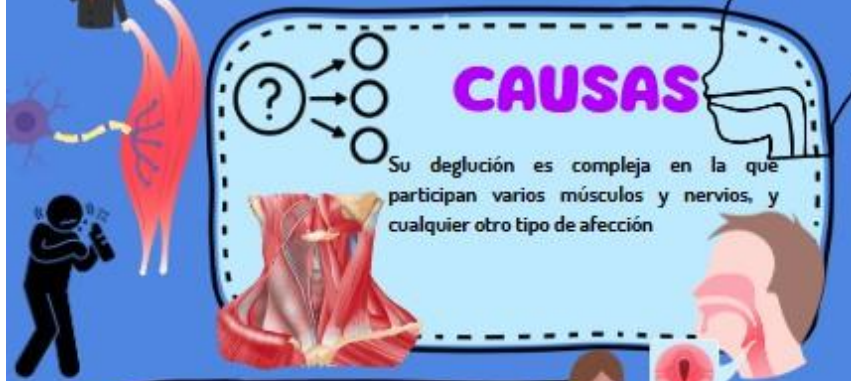
## ¿QUÉ ES?

Es la dificultad para digerir, deglutir, o la incomodidad para mover el bolo alimenticio desde la boca al estómago, tiene 3 fases: oral, faríngea, esofágica.



## CAUSAS

Su deglución es compleja en la que participan varios músculos y nervios, y cualquier otro tipo de afección



## SINTOMAS

- Tos
- Atragantamiento
- Voz como gorgoteo
- Ausencia de reflejo de náuseas
- Etc.



## ¿QUÉ PROVOCA?

- Mal nutrición
- Incapacidad para tragar saliva
- Atragantamiento
- Tos



## COMPLICACIONES

- Mal nutrición
- Pérdida de peso
- Deshidratación
- Atragantamiento

Algunos de los factores son el envejecimiento



## 4.2 NUTRICIÓN EN PACIENTES INMUNODEPREMIDOS

### EL S. INMUNE

Conformado por una serie de órganos, tejidos y células esparcido de manera amplia por todo el cuerpo, las células que conforman son linfopoyesis,



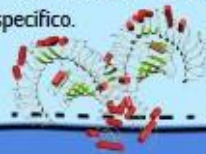
### INMUNIDAD INNATA

1. El reflejo de la tos
2. Las enzimas en las lágrimas y los aceites de la piel
3. El moco, que atrapa bacterias y partículas pequeñas
4. La piel
5. El ácido gástrico



### INMUNIDAD ADQUIRIDA

- Desarrolla con la exposición a diversos antígenos. El S. inmunitario de la persona construye una defensa contra ese antígeno específico.



### INMUNIDAD PASIVA

- Se debe a anticuerpos que se producen en un cuerpo diferente del nuestro, puede deberse a la inyección de antisero, que contiene anticuerpos formados por otra persona o animal



### COMPONENTES DE LA SANGRE

Incluye ciertos tipos de glóbulos blancos al igual que sustancias químicas y proteínas de la sangre, como anticuerpos, proteínas del complemento e interferón.

- Linfocitos tipo B y T



## 4.3 NUTRICIÓN VEGETARIANA

### MOTIVOS

- De salud
- Dietas sanas
- Motivos éticos
- Sociopolíticos
- Religiosos
- Ecológicos

### ASOCIADAS A

- Menor incidencia, menores cifras de colesterol no HDL, presión arterial, e IMC, que se atribuyen a la dieta y estilo de vida que se realizan

### MAYOR RIESGO

- Llegan a tener más fracturas, es más común, porque son dietas bajas en calcio, las células en cifras de pH extracelular estimulan la reabsorción ósea

### ALTO CONTENIDO

- En magnesio y potasio de frutas y verduras
- Proveen un medio alcalino que inhibe reabsorción ósea

### CLASIFICACIÓN

- Veganos ( nada de alimentos de origen animal)
- Lacto vegetarianos ( productos lácteos de origen animal)
- Ovolactovegetariano ( productos lácteos y huevos)

## 4.4 ALIMENTOS FUNCIONALES

### DEFINICIÓN

- Productos que ofrecen posibles beneficios para la salud, incluye todo grupo de alimento o ingrediente modificado, para la salud

### SE DENOMINAN

- Aquellos alimentos que contienen biológicamente activos que ejercen efectos beneficiosos, en una o varias funciones del organismo

### ALIMENTOS TRADICIONALES

- Alimentos los cuales se les ha añadido un componente

### LOS QUE ELIMINAN COMPO.

- Alimentos los cuales se les ha modificado la naturaleza de uno o varios componentes

### ALIMENTOS BIODISPONIBLES

- Cualquier combinación de anteriores posibilidades (tradicionales o eliminan un componente)

### PREBIÓTICOS Y PROBIÓTICOS

- Alimentos que contienen bacterias, en el segundo caso, aquellos que contienen ingredientes de sustrato y ayuda con enzimas

### CONSECUENCIAS

- Se excluye de este concepto de funcional, las sustancias con efectos positivos

# 4.7 MALA ABSORCIÓN

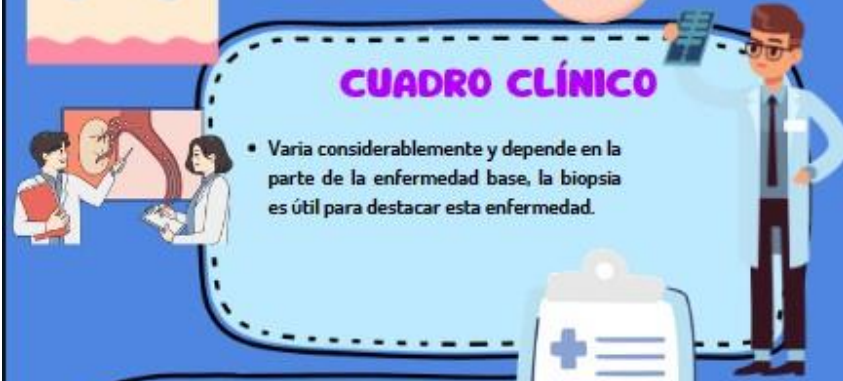
## INTESTINO IMPLICADO EN

- Trastornos y complicaciones de los nutrientes a través de la pared intestinal y alteración de digestión



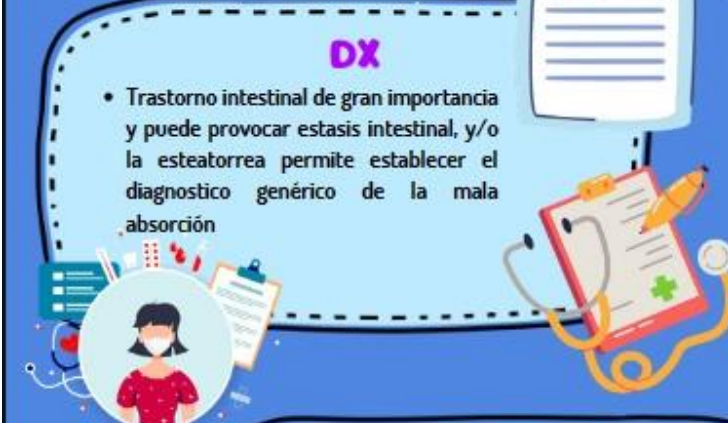
## CUADRO CLÍNICO

- Varía considerablemente y depende en la parte de la enfermedad base, la biopsia es útil para destacar esta enfermedad.



## DX

- Trastorno intestinal de gran importancia y puede provocar estasis intestinal, y/o la esteatorrea permite establecer el diagnóstico genérico de la mala absorción



## PROCESO DE ABSORCIÓN

- El sistema digestivo privado del alimento y los nutrientes pierden todas sus funciones, la superficie es absorbida, amplia ya que hay microvellosidades



## TIPOS

- Luminal
- De superficie
- Membrana
- Intidembacteriana



## 4.6 INTOLERANCIA ALIMENTARIA



### ¿QUÉ ES?

- Es una reacción adversa a un alimento no participa el sistema inmunitario, las reacciones a aditivos; puede ser por un alimento aditivo, o componente farmacológico.



### INTOLERANCIA A LACTOSA

- Es la RAA más frecuente, se debe a una reacción genética de la lactosa intestinal.

#### SINTOMAS:

- Distensión abdominal.
- Retortijones
- Flatulencia
- Diarrea



### INTOLERANCIA A LOS HC

- Pueden aparecer reacciones adversas cuando existe un déficit de enzimas y responsables de la descomposición de HC

#### SINTOMAS:

- Diarrea
- Retortijones
- Flatulencia



# HC

### INGESTA CON ALTO CONTENIDO DE HISTAMINA

- Entre los que están en los alimentos fermentados, comidas procesadas, o comida pasada.

#### SINTOMAS:

- Son idénticos a la alergia alimentaria

### TRATAMIENTO

- Hay que hacer y/o realizar una exploración física centrada en nutrición y una valoración nutricional



# 4.7 MALA ABSORCIÓN

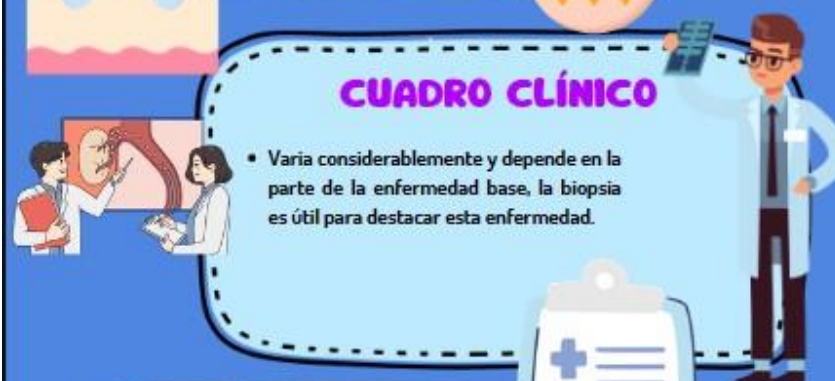
## INTESTINO IMPLICADO EN

- Trastornos y complicaciones de los nutrientes a través de la pared intestinal y alteración de digestión



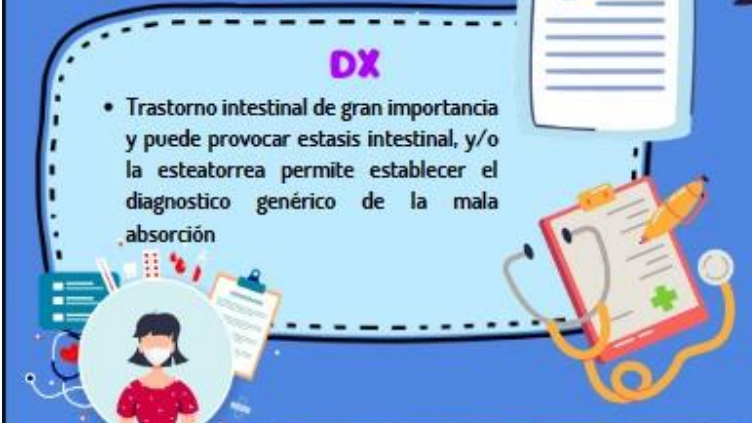
## CUADRO CLÍNICO

- Varía considerablemente y depende en la parte de la enfermedad base, la biopsia es útil para destacar esta enfermedad.



## DX

- Trastorno intestinal de gran importancia y puede provocar estasis intestinal, y/o la esteatorrea permite establecer el diagnóstico genérico de la mala absorción



## PROCESO DE ABSORCIÓN

- El sistema digestivo privado del alimento y los nutrientes pierden todas sus funciones, la superficie es absorbida, amplia ya que hay microvellosidades



## TIPOS

- Luminal
- De superficie
- Membrana
- Intidembacteriana





## BIBLIOGRAFÍA:

Universidad Del Sureste. Antología para Nutrición en Enfermedades Gastrointestinales. PDF. 2023