

ACTIVIDAD 4, SUPERNOTA

ASIGNATURA: NUTRICIÓN
EN ENFERMEDADES
GASTROINTESTINALES



ALUMNA: JAZMIN
BERNABE GALICIA

PROFESORA: DANIELA
MONSERRAT MENDEZ
GUILLEN

"INTOLERANCIAS"



LNU.

02/12/2023

NUTRICIÓN EN LA DISFAGIA

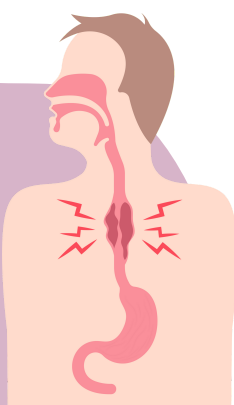
DISFAGIA: INCOMODIDAD PARA MOVER EL BOLO ALIMENTICIO DESDE LA BOCA AL ESTÓMAGO.



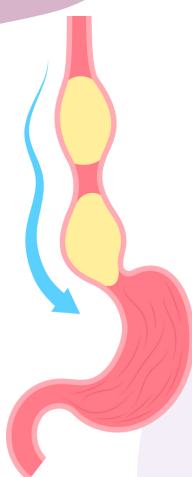
PROVOCA CON FRECUENCIA MALNUTRICIÓN POR INGESTA INADECUADA

LOS PACIENTES CON EP, EM, ELA Y DEMENCIA EN FASES INTERMEDIAS O AVANZADAS, O ICTUS, PRESENTAN DISFAGIA

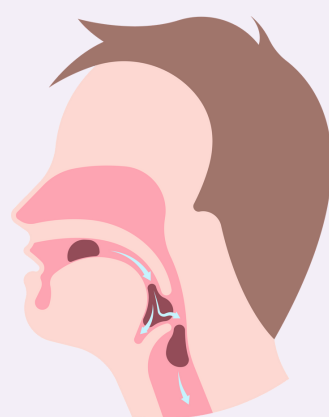
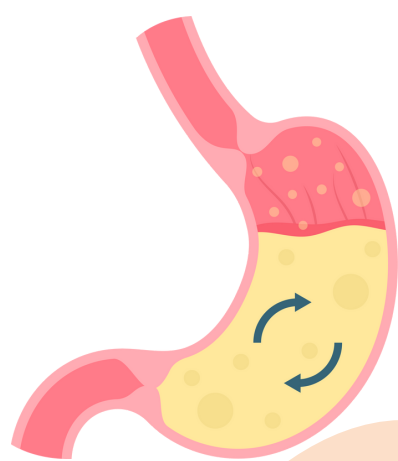
SINTOMAS: INCAPACIDAD PARA TRAGAR SALIVA, ATRAGANTAMIENTOS O TOS DURANTE LAS COMIDAS O DESPUÉS DE ESTAS, IMPOSIBILIDAD PARA BEBER, VOZ COMO GORGOTEO, PRESENCIA DE TROZOS DE ALIMENTOS EN LOS RECESOS BUCALES



LA LENGUA EMPUJA EL ALIMENTO A LA PARTE POSTERIOR DE LA CAVIDAD ORAL, APLASTÁNDOLO GRADUALMENTE HACIA ATRÁS CONTRA EL PALADAR DURO Y BLANDO.



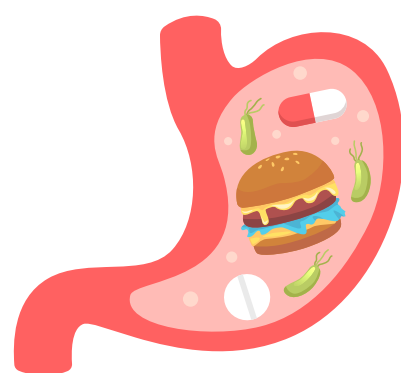
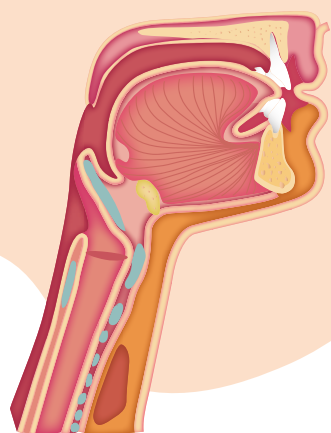
CONCENTRARSE EN EL PROCESO DE LA DEGLUCIÓN TAMBIÉN PUEDE AYUDAR A REDUCIR ATRAGANTAMIENTOS



DURANTE LAS FASES PREPARATORIA Y ORAL DE LA DEGLUCIÓN, EL ALIMENTO SE COLOCA EN LA BOCA, DONDE SE COMBINA CON SALIVA, SE MASTICA SI ES PRECISO Y SE TRANSFORMA EN UN BOLO CON AYUDA DE LA LENGUA



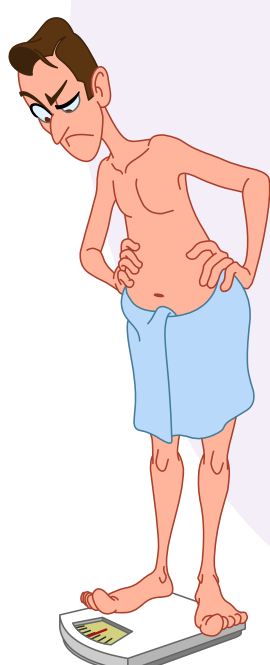
LA DEGLUCIÓN SE DIVIDE EN TRES FASES:
-FASE ORAL
-FASE FARÍNGEA
-FASE ESOFÁGICA



LA FASE ESOFÁGICA, EL BOLO AVANZA POR EL ESÓFAGO HASTA EL ESTÓMAGO, ES COMPLETAMENTE INVOLUNTARIA.

LA FASE FARÍNGEA COMIENZA CUANDO EL BOLO ATRAVIESA EL ISTMO DE LAS FAUCES

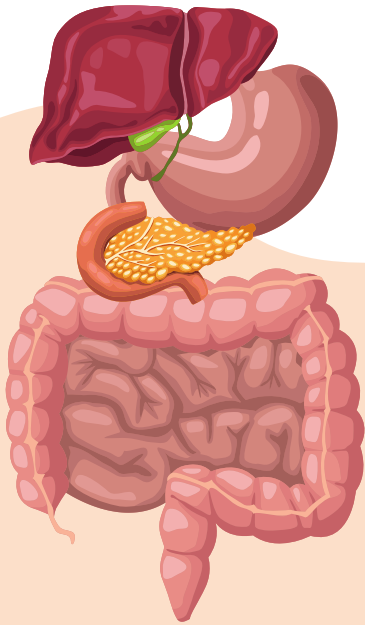
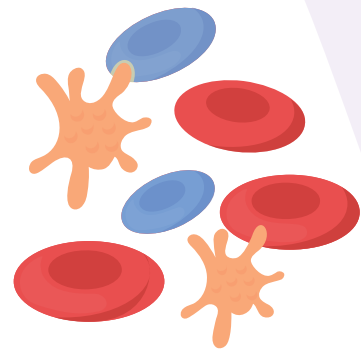
LA DEBILIDAD DE LOS MÚSCULOS FACIALES, MASTICADORES Y LINGUALES SE ASOCIA CON TOS Y PERÍODOS EXAGERADAMENTE LARGOS PARA COMER.



PÉRDIDA DE PESO Y ANOREXIA SON LOS PROBLEMAS PRINCIPALES DE LA DISFAGIA

NUTRICIÓN EN LOS PACIENTES INMUNODEPRIMIDOS

SISTEMA INMUNE: CONFORMADO POR UNA SERIE DE ÓRGANOS, TEJIDOS Y CÉLULAS ESPARCIDO DE MANERA AMPLIA POR TODO EL CUERPO.

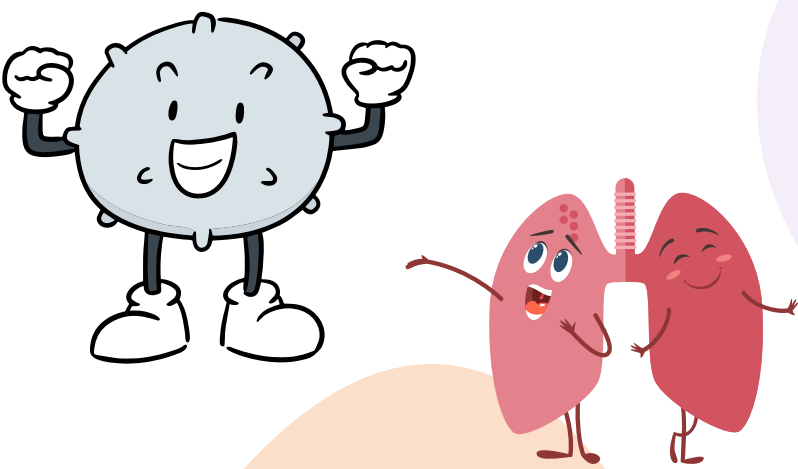


LOS PRIMEROS TIENEN LUGAR LA GENERACIÓN DE LAS CÉLULAS QUE CONFORMAN AL SISTEMA INMUNE

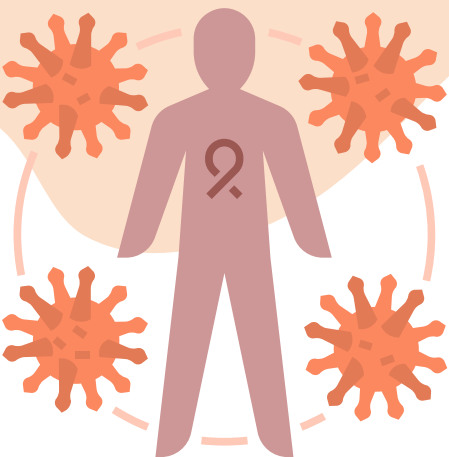
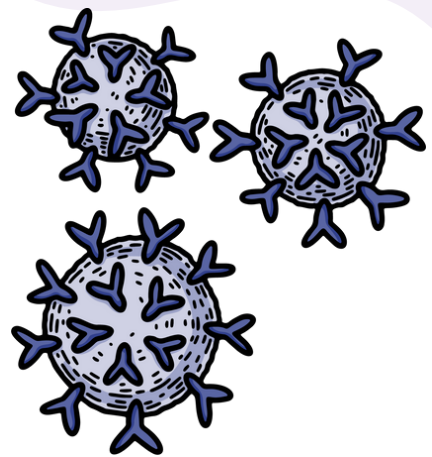
SE PUEDEN CLASIFICAR DICHS ÓRGANOS EN PRIMARIOS Y SECUNDARIOS



LOS SEGUNDOS SE ENCARGAN DE HOSPEDAR LAS CÉLULAS CAPACITADAS FUNCIONALMENTE PARA INTERACTUAR CON MICROORGANISMO O ANTÍGENO, ATRAPADOS POR ESTOS ÓRGANOS

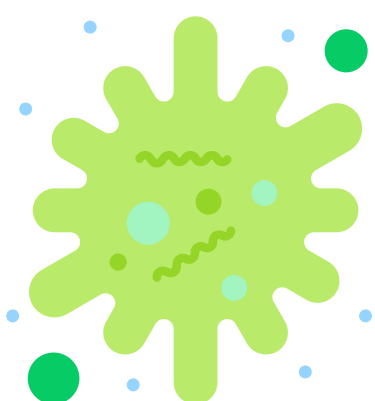
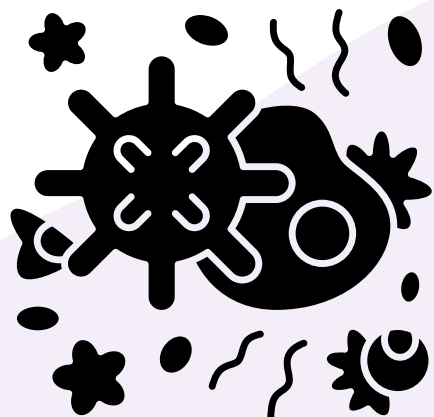


LOS LINFOCITOS CONSTITUYEN EL 25% DE LOS LEUCOCITOS SANGUÍNEOS, Y EL 99% DE LAS CÉLULAS LINFÁTICAS



EL TRASTORNO POR INMUNODEFICIENCIA OCURREN CUANDO SE PRESENTA DISMINUCIÓN DE LA RESPUESTA INMUNITARIA DEL CUERPO.

EL SISTEMA INMUNITARIO PROTEGE AL ORGANISMO DE SUSTANCIAS POSIBLEMENTE NOCIVAS, RECONOCIENDO Y RESPONDIENDO A LOS ANTÍGENOS.



LAS SUSTANCIAS INERTES, COMO LAS TOXINAS, QUÍMICOS, DROGAS Y PARTÍCULAS EXTRAÑAS SON ANTÍGENOS

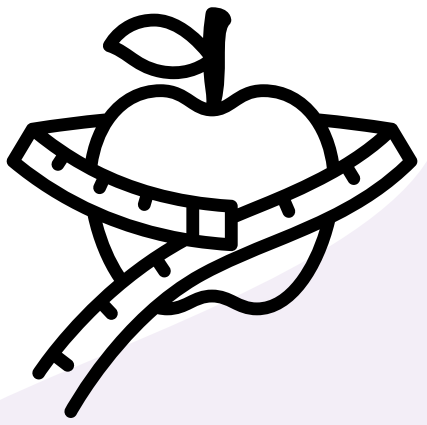
NUTRICIÓN VEGETARIANA

CONSTITUYEN UNA OPCIÓN ALIMENTARIA VÁLIDA SI ESTÁN BIEN PLANIFICADA



LOS MOTIVOS PARA ADOPTAR UNA DIETA VEGETARIANA: MOTIVOS DE SALUD, POR CONSIDERARSE QUE SON DIETAS MÁS SANAS, MOTIVOS ÉTICOS, SOCIOPOLÍTICOS, RELIGIOSOS Y RELACIONADOS CON LOS DERECHOS DE LOS ANIMALES.

DIETA VEGETARIANA: OBEDECE A UNA ELECCIÓN EN LA FORMA DE ALIMENTARSE O CONSISTE EN UNA FORMA DE HACER UNA DIETA RESTRICTIVA CON LA FINALIDAD DE MANTENER O REDUCIR EL PESO CORPORAL



LACTOVEGETARIANOS: CONSUMEN, ADEMÁS DE VEGETALES, PRODUCTOS LÁCTEOS.

VEGANOS: NO CONSUMEN NINGÚN ALIMENTO DE ORIGEN ANIMAL



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.

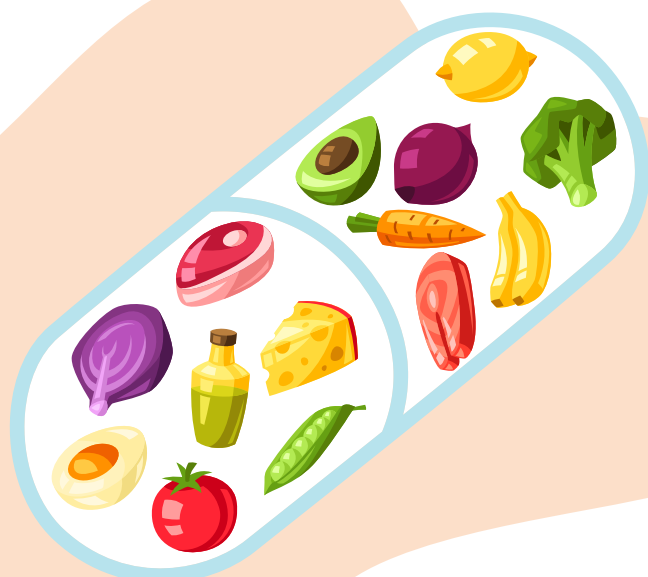
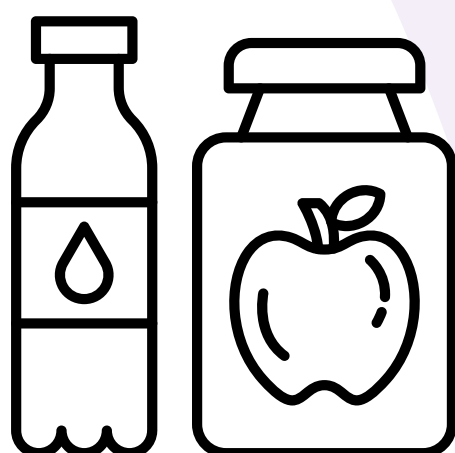


LOS NO VEGETARIANOS TIENEN UN RIESGO MAYOR DE CÁNCER COLORRECTAL Y DE PRÓSTATA EN COMPARACIÓN A LOS VEGETARIANOS



ALIMENTOS FUNCIONALES.

PRODUCTOS QUE OFRECEN POSIBLES BENEFICIOS PARA LA SALUD, INCLUYENDO TODO ALIMENTO O INGREDIENTE ALIMENTARIO MODIFICADO, DISEÑADO O PREPARADO PARA BENEFICIOS DE LA SALUD



SON FUNCIONALES AQUELLOS ALIMENTOS QUE CONTIENEN COMPONENTES BIOLÓGICAMENTE ACTIVOS QUE EJERCEN EFECTOS BENEFICIOSOS EN UNA O VARIAS FUNCIONES DEL ORGANISMO

SURGIERON EN JAPÓN EN LOS AÑOS 80, PARA REDUCIR LOS COSTES SANITARIOS DERIVADOS DEL AUMENTO EN LA ESPERANZA DE VIDA



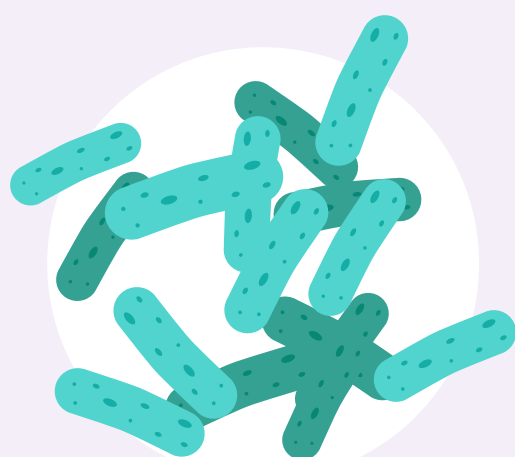
DEBE SER PROPIAMENTE UN ALIMENTO EN CUANTO A CARACTERÍSTICAS, FORMA DE CONSUMO Y VALOR NUTRITIVO

ALIMENTOS TRADICIONALES: ALIMENTOS EN LOS QUE LA BIODISPONIBILIDAD DE UNO O MÁS DE SUS COMPONENTES HA SIDO MODIFICADO



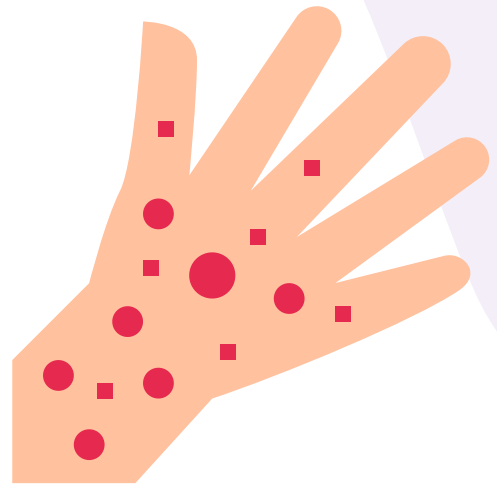
PROBIÓTICO: BACTERIAS CONTENIDAS EN EL ALIMENTO DEBEN ESTAR VIVAS EN EL MOMENTO DE LA INGESTA

PREBIÓTICO: SUSTANCIA CONTENIDA EN UN ALIMENTO QUE NO SE PUEDE DIGERIR NI ABSORBER ANTES DE LLEGAR AL COLON.



ALERGIAS ALIMENTARIAS

LAS RAA ESTÁN IMPLICADAS EN MUCHOS TRASTORNOS QUE AFECTAN A ÓRGANOS IMPORTANTES



EL TRATAMIENTO DE LAS RAA ES COMPLEJO POR LAS RESPUESTAS CORPORALES ANTE LOS CONSTITUYENTES DE LOS ALIMENTOS Y LA NATURALEZA MULTIFACTORIAL DE LOS MECANISMOS IMPLICADOS

ES NECESARIO EVALUAR CUIDADOSAMENTE LA TRASCENDENCIA CLÍNICA DE LAS RAA EN EL PROCESO ASISTENCIAL NUTRICIONAL, YA QUE PUEDE AFECTAR GRAVEMENTE A LA CALIDAD DE VIDA DE LA PERSONA



LA ALERGIA ALIMENTARIA ES UNA REACCIÓN ADVERSA MEDIADA POR EL SISTEMA INMUNOLÓGICO A UN ALIMENTO



LA CAUSA DE LOS SÍNTOMAS ES LA RESPUESTA IDIOSINCRÁSICA DE LA PERSONA AL ALIMENTO, NO EL ALIMENTO EN SÍ MISMO

LA SENSIBILIDAD A LOS ALIMENTOS REFIERE A UNA RAA O COMPONENTE DEL ALIMENTO CUANDO NO ESTÁ CLARO SI LA REACCIÓN SE DEBE A UNA ALERGIA O A UNA INTOLERANCIA ALIMENTARI



INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

CAUSADAS POR MECANISMOS NO INMUNOLÓGICOS, COMO REACCIONES TÓXICAS, FARMACOLÓGICAS, METABÓLICAS O IDIOSINCRÁSICAS.



ES IMPORTANTE DIFERENCIAR UNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA DE UNA ALERGI A ALIMENTARIA MEDIADA POR LA INMUNIDAD.



LOS SÍNTOMAS CAUSADOS POR LA INTOLERANCIA ALIMENTARIA SON PARECIDOS A LOS DE LA ALERGI A ALIMENTARIA Y COMPRENDEN MANIFESTACIONES GI, CUTÁNEAS Y RESPIRATORIAS.



LA INTOLERANCIA A LA LACTOSA, ES LA RAA MÁS FRECUENTE, Y EN LA MAYORÍA DE LOS CASOS SE DEBE A UNA REDUCCIÓN GENÉTICA DE LA LACTASA INTESTINAL



DESPUÉS DE LA INGESTA DE LACTOSA APARECE DISTENSIÓN ABDOMINAL, RETORTIJONES, FLATULENCIA Y DIARREA.



INTOLERANCIA A LOS HIDRATOS DE CARBONO: PUEDEN APARECER REACCIONES ADVERSAS CUANDO EXISTE UN DÉFICIT DE LAS ENZIMAS RESPONSABLES DE LA DESCOMPOSICIÓN DE LOS HIDRATOS DE CARBONO, ESPECIALMENTE DE LOS DISACÁRIDOS



REACCIONES A ADITIVOS ALIMENTARIOS: PUEDEN APARECER MÚLTIPLES SÍNTOMAS SIMILARES A LOS ALÉRGICOS POR LA INGESTA DE AMINAS BIÓGENAS COMO HISTAMINA O TIRAMINA, SALICILATOS, CARMINA

BIBLIOGRAFIA

UNIVERSIDAD DEL SURESTE.2023.LIBRO DE NUTRICIÓN
EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES.PDF