



Nombre de alumno: María Daniela Gordillo
Pinto

Nombre del profesor: Daniela Monserrat
Méndez Guillen

Nombre del trabajo: Súper nota Unidad IV

Materia: Nutrición en enfermedades
gastrointestinales

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 4º cuatrimestre

Grupo: único

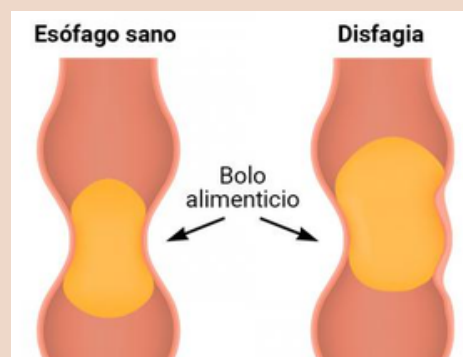
Comitán de Domínguez Chiapas a 1 de diciembre de 2023.

UNIDAD IV

INTOLERANCIAS

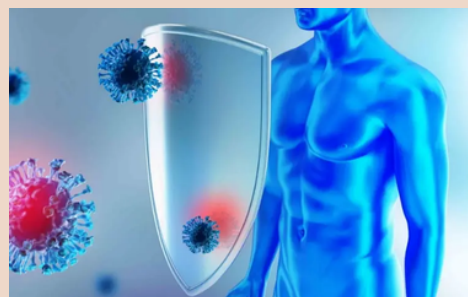
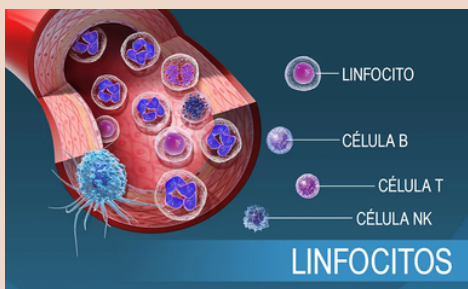
4.1 DISFAGIA

La disfagia, dificultad para tragar, puede causar malnutrición y afectar a pacientes con enfermedades neurológicas. Evaluar y tratar este trastorno es crucial, ya que puede provocar atragantamientos, problemas respiratorios y complicaciones serias. La terapia nutricional, la modificación de texturas alimenticias y, en casos extremos, la nutrición enteral son estrategias clave para abordar esta condición.



4.2 PACIENTES INMUNODEPRIMIDOS

El sistema inmune, compuesto por órganos, células y tejidos, protege el cuerpo contra amenazas externas. La disminución de esta respuesta inmune, conocida como inmunodeficiencia, afecta la capacidad del cuerpo para defenderse de bacterias, virus y sustancias extrañas.



4.3 NUTRICIÓN VEGETARIANA

Las dietas vegetarianas, optadas por 3-8% de europeos, son válidas con planificación adecuada. Supervisadas por pediatras, requieren atención nutricional para prevenir deficiencias en el crecimiento infantil. Razones variadas respaldan esta elección, pero la falta de planificación puede causar deficiencias nutricionales, afectando el desarrollo. Es esencial planificar estas dietas cuidadosamente para garantizar un aporte nutricional óptimo en la infancia.

TIPOS DE VEGETARIANISMO



Lactovegetarianismo
Acepta el consumo de lácteos.



Ovovegetarianismo
Se puede comer huevo.



Ovolactovegetarianismo
Permite el consumo de huevo y lácteos.



Apivegetarianismo
Se puede comer miel.



Flexivegetarianismo
Permite el consumo de productos de origen animal en eventos sociales.

ALIMENTOS PROBIÓTICOS Y PREBIÓTICOS



4.4 ALIMENTOS FUNCIONALES

Los alimentos funcionales proveen beneficios para la salud más allá de sus elementos nutritivos originales. Pueden ser enriquecidos, modificados o tener biodisponibilidad alterada. Probióticos (bacterias) y prebióticos (sustratos para bacterias) son bienes consumidos con evidentes efectos beneficiosos en la salud. Los nutracéuticos regulan funciones corporales, los suplementos alimentarios complementan dietas y los alimentos-medicamento, aunque similares a la alimentación, atienden necesidades nutricionales en situaciones críticas.

UNIDAD IV

INTOLERANCIAS

4.5 ALERGIAS ALIMENTARIAS

Se clasifican en tóxicas y no tóxicas (alérgicas o intolerancias). Las alérgicas, mediadas por IgE, y las intolerancias, no inmunológicas. Los síntomas varían según el alérgeno, manifestándose en piel, digestión o sistema respiratorio. Los principales alérgenos son proteínas potentes y su detección se basa en la historia clínica, pruebas cutáneas o IgE específica. El tratamiento incluye la eliminación del alérgeno, medidas sintomáticas y, en casos graves, el uso de adrenalina.



4.6 INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Las intolerancias alimentarias, no inmunológicas, engloban diversas sensibilidades como la intolerancia a la lactosa y a carbohidratos. Provocan síntomas similares a alergias, afectando GI, piel y respiración. Afectan a enzimas, aditivos, toxinas y factores genéticos, requiriendo análisis nutricional, diarios de comida y eliminación controlada de alimentos para diagnóstico y tratamiento. La prevención, centrada en la gestación, lactancia y nutrientes específicos, está en constante estudio.



4.7 MALA ABSORCIÓN

La malabsorción intestinal afecta la absorción de nutrientes por problemas en la digestión, transporte y captación a través de la pared intestinal. Este trastorno causa síntomas variados y puede vincularse a diversas enfermedades, afectando la absorción de vitaminas y minerales esenciales, conduciendo a problemas nutricionales graves.



REFERENCIAS

UNIVERSIDAD DEL SURESTE. (2023). ANTOLOGIA DE ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES. PDF.