

**Nombre de alumno: Diana Isabel
García Guillén.**

**Nombre del profesor: Daniela
Montserrat Méndez Guillén.**

Nombre del trabajo: Super nota.

**Materia: Nutrición en enfermedades
gastrointestinales.**

Grado: 4°

Grupo: A

INTOLERANCIAS

NUTRICIÓN EN LA DISFAGIA

¿Qué es la disfagia?

Dificultad en la deglución, se refiere a la incomodidad para mover el bolo alimenticio desde la boca al estómago. Puede ocasionar malnutrición.



Síntomas

- Incapacidad para tragar saliva
- Atragantamientos o tos durante o después las comidas
- Imposibilidad para beber
- Voz como gorgoteo
- Presencia de trozos de alimentos
- Ausencia de reflejo nauseoso
- Infecciones crónicas de las vías respiratorias superiores

Recomendaciones nutricionales

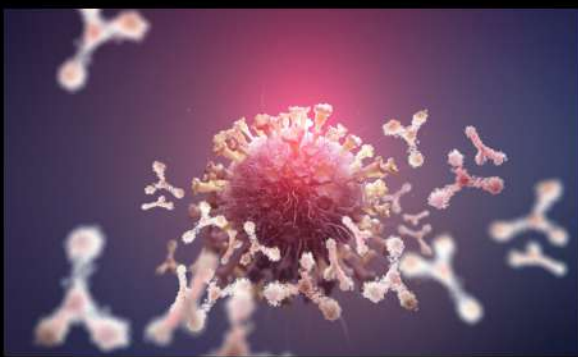
- Modificar la consistencia de los alimentos
- Espesar todo líquido con leche desnatada
- Cuidar texturas, temperaturas (frío) y sabores
- Optar por platillos jugosos
- Implementar la alimentación a px con e. neurológicas o px incapaz de comer lo necesario



NUTRICIÓN EN PACIENTES INMUNODEPRIMIDOS

¿Qué es el sistema inmune?

El sistema inmune está conformado por una serie de órganos, tejidos y células esparcido de manera amplia por todo el cuerpo. o protege al organismo de sustancias posiblemente nocivas, reconociendo y respondiendo a los antígenos.



¿Qué es un antígeno?

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

Trastorno por inmunodeficiencia

Ocurren cuando se presenta disminución o ausencia de la respuesta inmunitaria del cuerpo

Tipos de inmunidad

INNATA

Sistema de defensa desde el nacimiento

ADQUIRIDA

Se desarrolla con la exposición a diversos antígenos

PASIVA

Anticuerpos que se producen en un cuerpo diferente del nuestro



4TA UNIDAD

INTOLERANCIAS

Componentes de la sangre



La sangre se define como un líquido que se mueve a través de los vasos del sistema circulatorio. En los seres humanos, incluye el plasma (la parte líquida), los glóbulos rojos y blancos, y los fragmentos de células llamados plaquetas.



NUTRICIÓN VEGETARIANA

Motivos

- De salud
- Sociopolíticos
- Éticos
- Religiosos
- Ecológicos
- En adolescentes: reducir peso corporal

Recomendaciones

- Alimentos bien combinados para lograr el aporte de energía y nutrientes.
- Prestar atención a la ingesta de hierro, zinc, calcio, vitamina B1, B12 y omega - 3.

Clasificación

VEGANOS



OVOLACTOVEGETARIANOS



LACTOVEGETARIANOS



MACROBIÓTICOS

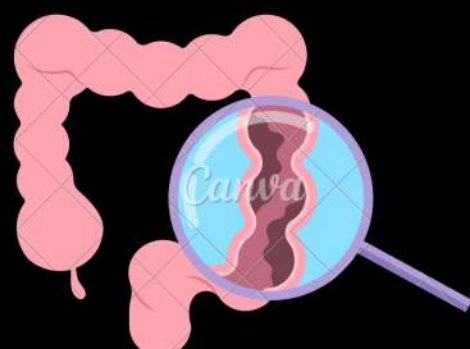
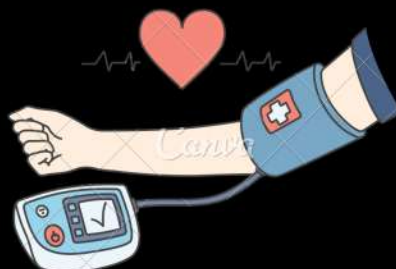


SEMIVEGETARIANOS



Menor incidencia en:

- Obesidad
- Enfermedades coronarias
- Hipertensión
- Diabetes
- Colesterol
- IMC alto
- Enfermedades cardíacas
- Cáncer colorrectal
- Cáncer de próstata



INTOLERANCIAS

ALIMENTOS FUNCIONALES

Alimentos que contienen componentes biológicamente activos que ejercen efectos beneficiosos en una o varias funciones del organismo y que se traducen en una mejora de la salud o en una disminución del riesgo de sufrir enfermedades.



Características

- 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.



Clasificación

NUTRACÉUTICOS



SUPLEMENTOS ALIMENTARIOS



MEDICAMENTOS



ALERGIAS ALIMENTARIAS

¿Qué son?

Es una reacción adversa mediada por el sistema inmunológico a un alimento, habitualmente una proteína del alimento o hapteno.



Tipos de alergias

ALERGIA A LA PT DE LA LECHE DE VACA



ALERGIA A CACAHUATES Y FRUTOS SECOS



ENFERMEDAD CELIACA

Sintomas

- Inflamación
- Sarpullidos
- Comezón
- Dificultad para respirar
- Rinorrea clara



Tratamiento

Etiológico, sintomático y específico.

INTOLERANCIAS

INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

¿Qué son?

Son RAA causadas por mecanismos no inmunológicos, como reacciones tóxicas, farmacológicas, metabólicas o idiosincrásicas.



Síntomas

- Manifestaciones gastrointestinales
- Manifestaciones cutáneas
- Manifestaciones respiratorias



Causas

- Reacciones a aditivos o fármacos
- Ingesta e alimentos con histamina
- Por sulfitos
- Toxinas alimentarias

Tipos

- Intolerancia a la lactosa
- Intolerancia a carbohidratos.

MALA ABSORCIÓN

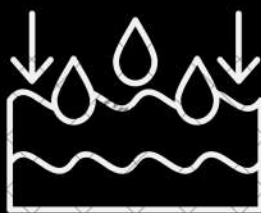
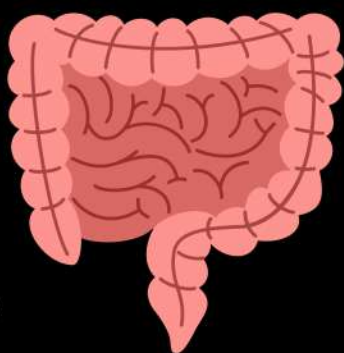
¿Qué es?

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.



Fases

- Fase luminal
- Fase mucosa
- Fase de transporte



Diagnóstico

- Esteatorrea
- Biopsia
- Prueba de aliento (d-xilosa -14c)
- Test de Schilling (Déficit de vitamina B12)



Bibliografía:

Universidad del Sureste (2023). Nutrición en Enfermedades Gastrointestinales (pp 127-159). PDF. Comitán de Domínguez, Chiapas. <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/470b15d302c1f229b244dae943cb8f3f-LC-LNU403%20NUTRICION%20EN%20ENFERMEDADES%20GASTROINTESTINALES.pdf>