



**Nombre de alumno:** Alexa Gabriela Morales Coutiño

**Nombre del profesor:** Daniela Monserrat Méndez Guillén

**Nombre del trabajo:** Súper nota

**Materia:** Nutrición en enfermedades gastrointestinales

**Grado:** 4° Cuatrimestre

**Grupo:** LNU

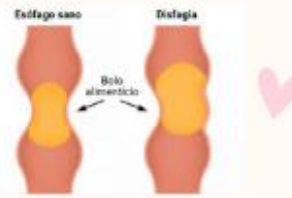
Comitán de Domínguez Chiapas a 02 de diciembre de 2023.

# INTOLERANCIAS

## Nutrición en la disfagia

### ¿Qué es?

- Dificultad en la deglución se refiere a la incomodidad para mover el bolo alimenticio desde la boca al estómago
- Provoca con frecuencia mal nutrición por ingesta inadecuada



### Síntomas de la disfagia

- Incapacidad para tragar saliva
- Atragantamientos o tos durante las comidas o después de estas
- Imposibilidad para beber
- Voz como gorteo
- Presencia de trozos de alimentos en los recesos bucales
- Ausencia de reflejo nauseoso e infecciones crónicas de las vías respiratorias superiores

### Fases de la deglución

Deben promoverse con una postura correcta para tragar bien (es decir, sentarse completamente erguido y la cabeza en una posición con el mentón hacia abajo).  
Concentrarse en el proceso de deglución es voluntario, pero se completa de forma refleja.

### Tratamiento nutricional

- Consumir alimentos con una consistencia blanda o de puré; ya que pueden reducir la necesidad de manipulación oral y conservar energía en las comidas
- Los líquidos se aspiran fácilmente a los pulmones y pueden causar un problema mortal, porque puede formarse una neumonía por aspiración, incluso con agua estéril en los pulmones
- La nutrición enteral: Para pacientes con enfermedades neurológicas agudas y crónicas; un soporte nutricional bien manejado ayuda a prevenir neumonías y sepsis, que complican estas enfermedades
- Puede ser necesaria la alimentación por medio de sondas si el riesgo de aspiración con la ingesta oral es alto, o cuando el paciente sea incapaz de comer lo necesario para satisfacer sus necesidades nutricionales

### Fase preparatoria y oral

-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 lengua empuja el alimento a la parte posterior de la cavidad oral, aplastándolo gradualmente hacia atrás contra el paladar duro y blando.

### Fase faríngea

Comienza cuando el bolo atraviesa el istmo de las fauces. En esta fase deben producirse cuatro pasos en rápida sucesión. El paladar blando se eleva para sellar la nasofaringe y así impedir la regurgitación orofaríngea.

### Fase esofágica

En la que el bolo avanza por el esófago hasta el estómago, es completamente involuntaria. Las dificultades en esta fase suelen deberse a obstrucciones mecánicas, pero no se puede descartar enfermedad neurológica. Por ejemplo; alteraciones del peristaltismo debidas a un infarto en el tronco del encéfalo.



# INTOLERANCIAS

## Nutrición en los pacientes inmunodeprimidos

### Conformado

Por una serie de órganos, tejidos y células esparcido de manera amplia por todo el cuerpo  
-Si se toma en cuenta las funciones que realizan, entonces se pueden clasificar dichos órganos en primarios y secundarios



### FUNCIÓN

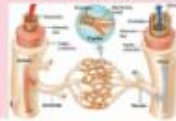
-En los primeros: Tienen lugar la regeneración de las células que conforman al sistema inmune (linfopoyesis) y además existe un microambiente idóneo de modo que los linfocitos adquieren su repertorio de receptores específicos para cada tipo de antígeno

-En los segundos: Se encargan de hospedar las células capacitadas funcionalmente para interactuar con microorganismos o antígeno, atrapados por estos órganos



### INTERCONECTADOS

-Por vasos sanguíneos y vasos linfáticos, de forma tal que se constituye un sistema unitario, entrelazado y bien comunicado  
-Transportan las células del sistema inmune, de las cuales el actor principal es el linfocito



### Inmunidad innata o inespecífica

Es un sistema de defensas con el cual usted nació y que lo protege contra todos los antígenos. La inmunidad innata consiste en barreras que impiden que los materiales dañinos ingresen en el cuerpo.

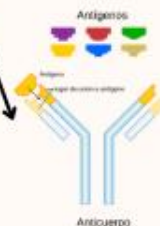
#### Ejemplos de inmunidad

- 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



### El s. inmunitario

- Protege al organismo de sustancias posiblemente nocivas reconociendo y respondiendo a los antígenos.
- Antígenos: Son sustancias (por lo general proteínas) que se encuentran en la superficie de las células, los virus, los hongos o las bacterias.
- Las sustancias inertes, como las toxinas, químicos, drogas y partículas extrañas, pueden ser antígenos.
- El s. inmunitario reconocer y destruye sustancias que contienen antígenos.
- Las células corporales tienen proteínas que son antígenos. Estos incluyen a un grupo llamado antígenos HLA. Su sistema aprende a ver estos antígenos como normales y por lo general no reacciona contra ellos.

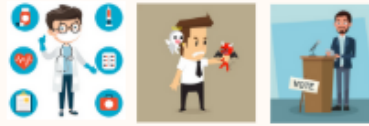


# INTOLERANCIAS

## Nutrición vegetariana

### Motivos

- De salud (se consideran dietas más sanas)
- Motivos éticos
- Sociopolíticos
- Religiosos
- Ecológicos



### Clasificaciones

- 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



### INTERCONECTADOS

- Por vasos sanguíneos y vasos linfáticos, de forma tal que se constituye un sistema unitario, entrelazado y bien comunicado
- Transportan las células del sistema inmune, de las cuales el actor principal es el linfocito

### Clasificación norteamericana

- Semivegetarianos: Comen carne ocasionalmente. No suelen comer carne roja pero sí aves de corral y pescado
- Ovalactovegetarianos: Consumen, además de vegetales, productos lácteos y huevos
- Lactovegetarianos: Consumen, además de vegetales, productos lácteos.
- Macrobióticos: Comen frutas, verduras y legumbres, pero hacen especial énfasis en los cereales integrales
- Veganos: No consumen ningún alimento de origen animal. Algunos veganos no utilizan ni mela y rechazan utilizar productos de origen animal como el cuero o la lana

### Asociadas con

- Tener una menor incidencia de obesidad, enfermedad coronaria, hipertensión y diabetes tipo 2
- Asocian menores cifras de colesterol no HDL, de presión arterial e índice de masa corporal (IMC), probablemente atribuyéndoles a la dieta y estilo de vida que los vegetarianos realizan comparados con la dieta y estilo de vida de los no vegetarianos
- Enfermedad cardiovascular, cáncer son de los padecimientos más comunes y de mayor impacto de sufrir en su ausencia



### IMPORTANTE



Es de gran relevancia revisar el contenido de fibra, contenido energético, etc, de las comidas que tenemos en base a las restricciones que maneja este plan, en caso de deficiencia de algún elemento, tenemos que suplementarlo, en revisión, de un adulto

# INTOLERANCIAS

## Alimentos funcionales

### ¿Qué es?

Definición de los productos que ofrecen posibles beneficios para la salud, incluyendo en este grupo todo alimento o ingrediente alimentario modificado, diseñado o preparado de tal forma que tenga un beneficio



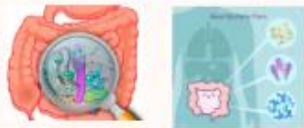
### Se excluyen

-Las sustancias con efectos positivos que, aisladas y purificadas, se consumen en dosis farmacológicas en forma de cápsulas, comprimidos u otras presentaciones



### Características para considerar como funcional un alimento o ingrediente

- 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
- Cualquier combinación de las anteriores



Prebióticos Flora colónica



Suplementos alimenticios

### Tipos de alimentos

- Probióticos y prebióticos:** Son alimentos que contienen bacterias en el primer caso, y en el segundo, aquellos que contienen ingredientes que sirven de sustrato a las mismas
- Probiótico:** Las bacterias contenidas en el alimento deben estar vivas en el momento de la ingesta
- Composición de la flora colónica:** Un sentido favorable y lo más frecuente es observar el crecimiento y/o la actividad metabólica de cepas del grupo de los lactobacilos o de las bifidobacterias
- Alimentos nutrióuticos:** 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
- Suplementos alimentarios:** Son productos concebidos para complementar una determinada dieta con vitaminas, minerales, aminoácidos u otros ingredientes nutritivos

# INTOLERANCIAS

Alergias alimentarias e intolerancias alimentarias

## Alergia o hipersensibilidad

Es una reacción adversa mediada por el sistema inmunológico a un alimento, habitualmente una proteína del alimento o hapteno (pequeña molécula capaz de provocar una respuesta inmunitaria solo cuando está unida a una proteína transportadora más grande).



## Intolerancia alimentaria

Es una reacción adversa a un alimento en la que no participa el sistema inmunitario, y tiene lugar por el modo en el que el organismo procesa el alimento o sus componentes. Puede estar causada por una reacción tóxica, farmacológica, metabólica, digestiva, psicológica o idiopática a un alimento o a las sustancias químicas que contiene



## Síntomas

-Ej. Persona alérgica a los cacahuates: Puede desarrollar anafilaxia potencialmente mortal tras consumir una cantidad pequeña de cacahuates, mientras que muchas otras personas no tienen reacciones adversas por comer cacahuates



Una persona puede no tolerar la leche por su incapacidad para digerir la lactosa o por una alergia a las proteínas



Las alergias se dan a nivel sistema inmunológico, mientras que las intolerancias se dan a nivel intestinal...



ALERGIAS ALIM.

*Sistema inmunológico*



INTOLERANCIAS ALIM.

*Sistema digestivo*

## 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

# INTOLERANCIAS

Mala absorción

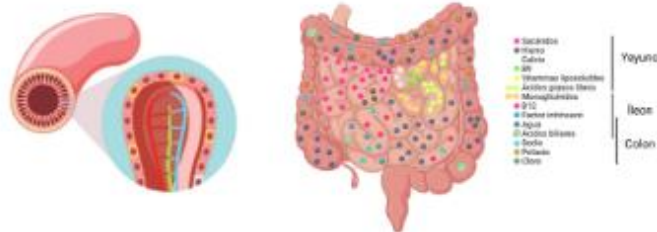
## Aplicada

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



## Procesos de digestión y absorción

- Fase luminal:** Las secreciones biliares y pancreáticas hidrolizan las grasas, las proteínas y los hidratos de carbono. Un déficit de tales secreciones produce malabsorción y diarrea.
- Fase mucosa:** Durante esta se completa la hidrólisis de los principios inmediatos, los cuales son captados por el enterocito y se preparan para su transporte posterior. La lesión de la mucosa intestinal condiciona los trastornos de esta fase.
- Fase de transporte:** Incluye la incorporación de los nutrientes a la circulación sanguínea o linfática a través de diferentes mecanismos. La insuficiencia vascular o la obstrucción linfática impiden el transporte desde la célula intestinal a los órganos donde se llevan a cabo el almacenamiento y el metabolismo



## Tipos de digestiones

- Luminal:** Tiene lugar en la luz del órgano y afecta preferentemente a las grasas
- De superficie o de membrana:** Interesa a los carbohidratos y proteínas de la dieta
- Intreenterocitaria:** Se realiza en el citosol del enterocito por enzimas que completan la digestión de las proteínas.