



**Nombre de alumno: Karla Daniela  
Pinto Lara.**

**Nombre del profesor: Daniela  
Montserrat Mendez Guillen.**

**Nombre del trabajo: super nota**

**Materia: Gastrointestinales**

**Grado: 4º**

**Grupo: A**

# UNIDAD IV INTOLERANCIAS.

## NUTRICIÓN EN LA DISFAGIA.

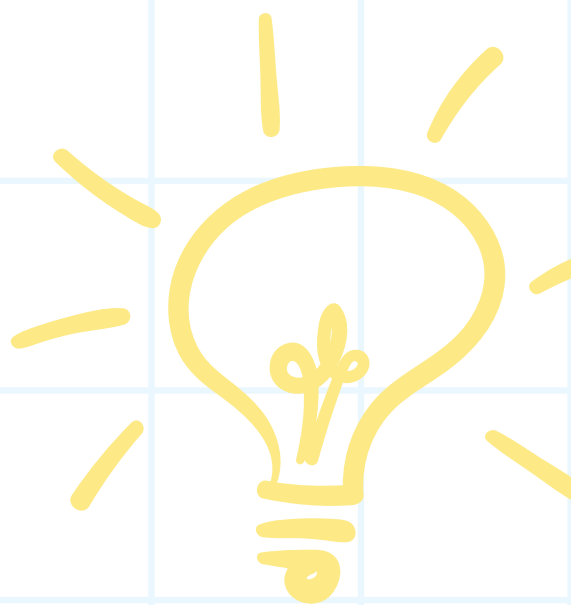
disfagia significa etiológicamente dificultad en la deglución se refiere a la incomodidad para mover el bolo alimenticio desde la boca al estómago.



provoca con frecuencia malnutrición por ingesta inadecuada

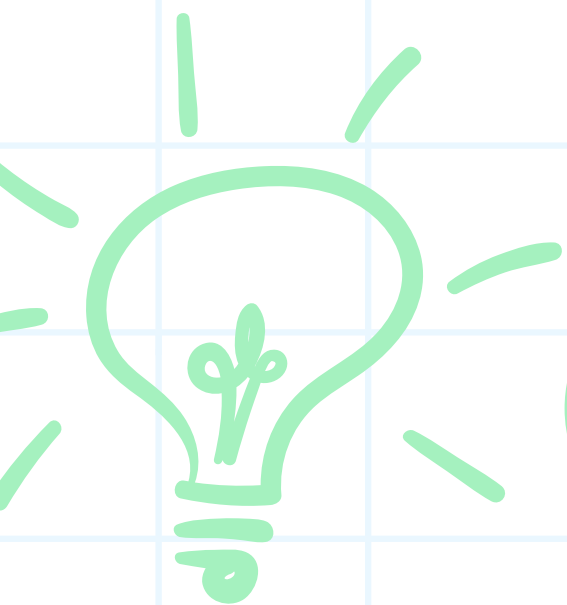
## SINTOMAS

son 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



## FASES DE LA DEGLUCIÓN.

1. fase oral
2. fase faringea
3. fase esofagica.



## TRATAMIENTO NUTRICIONAL

1. detener desnutricion o anorexia
2. mejorar la consistencia de los alimento a alimentos blandos
3. consumo de liquidos mas espesos



# UNIDAD IV INTOLERANCIAS.

## NUTRICIÓN EN LOS PACIENTES INMUNODEPRIMIDOS

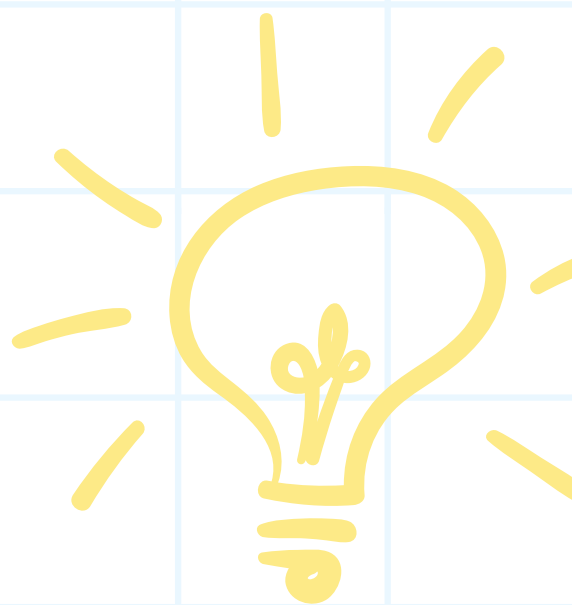
El Sistema inmune está conformado por una serie de órganos, tejidos y células esparcido de manera amplia por todo el cuerpo



El trastorno por inmunodeficiencia Ocurren cuando se presenta disminución o ausencia de la respuesta inmunitaria del cuerpo.



Las células corporales tienen proteínas que son antígenos. Éstos incluyen a un grupo llamado antígenos HLA.



## TIPOS DE INMUNIDAD

1. Inmunidad innata
2. inmunidad adquirida
3. inmunidad pasiva



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



# UNIDAD IV INTOLERANCIAS.

## NUTRICIÓN VEGETARIANA

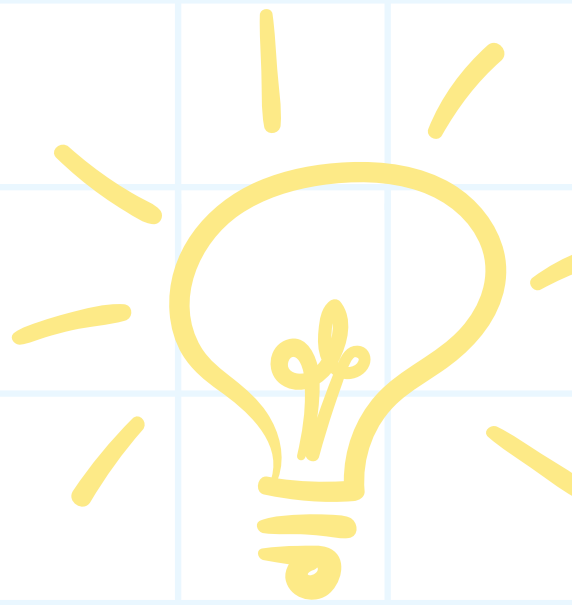
Los motivos para adoptar una dieta vegetariana son variados: motivos de salud, por considerarse que son dietas más sanas, motivos éticos, sociopolíticos, religiosos y ecológicos relacionados con los derechos de los animales.



diferentes definiciones de dieta vegetariana:

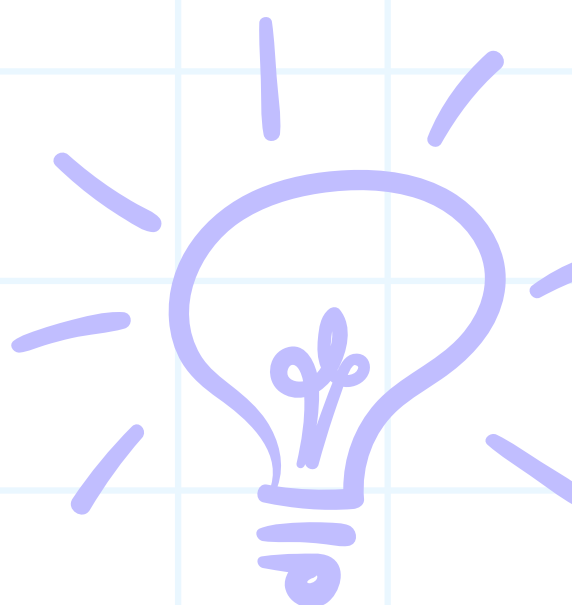
1. Vegetarianos estrictos o veganos
2. Lactovegetarianos
3. Ovolactovegetarianos

Los efectos a largo plazo de las dietas vegetarianas en cuanto a morbilidad y mortalidad son difíciles de discriminar de los beneficios atribuibles al estilo de vida de los vegetarianos, puesto que estos suelen hacer una vida más saludable (mayor actividad física y práctica regular de ejercicio físico, menor consumo de alcohol y tabaco, etc.)



Las dietas vegetarianas están asociadas a una menor incidencia de obesidad, enfermedad coronaria, hipertensión y diabetes tipo 2

Una dieta vegetariana bien combinada puede aportar toda la energía y los nutrientes necesarios para lograr un adecuado desarrollo y crecimiento, pero hay que adaptarlas a cada caso individual.



# UNIDAD IV INTOLERANCIAS.

## ALIMENTOS FUNCIONALES

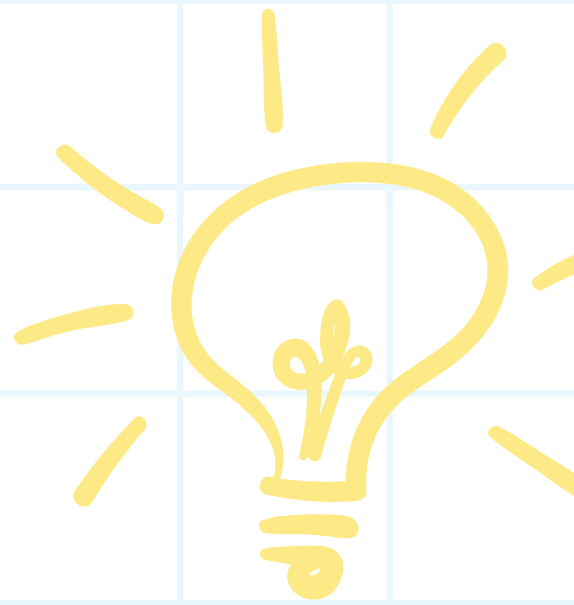
productos que ofrecen posibles beneficios para la salud, incluyendo en este grupo todo alimento o ingrediente alimentario modificado, diseñado o preparado de tal forma que sus beneficios para la salud pueden sobrepasar los ya asociados a los elementos nutritivos que contenía originariamente dicho producto; entre otras sustancias citamos los flavonoides, indoles y glucosinolatos.



La definición actual acoge los anteriores alimentos enriquecidos o reforzados ampliando la denominación a otros productos



la Reglamentación 258/97 que define las condiciones que todo nuevo alimento que se desee lanzar al mercado europeo en libre venta, y que incluya ingredientes específicos que se ajusten a las definiciones de funcionales, deberá seguir el proceso marcado.



Probiótico: Las 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



# UNIDAD IV INTOLERANCIAS.

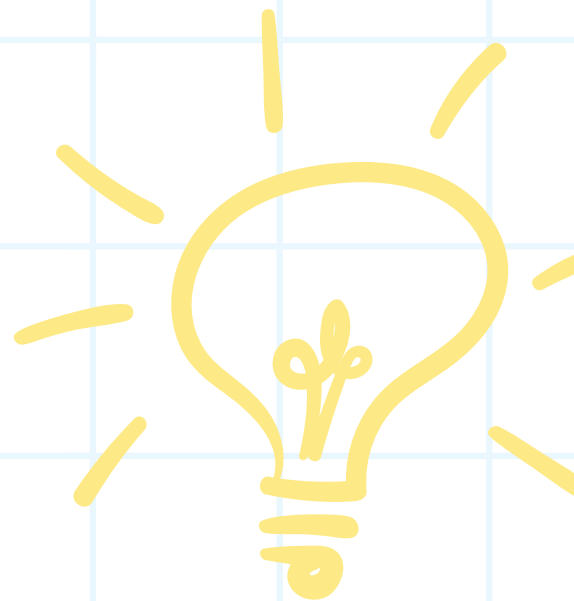
## ALERGIA ALIMENTARIA

el término reacciones adversas a los alimentos (RAA) engloba las alergias y las intolerancias alimentarias; ambas pueden producir síntomas molestos y tener efectos adversos sobre la salud.



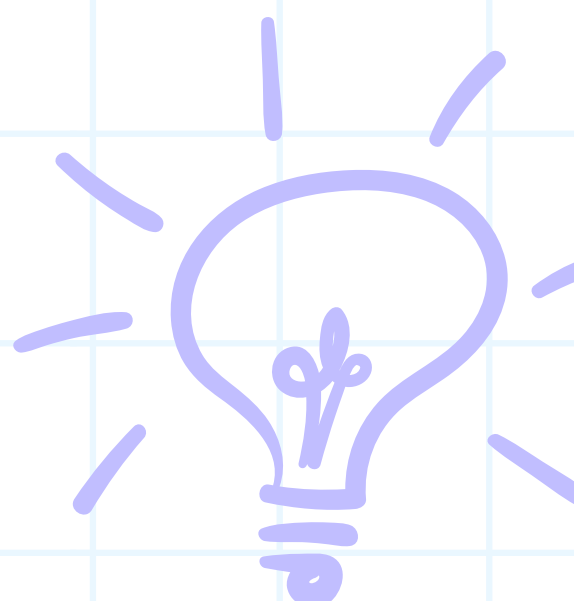
La alergia o hipersensibilidad alimentaria es una reacción adversa mediada por el sistema inmunológico a un alimento, habitualmente una proteína del alimento o hapteno (pequeña molécula capaz de provocar una respuesta inmunitaria solo cuando está unida a una proteína transportadora más grande

La 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.



La 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.

El sistema inmunológico trabaja eliminando del organismo sustancias extrañas o antígenos tales como virus, bacterias, células cancerosas y otros patógenos y sustancias causantes de enfermedades.



# UNIDAD IV INTOLERANCIAS.

## INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

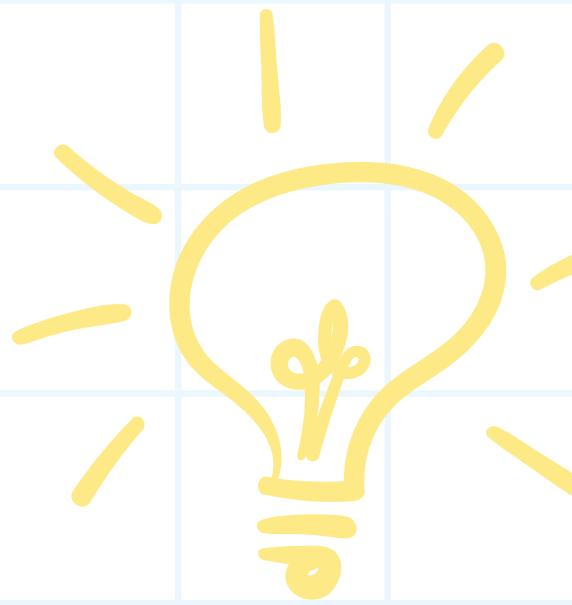
son RAA causadas por mecanismos no inmunológicos, como reacciones tóxicas, farmacológicas, metabólicas o idiosincrásicas.



Los síntomas causados por la intolerancia alimentaria son generalmente parecidos a los de la alergia alimentaria y comprenden manifestaciones GI, cutáneas y respiratorias.



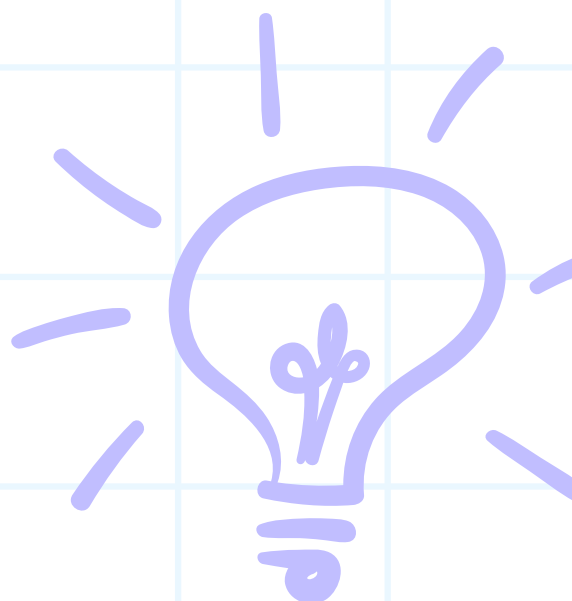
La intolerancia a la lactosa, un disacárido, es la RAA más frecuente, y en la mayoría de los casos se debe a una reducción genética de la lactasa intestinal



Los hidratos de carbono, azúcares, almidones y polisacáridos tienen una estructura compleja y deben ser descompuestos por enzimas para lograr su digestión, absorción y asimilación óptimas.



La reacción adversa puede ser por un aditivo alimentario o un componente farmacológicamente activo de ese alimento.



# UNIDAD IV INTOLERANCIAS.

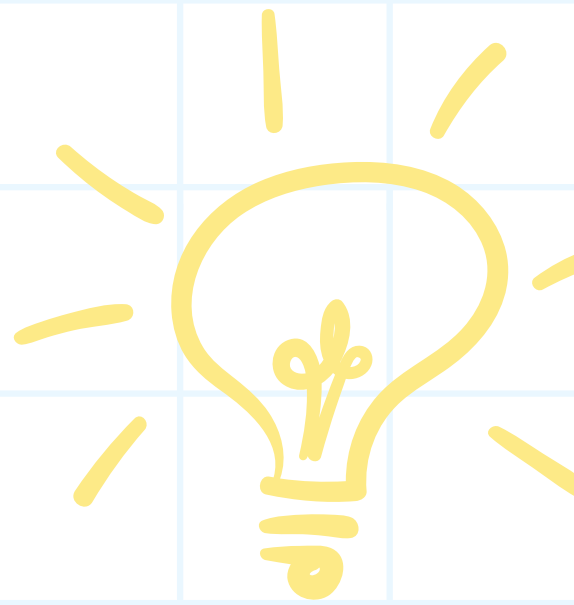
## **MALA ABSORCIÓN**

Malabsorción intestinal 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.



Fase luminal: Las secreciones biliares y pancreáticas hidrolizan las grasas, las proteínas y los hidratos de carbono.

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.



Fase de transporte: Incluye la incorporación de los nutrientes a la circulación sanguínea o linfática a través de diferentes mecanismos.

## **Bibliografía**

**Uds, antología de enfermedades gastrointestinales, pp. 106- 210**