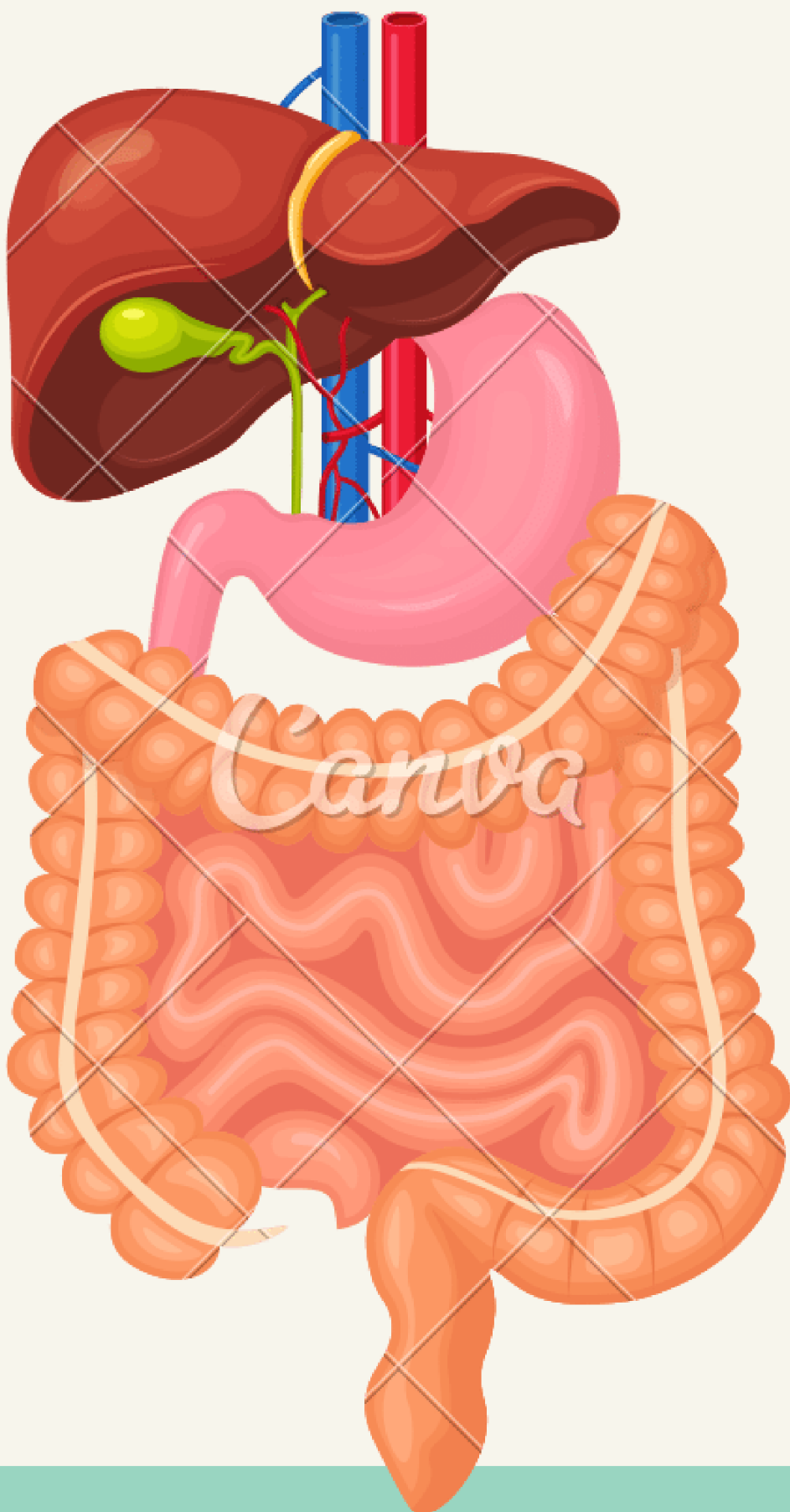




Nombre del alumno: lourdes aylin velasco herrera
Materia: nutrición en enfermedades gastrointestinales
Fecha: 02 de diciembre del 2023

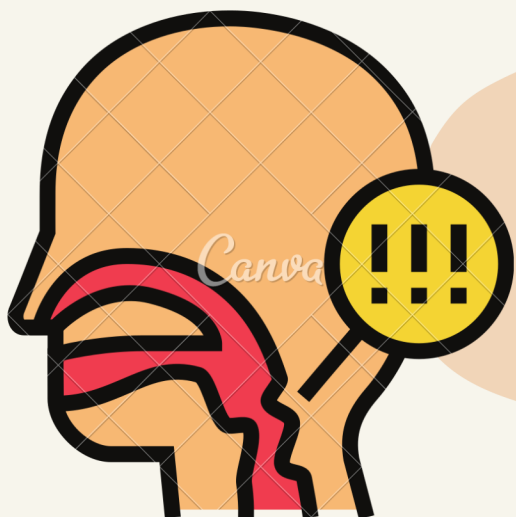


INTOLERANCIAS



Nutrición en la Disfagia

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



SINTOMAS

- tragar saliva
- voz con gorgoteo
- broncoaspiraciones
- tos durante la comida



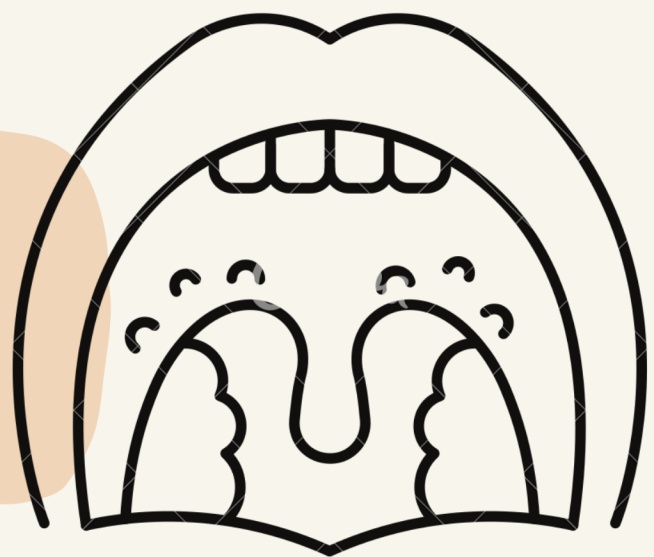
FASES DE LA DEGLUCION

Debe promoverse una postura correcta para tragar bien (voluntario).



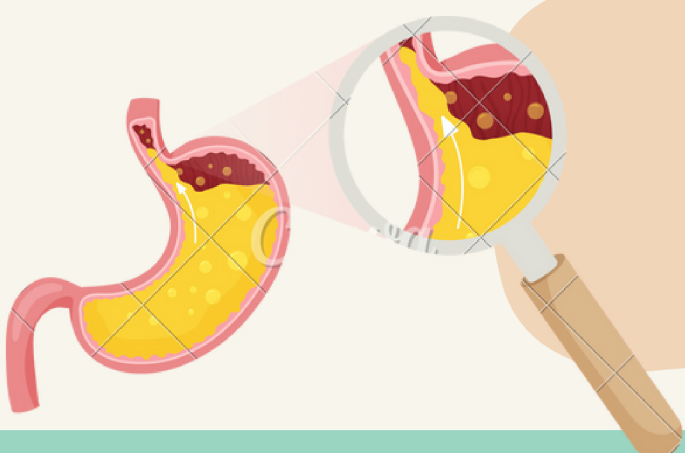
FASE FARÍNGEA

comienza cuando el bolo atraviesa el istmo de las fauces. En esta fase deben producirse cuatro pasos en rápida sucesión



FASE ESOFAGICA

La fase final o esofágica, en la que el bolo avanza por el esófago hasta el estómago, es completamente involuntaria.



Nutrición en los pacientes inmunodeprimidos.

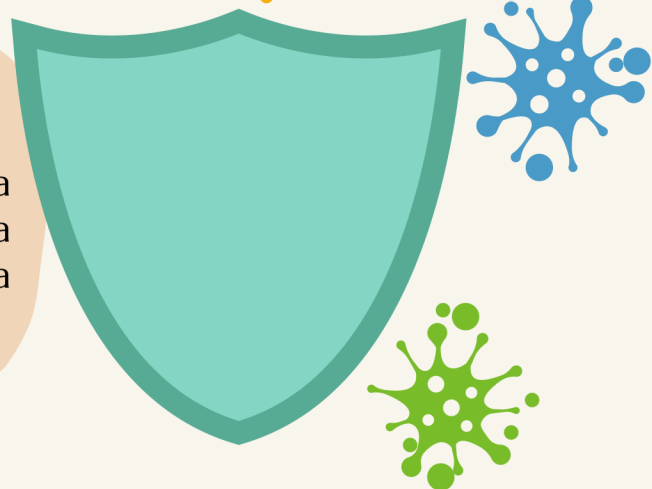


GENERALIDADES

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

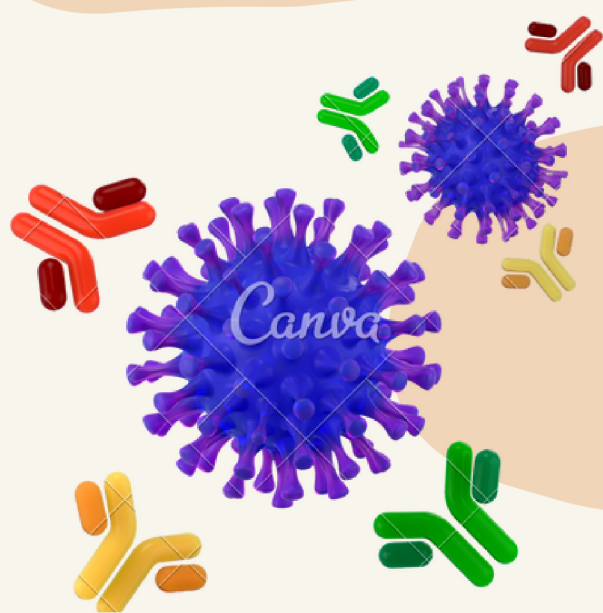
INMUNIDAD ADQUIRIDA

Es la inmunidad que se desarrolla con la exposición a diversos antígenos. El sistema inmunitario de la persona construye una defensa contra ese antígeno específico.



INMUNIDAD PASIVA

se debe a anticuerpos que se producen en un cuerpo diferente del nuestro. Los bebés tienen inmunidad pasiva, dado que nacen con los anticuerpos que la madre les transfiere a través de la placenta.



Nutrición vegetariana

GENERALIDADES

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.

CLASIFICACION

- Semivegetarianos
- Ovolactovegetarianos
- Macrobióticos
- Veganos

CONSIDERACIONES NUTRICIONALES

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.

Alimentos funcionales.

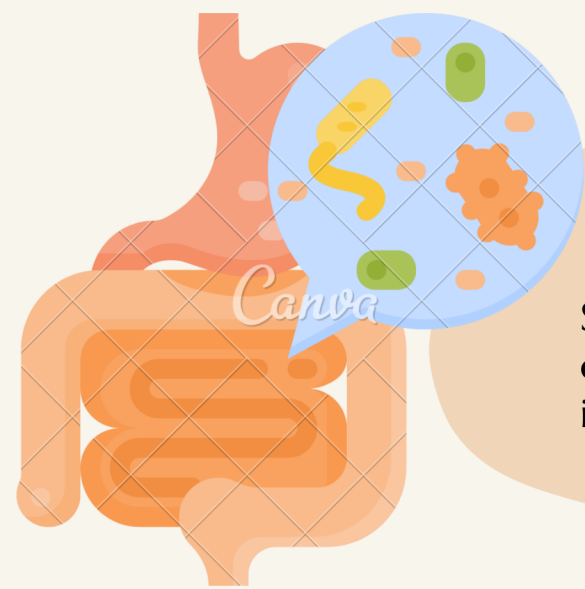
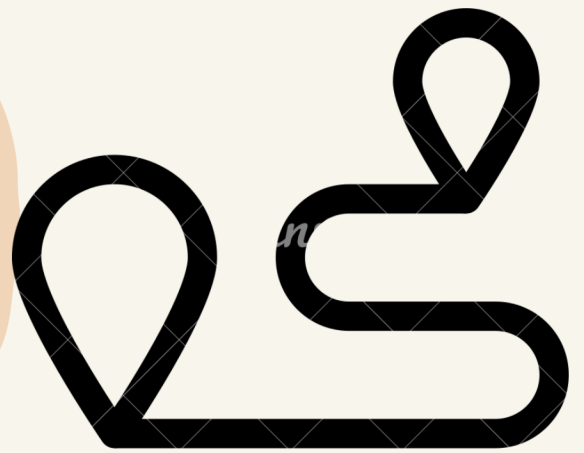


ES...

son productos que ofrecen posibles beneficios para la salud, incluyendo en este grupo todo alimento o ingrediente alimentario modificado.

ORIGEN

surgieron en Japón en los años 80, para reducir los costes sanitarios derivados del aumento en la esperanza de vida



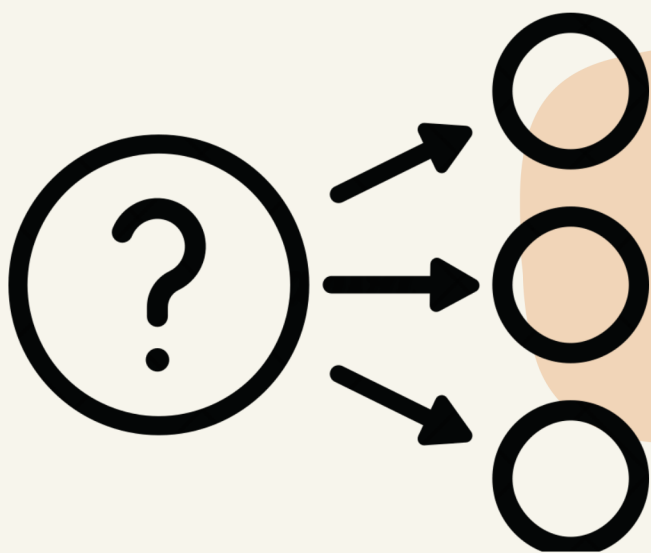
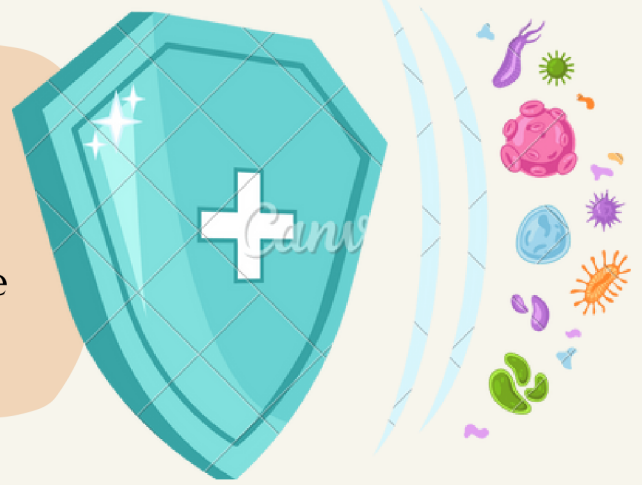
PROBIÓTICOS Y PREBIÓTICOS

Son alimentos que contienen bacterias en el primer caso, y en el segundo, aquellos que contienen ingredientes que sirven de sustrato a las mismas.

Alergias alimentarias.

GENERALIDADES

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

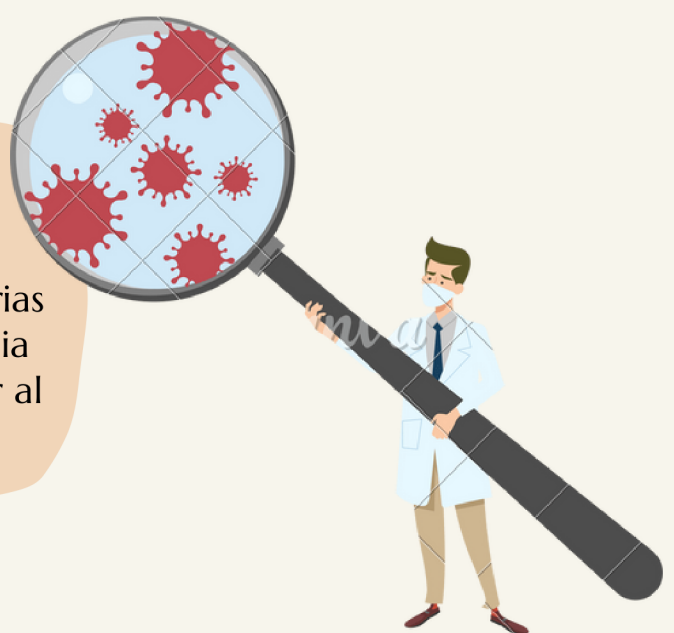


CAUSAS

Puede estar causada por una reacción tóxica, farmacológica, metabólica, digestiva, psicológica o idiopática a un alimento o a las sustancias químicas que contiene.

EPIDEMIOLOGÍA

La prevalencia de reacciones adversas alimentarias en adultos supera el 30%, mientras que la alergia alimentaria mediada por IgE no suele ser mayor al 2%.



intolerancias alimentarias



SON

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

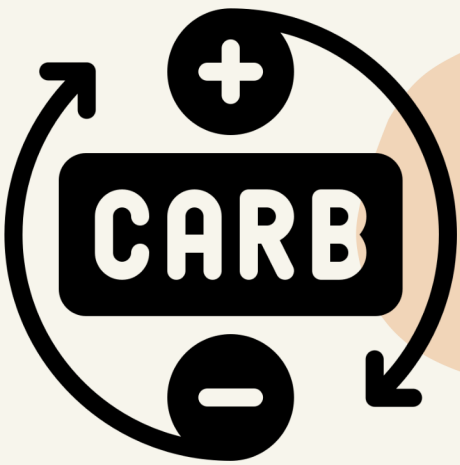
INTOLERANCIA A LA LACTOSA

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.



INTOLERANCIA A LOS HIDRATOS DE CARBONO

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



Mala absorción

GENERALIDADES

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.



LOS PROCESOS DE DIGESTIÓN Y ABSORCIÓN

- Fase luminal
- Fase mucosa
- Fase de transporte

DIAGNÓSTICO

La biopsia intestinal es útil para descartar enfermedad primaria de la mucosa, aunque el propio sobrecrecimiento bacteriano también causa lesión histológica, semejante al observado en otros procesos.

