

NUTRICION EN ENFERMEDADES AGSTRO INTESTINALES

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

"UNIDAD IV"

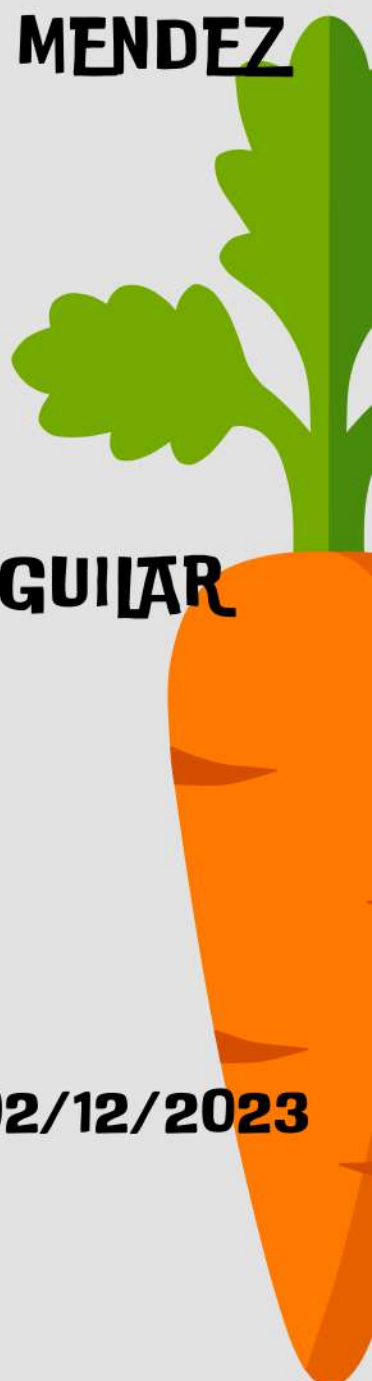
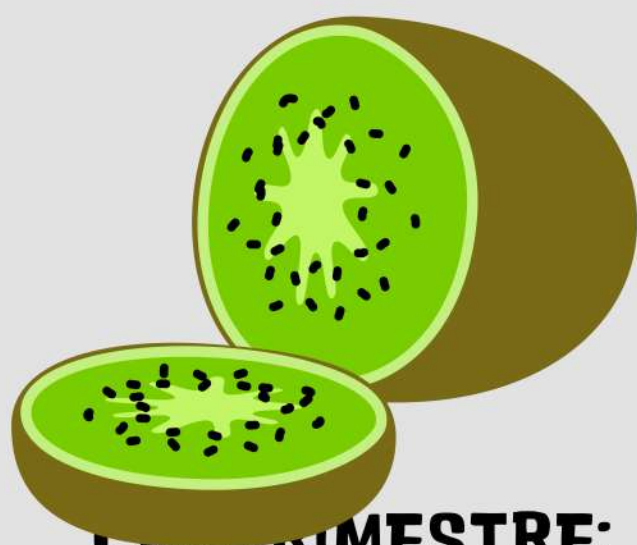
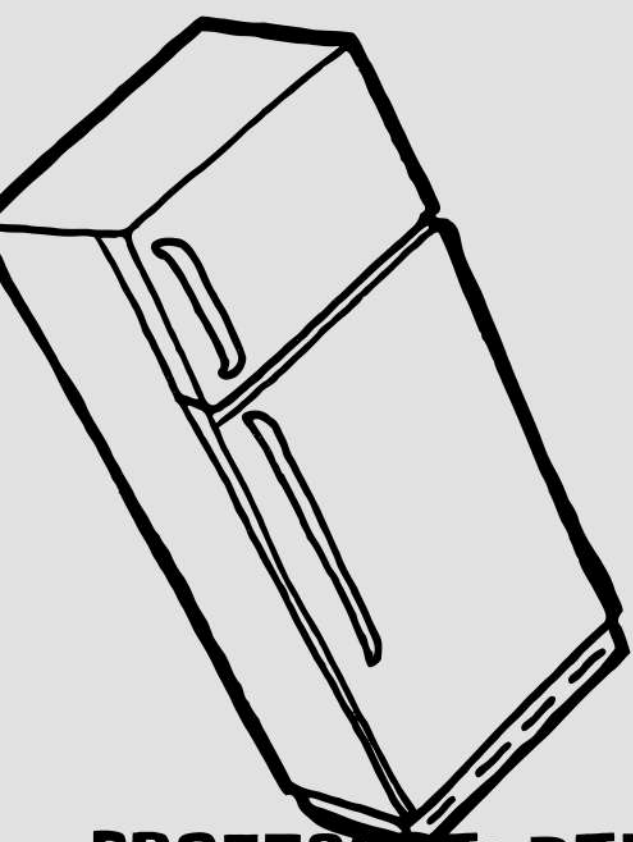
NOMBRE DE LA UNIDAD:
INTOLERANCIAS

CUATRIMESTRE: 4

PROFESORA: DANIELA MONSERRAT MENDEZ
GUILLEN

ALUMNO: GERARDO HUMBERTO AGUIAR
CRUZ

FECHA DE ENTREGA: 02/12/2023



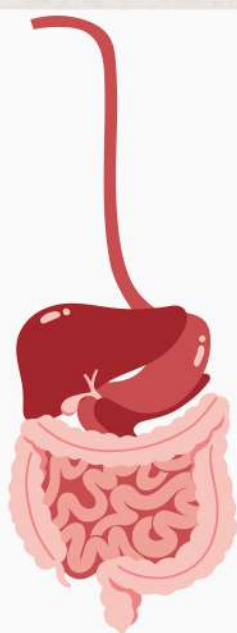


SUPERNOTA

UNIDAD IV

INTOLERANCIAS

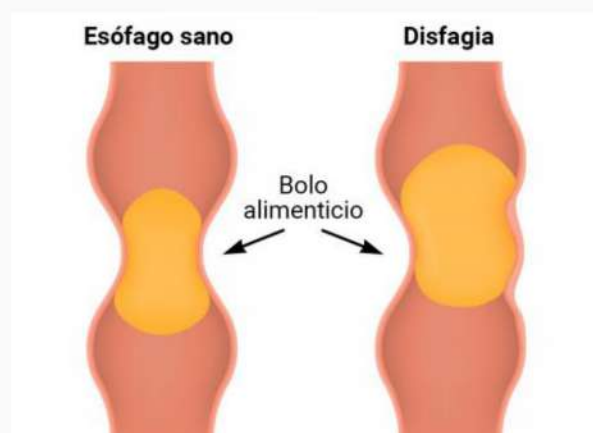
NUTRICION EN LA DISFAGIA.



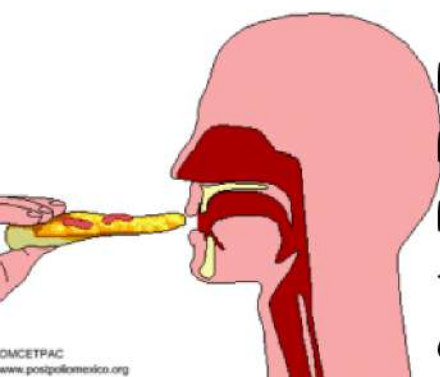
La disfagia dificulta la deglución, es la incapacidad de mover el bolo alimenticio desde la boca al estomago, provoca malnutrición y desnutrición

SINTOMAS

- incapacidad para tragar saliva
- atragantamientos
- tos durante la comida
- imposibilidad para beber
- voz como gorgoteo



DEGLUCION



para llevar acabo la deglución debe de haber una postura correcta, se da de forma voluntaria pero se completa de forma refleja. se divide en 3 fases: fase preparatoria, fase faríngea, fase esofágica

RECOMENDACIONES NUTRICIONALES

- Hacer 5 o 6 comidas en el día en poca cantidad
- comer lento y masticar bien
- comer en ambientes tranquilos
- mantener correcta higiene
- evitar líquidos ligeros





NUTRICION EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES

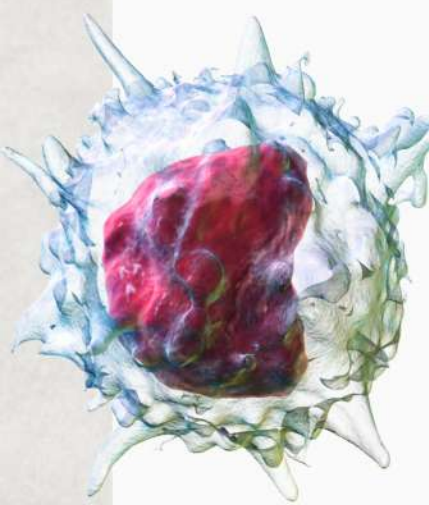


NUTRICION EN LOS PACIENTES INMUNODEPRIMIDOS

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

COMO OCURRE

se presenta disminución o ausencia de la respuesta inmunitaria del cuerpo. Que es la forma como el cuerpo reconoce y se defiende a sí mismo contra bacterias, virus y sustancias que parecen extrañas y dañinas.



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

La inmunidad pasiva se debe a anticuerpos que se producen en un cuerpo diferente del nuestro



NUTRICION EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES



NUTRICION VEGETARIANA



Esta tipo de dietas se han vuelto famosas en la población, para ello se debe de llevar una correcta planificación para obtener los nutrientes necesarios de cada individuo

CLASIFICACION DE LAS DIETAS VEGETARIANAS

vegetarianos estrictos o solo vegetarianos
lactovegetarianos, ovolactovegetarianos



BENEFICIOS PARA LA SALUD

menor incidencia de obesidad, diabetes tipo 2, infartos cardiocerebrales, buena nutrición, protección ante enfermedades



EFFECTOS A LARGO PLAZO EN LA SALUD OSEA

- riesgo de fracturas y equilibrio ácido base
- deficiencia de calcio y vitamina k



NUTRICION EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES



ALIMENTOS FUNCIONALES



Son alimentos modificados, diseñados o preparados para mejorar beneficios nutricionales del alimento. incluye componentes como flavonoides, indoles y gluconolatos

CARACTERISTICAS Y OBJETIVOS

- contienen componentes biológicamente activos
- efectos beneficiarios en función al organismo
- mejora la calidad del alimento



CARACTERISTICAS PARA SER FUNCIONAL



- Componentes añadidos o disminuidos
- modificación de la naturaleza del alimento
- modificación en la biodisponibilidad de un alimento

CARACTERISTICAS PARA SER FUNCIONAL

- Componentes añadidos o disminuidos
- modificación de la naturaleza del alimento
- modificación en la biodisponibilidad de un alimento



NUTRICION EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES



ALERGIAS ALIMENTARIAS

Es la respuesta inmunológica a algun alimento o compuesto de la alimento

SENSIBILIDAD A LOS ALIMENTOS

es relacionado a trastornos alimentarios se presentan como signos de que un alimento no hez inocua del todo para nosotros



IMPACTO EN LA SOCIEDAD

- el 20% de la poblacion tiende a modificar su dieta por reacciones adversas del alimento

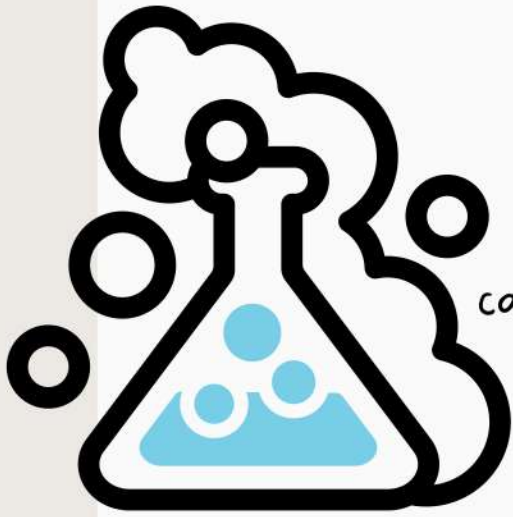


QUE ORGANOS AFECTA

- el tubo digestivo
- aparato respiratorio
- piel



NUTRICION EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES



INTOLERANCIA ALIMENTARIAS

causada por mecanismos no inmunologicos como recciones toxicas, farmacos, metabolicas

TIPOS DE INTOLERANCIAS

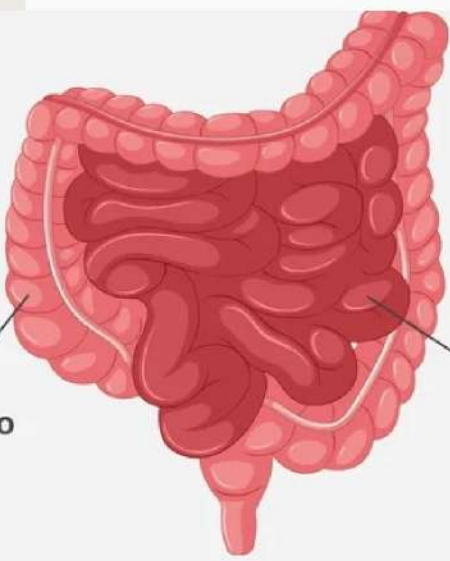
- intolerancia a la lactosa
- intolerancia a fármacos
- intolerancia a carbohidratos
- reacciones a aditivos
- intolerancia los conservantes
- reacciones a los sulfatos



DONDE AFECTA

suele afectar mas al sistema digestivo

NUTRICION EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES



MALA ABSORCION

implica trastornos en la captación y transporte de los nutrientes a través de las paredes intestinales

PROCESO DE DIGESTION Y ABSORCION FASES

- fase luminal: secreción biliar y pancreática que hidrolizan grasas, proteínas y carbohidratos un déficit produce mala absorción y diarrea
- fase mucosa completa la hidrólisis de los principales inmediatos por el enterocito
- fase de transporte incorporación de nutrientes a la circulación sanguínea



TIPOS DE DIGESTION

- luminal tiene lugar en la luz del organo y afecta a las grasas
- de superficie o de membrana
- intraenterocitaria

BIBLIOGRAFIA

UNIVERSIDAD DEL SURESTE (2023).NUTRICION EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES CUATRIMESTRE 4 , COMITAN DE DOMÍNGUEZ CHIAPAS. PAGINAS DE ANTOLOGIA (160_204)