



**Nombre del alumno: Miriam Alejandra García  
Alfonzo.**

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

**Nombre del trabajo: Súper Nota.**

**Materia: Nutrición en Enfermedades  
Gastrointestinales.**

**Grado: 4°**

**Grupo: LN4**

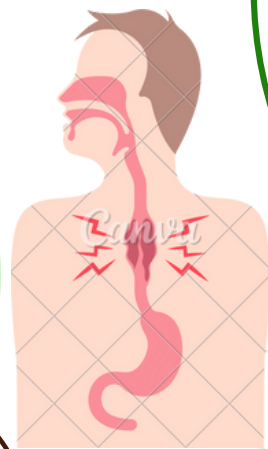
Comitán de Domínguez Chiapas a **02 de Diciembre del 2023.**

# INTOLERANCIAS

## UNIDAD IV

### 4.1 NUTRICIÓN EN LA DISFAGIA

La disfagia es la dificultad en la deglución, se refiere a la incomodidad para mover el bolo alimenticio desde la boca al estómago.



### SÍNTOMAS

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

### FACTORES DE RIESGO

Px con:

- EP, EM, ELA, demencia en fase media o avanzada
- Ictus



### CONSECUENCIA

Malnutrición por ingesta inadecuada



### FASES DE LA DEGLUCIÓN

1. Fase oral
2. Fase faríngea
3. Fase esofágica

### 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.

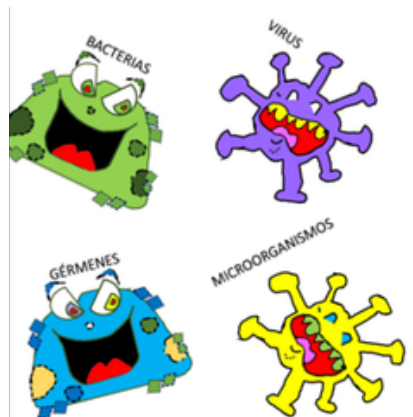
### 4.2 NUTRICIÓN EN LOS PACIENTES INMUNODEPRIMIDOS

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



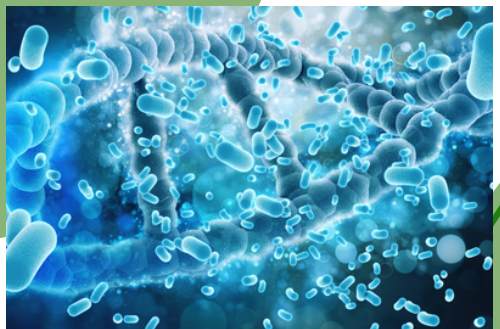
### ANTÍGENO

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

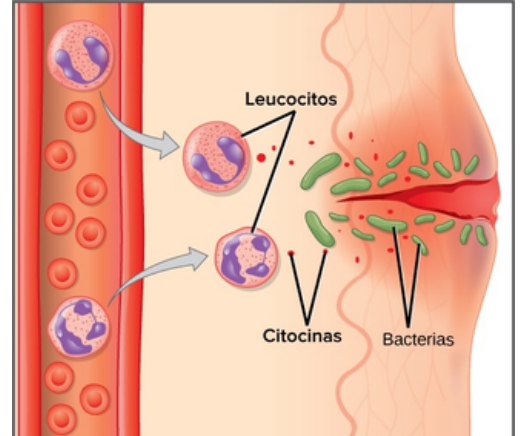


## COMPONENTES DE LA SANGRE



## RESPUESTA INFLAMATORIA

Se presenta cuando los tejidos son lesionados por bacterias, traumatismo, toxinas, calor o cualquier otra causa. El tejido dañado libera químicos, entre ellos histamina, bradiquinina y prostaglandinas.



## 4.3 NUTRICIÓN VEGETARIANA

### MOTIVOS

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



## CLASIFICACIÓN

### LACTOVEGETARIANOS



### VEGANOS



### OVOLACTOVEGETARIANOS



### SEMIVEGETARIANOS



### MACROBIÓTICOS



## VENTAJAS

Menor incidencia a:

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



## RIESGOS

Riesgo de fracturas por ser dieta pobre en calcio

## 4.4 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.



## CLASIFICACIÓN

Alimentos funcionales naturales



Arándanos



Ajo



Tomate

Alimentos funcionales procesados



Zumos enriquecidos con vit



Yogures



Alimentos sin gluten

## CARACTERÍSTICAS PARA SER UN ALIMENTO FUNCIONAL

- 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 ha sido modificado.



## PROBIÓTICOS

Mejoran el equilibrio del ecosistema bacteriano intestinal.



## PREBIÓTICOS

Sustancia contenida en un alimento que no se puede digerir ni absorber antes de llegar al colon. Se trata de un sustrato selectivo de bacterias.



## CLASIFICACIÓN

ALIMENTOS NUTRACÉUTICOS



SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS



ALIMENTOS MEDICAMENTOS



## 4.5 ALERGIAS ALIMENTARIAS

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

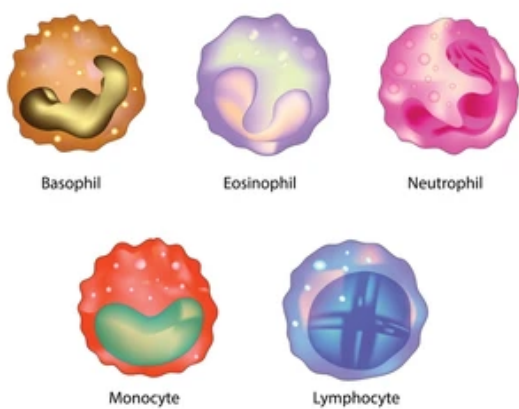


### POSIBLES CAUSAS

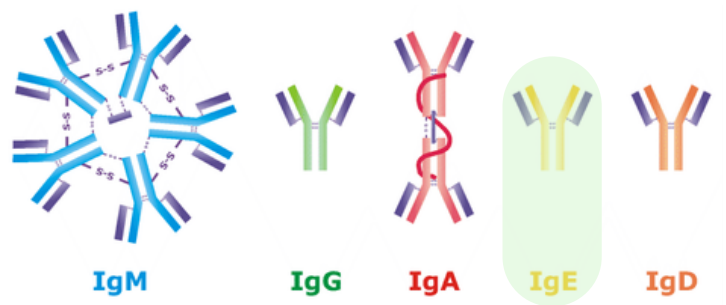
- Hereditarias
- Adquirida durante la lactancia
- Por sensibilidad gastrointestinal
- Por la madre
- Por la microbiota intestinal
- En la gestación



### CÉLULAS INMUNITARIAS



LEUCOCITOS



INMUNOGLOBULINAS

### CLASIFICACIÓN

#### Reacciones adversas tóxicas

- Toxinas bacter.
- Metales pesados
- Pesticidas
- Antibióticos



#### Reacciones adversas no tóxicas

- Alergias
- Intolerancias



### TIPOS DE ALERGIAS

Alergia a la proteína de la leche de vaca



Alergia a los cacahuates y frutos secos

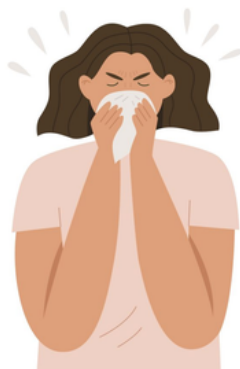


Enfermedad celíaca



### SÍNTOMAS

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



### EPIDEMIOLOGÍA

- Adultos: > 30%
- Niños: aprox 5%
- P. general: > 15%



### TRATAMIENTO

Etiológico



Sintomático



Específico



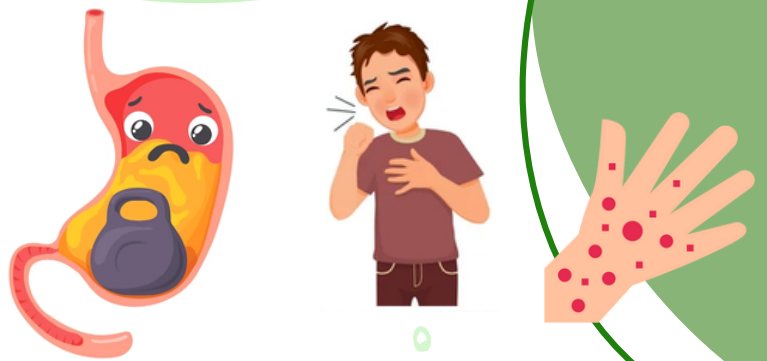
## 4.6 INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

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

Deficiencia de lactasa

##### Síntomas

- Distensión abdominal
- Retortijones
- Flatulencias
- Diarrea



#### INTOLERANCIA A LOS HC

Estructuras complejas que no se pueden digerir

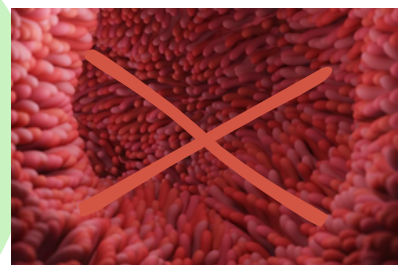
##### Síntomas

- Retortijones
- Flatulencias



## 4.7 MALA ABSORCIÓN

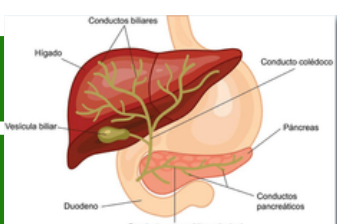
Aplicada a los trastornos en la captación y transporte de los nutrientes, a través de la pared intestinal, y a las alteraciones de la digestión intraluminal que impiden su absorción normal.



### FASES

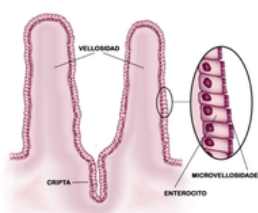
#### FASE LUMINAR

Las secreciones biliares y pancreáticas hidrolizan HC, LP Y PT.



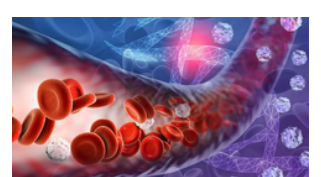
#### FASE MUCOSA

Se completa la hidrólisis de los nutrientes, son captados por el enterocito y se preparan para su transporte posterior.



#### FASE DE TRANSPORTE

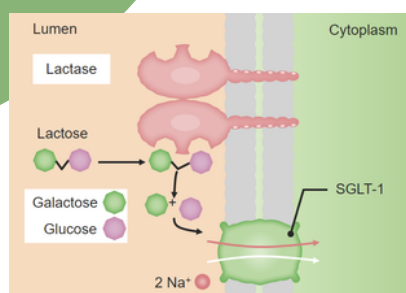
Incorporación de los nutrientes a la circulación sanguínea o linfática.



# TIPOS DE DIGESTIÓN

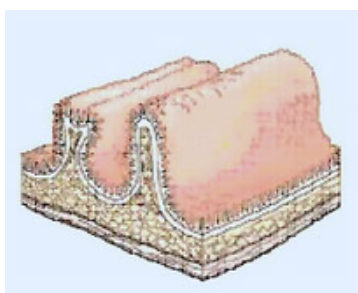
## LUMINAL

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.



## INTRAENTEROCITARIA

Se realiza en el citosol del enterocito por enzimas que completan la digestión de las proteínas.



## DIAGNÓSTICO

- Test de Schilling (déficit de vit. B12)
- Biopsia
- Pruebas de aliento (d-xilosa-14 c)



## BIBLIOGRAFÍA

Universidad del Sureste (2023). Antología de Enfermedades Gastrointestinales (pp 160-209). PDF  
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/470b15d302c1f229b244dae943cb8f3f-LC-LNU403%20NUTRICION%20EN%20ENFERMEDADES%20GASTROINTESTINALES.pdf>