



Nombre:

Cristal Alejandra Hernández Roblero

Docente:

Daniela Monserrat Méndez Guillen

Grupo:

4

Grado:

A

Licenciatura:

Nutrición

Materia:

Nutrición en enfermedades gastrointestinales

Unidad:

4

INTOLERANCIAS

Actividad:

Super nota

30 de noviembre de 2023



UNIDAD 4 INTOLERANCIAS



NUTRICIÓN EN DISFAGIA

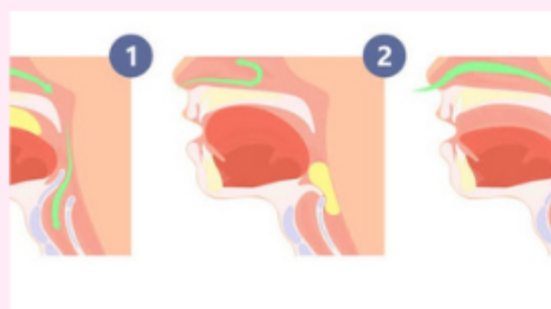
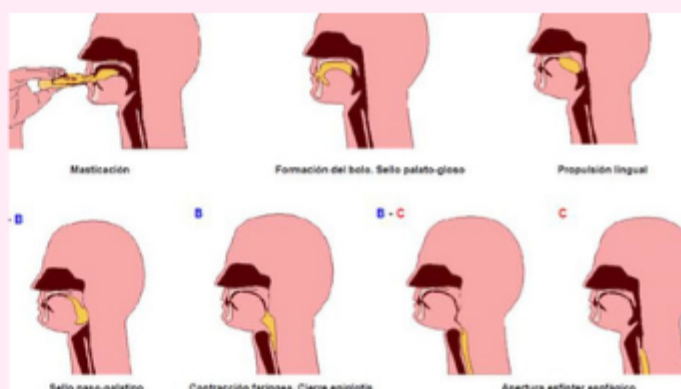


DISFAGIA

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

- Incapacidad para tragar saliva
- Atragantamiento
- Tos (durante o después de comer)
- Imposibilidad para beber
- Voz como gorgoteo
- Trozos de alimentos en los recesos bucales
- Ausencia del reflejo nauseoso
- Infecciones crónicas en las vías respiratorias superiores



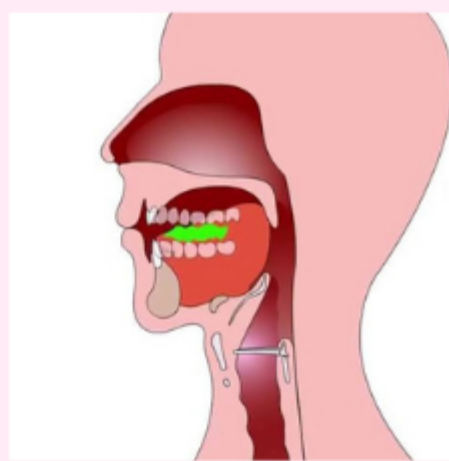
FASES DE LA DEGLUCION

- Fase oral
- Fase faríngea
- Fase esofágica



DEGLUCION NORMAL

Permite que los alimentos se trasladen con facilidad y seguridad desde la cavidad oral al estómago, a través de faringe y esófago, gracias a una fuerza muscular propulsora y con cierta ayuda de la gravedad.



TRATAMIENTO NUTRICIONAL MEDICO



Pérdida de peso y anorexia son los problemas principales de la disfagia. Durante las comidas, la observación permite al personal de enfermería o al DT detectar informalmente los signos de disfagia y ponerlos en conocimiento del equipo sanitario. Distracciones ambientales y conversaciones durante las comidas aumentan el riesgo de aspiración y deben restringirse.

UNIDAD 4

INTOLERANCIAS

NUTRICIÓN EN PACIENTES INMUNODEPRIMIDOS



SISTEMA INMUNE

Esta conformado por una serie de órganos, tejidos y células esparcido de manera amplia por todo el cuerpo. Protege al organismo de sustancias posiblemente nocivas, reconociendo y respondiendo a los antígenos. Reconoce y destruye sustancias que contienen antígenos.

PRIMERA PARTE

Celulas 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.

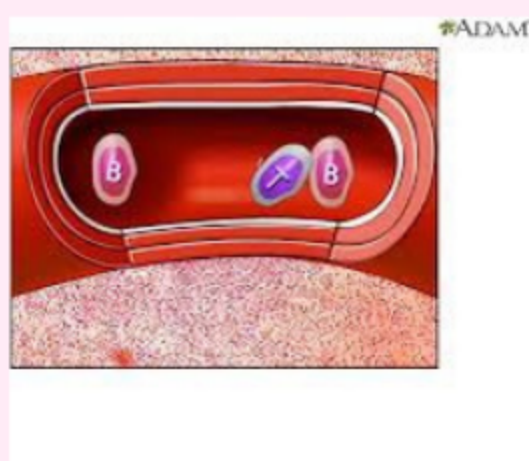


SEGUNDA PARTE

Se encargan de hospedar las células capacitadas funcionalmente para interactuar con microorganismo o antígeno, atrapados por estos órganos, en un entorno adecuado para que las mismas interactúen con dichos agentes extraños al organismo y los eliminen.

TRASTORNO POR INMUNODEFICIENCIA

Ocurren cuando 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.



SISTEMA INMUNE

Protege al organismo de sustancias posiblemente nocivas, reconociendo y respondiendo a los antígenos. Los antígenos son sustancias (por lo general proteínas) que se encuentran en la superficie de las células, los virus, los hongos o las bacterias.

UNIDAD 4

INTOLERANCIAS

NUTRICIÓN VEGETARIANA



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.

RAZONES

Incluyen los beneficios positivos que se les atribuye para la salud, así como razones ecológicas y éticas relacionadas con los recursos disponibles y su sostenibilidad y los derechos de los animales.



ASOCIADAS

A una menor incidencia de obesidad, enfermedad coronaria, hipertensión y diabetes tipo 2. Estos beneficios se asocian a menores cifras de colesterol no HDL, de presión arterial e índice de masa corporal (IMC)



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.



SE ENFOCA

A la alimentación con verduras. Esto incluye frutas, verduras, guisantes y alubias secas, granos, semillas y nueces. No existe un único tipo de dieta vegetariana.



UNIDAD 4

INTOLERANCIAS

ALIMENTOS FUNCIONALES



FUNCIONALES

Aquellos 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.

SURGEN

Los alimentos funcionales surgieron en Japón en los años 80, para reducir los costes sanitarios derivados del aumento en la esperanza de vida y que tenían como principal objetivo mejorar la calidad de la alimentación, especialmente en las personas de edad avanzada.



CONCECUENCIA

Se excluye de este concepto de funcional, las sustancias con efectos positivos que, aisladas y purificadas, se consumen en dosis farmacológicas en forma de cápsulas, comprimidos u otras presentaciones. A modo de resumen, se citan las principales características que se acepta debe reunir un alimento o ingrediente para ser considerado como funcional



SUPLEMENTOS ALIMENTARIOS

Son productos concebidos para complementar una determinada dieta con vitaminas, minerales, aminoácidos u otros ingredientes nutritivos. Se presentan, generalmente, en forma de cápsulas o líquidos y, como su nombre indica, son un complemento



TIPOS DE DIGESTIÓN

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, por ejemplo, una bebida energética, una sopa, una barrita o un batido hipocalóricos.



UNIDAD 4

INTOLERANCIAS

ALERGIAS ALIMENTARIAS

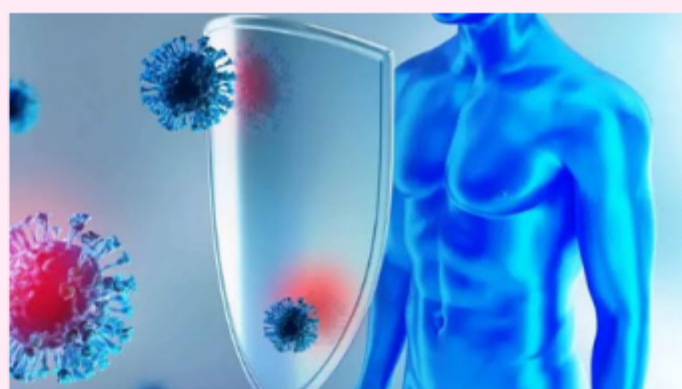


ALERGIA ALIMENTARIA

Tiene un componente hereditario aún mal definido. La atopia es un trastorno de predisposición genética en el que se producen demasiados anticuerpos (inmunoglobulina [Ig] E) en respuesta a un alérgeno.

SISTEMA INMUNE

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



EXPOSICIÓN A ANTIGENOS

Alimentarios en el tubo digestivo, seguida de la regulación o supresión inmunitaria, es un requisito previo para desarrollar la tolerancia a la comida o tolerancia oral (Burks et al., 2008). Se cree que la alergia alimentaria tiene lugar cuando fracasa la tolerancia oral.



DIETA MATERNA

La primera exposición a un antígeno puede tener lugar durante la gestación, la lactancia y el inicio de la edad infantil. No hace falta que el lactante ingiera el alimento directamente.



MICROBIOTA GASTROINTESTINAL

La permeabilidad y la microbiota gastrointestinales son factores de importancia esencial en la enfermedad alérgica. El aumento de la permeabilidad intestinal, también conocido como «intestino con fugas», y la presencia de cantidades excesivas de bacterias anómalas, o «disbiosis», afectan a la función inmunitaria intestinal.



UNIDAD 4

INTOLERANCIAS

INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



¿QUE SON?

RAA causadas por mecanismos no inmunológicos, como reacciones tóxicas, farmacológicas, metabólicas o idiosincrásicas. Las intolerancias alimentarias son mucho más frecuentes que las alergias alimentarias.

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. Unas horas después de la ingesta de lactosa aparece distensión abdominal, retortijones, flatulencia y diarrea.



INTOLERANCIA AL HC

Pueden aparecer reacciones adversas cuando existe un déficit de las enzimas responsables de la descomposición de los hidratos de carbono, especialmente de los disacáridos. También existen la mala digestión y la hipoabsorción de fructo-, oligo-, di- y monosacáridos, y de azúcares polialcohólicos



TRATAMIENTO NUTRICIONAL

Hay que realizar una exploración física centrada en la nutrición y una valoración nutricional completa. Entre la información recogida debe estar la hora de la ingesta respecto al inicio de los síntomas, una descripción de los síntomas más recientes, una lista de alimentos sospechosos y una estimación de la cantidad de alimento necesaria para provocar una reacción.



CONTAMINACION MICROBIANA

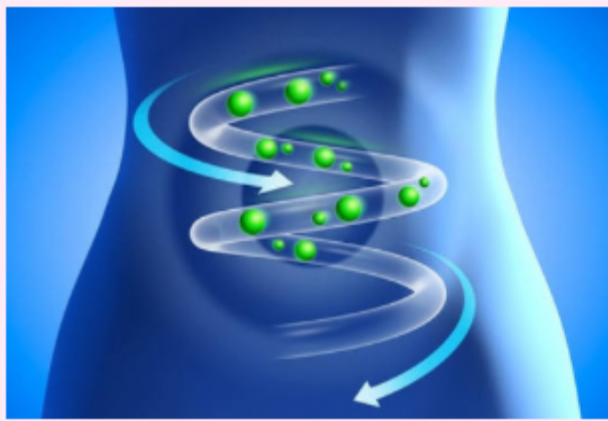
Provoca intoxicaciones alimentarias y puede producir náuseas, vómitos, diarrea, dolor abdominal, cefalea y fiebre. La mayoría de los episodios son autolimitados y deben diferenciarse de la alergia alimentaria mediante una anamnesis exhaustiva.



UNIDAD 4

INTOLERANCIAS

MALA ABSORCION



MALA ABSORCION 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.

FASES

- Fase luminal
- Fase mucosa
- Fase de transporte

CUDRO CLINICO

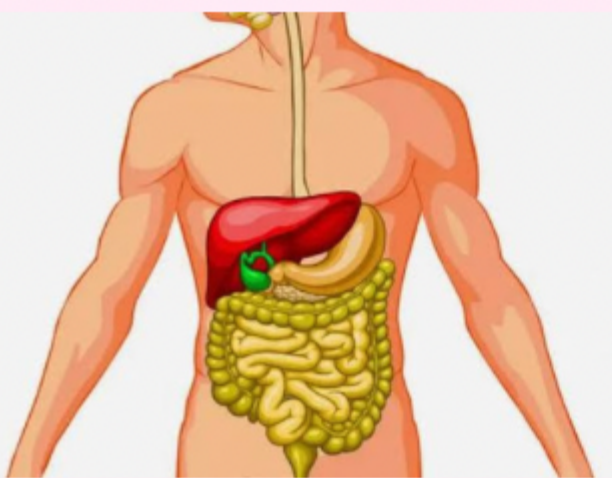
Las manifestaciones clínicas varían considerablemente y dependen, en parte, de la enfermedad de base.



DIAGNOSTICO

El tránsito intestinal baritado es de gran importancia y puede revelar el estasis intestinal. La confirmación de la esteatorrea permite establecer el diagnóstico genérico de malabsorción. El test de Schilling ratifica el déficit de absorción de vitamina B12, que se normaliza al repetir la exploración después de la antibioticoterapia. La excreción de d-xilosa disminuye.

La biopsia intestinal es útil para descartar enfermedad primaria de la mucosa



PROCESO ABSORTIVO

El sistema digestivo privado del alimento y de los nutrientes pierde todas sus funciones. Este tiene una superficie absortiva amplia, ya que los enterocitos poseen microvellosidades que contienen enzimas digestivas y moléculas especializadas en el transporte de proteínas, además de estar unidas estrechamente a una estructura compuesta por glicoproteínas (glicocálix), donde se produce la verdadera digestión intraluminal.



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. Se realiza en la membrana externa de las microvellosidades del enterocito.
 - Intraenterocitaria: Se realiza en el citosol del enterocito por enzimas que completan la digestión de las proteínas.



BIBLIOGRAFÍA

Antología de UDS (2023) Nutrición en enfermedades gastrointestinales, Unidad 4 "Intolerancias" pág. 160 - 204