



UNIDAD IV
NUTRICIÓN 4ª



INTOLERANCIAS

NUTRICION EN ENFERMEDADES
GASTROINTESTINALES



LIC. DANIELA MONSERRAT MÉNDEZ GUILLÉN

ALUMNA. KAROL FIGUEROA MORALES

NUTRICIÓN EN LA DISFAGIA

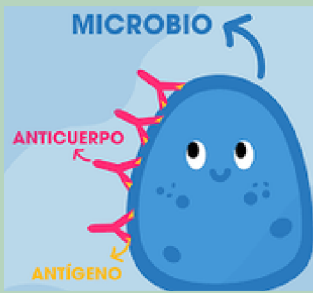


Dificultad en la deglución. Provoca con frecuencia malnutrición por ingesta inadecuada. Sx incapacidad para tragar saliva, atragantamientos o tos durante las comidas o después de estas. Pacientes con EP, EM, ELA y demencia en fases intermedias o avanzadas, o ictus, presenten disfagia.

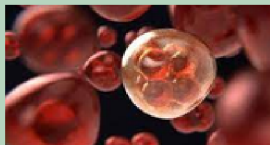
Fases de la deglución:
Fase oral, Fase faríngea, Fase esofágica

NUTRICIÓN EN LOS PACIENTES INMUNODEPRIMIDOS

Estructura del sistema inmune:
Órganos, tejidos y células esparcidas por todo el cuerpo.



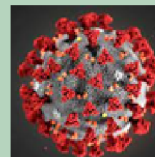
-Función primaria: formación de células (linfopoyesis)
-Función secundaria: hospeda células inmunes



Tipos de inmunidad:

- Inmunidad innata
- Inmunidad adquirida
- Inmunidad pasiva

Componentes de la sangre:
Glóbulos blancos (linfocitos)
-Tipo B y tipo T



Antígenos: sustancias (pt), encontradas en la superficie de virus, hongos y bacterias.

Órganos macizos: timo, bazo y ganglios linfáticos.
Estructuras tubulares: vasos linfáticos.

Inmunodeficiencia: disminución o ausencia de la respuesta inmunitaria del cuerpo

NUTRICIÓN VEGETARIANA



El pediatra debe conocer los alimentos que constituyen estas dietas, así como las necesidades calóricas y de nutrientes de cada niño según su edad, para evitar que se produzcan deficiencias nutricionales que repercutan en el crecimiento y desarrollo de nuestra población infantil.

Clasificación:

- Vegetarianos estrictos o veganos
- Lactovegetarianos
- Ovolactovegetarianos



Clasificación Norteamérica:

- Semivegetarianos
- Ovolactovegetarianos
- Macrobióticos
- Veganos



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



Las verduras sulfuradas (ajo y cebolla) protegen contra el cáncer de estómago y el ajo contra el cáncer colorrectal. Los alimentos ricos en licopenos, como los tomates, se conoce que protegen contra el cáncer de próstata

Enriquecer la dieta de los vegetarianos con alimentos ricos en hierro o productos fortificados con hierro (cereales) es la mejor estrategia para prevenir el déficit.

ALIMENTOS FUNCIONALES

Son 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.



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



Los alimentos funcionales surgieron en Japón en los años 80

Principales características para ser un alimento funcional:

- Alimentos tradicionales: Se añade componente natural
- Alimentos a los cuales se le ha eliminado un componente
- Alimentos en los que la biodisponibilidad de uno o más de sus componentes ha sido modificado.

Probióticos y prebióticos: alimentos que contienen bacterias en el primer caso, y en el segundo, aquellos que contienen ingredientes que sirven de sustrato a las mismas



- Alimentos nutricoséuticos: todo alimento derivado de sustancias de origen natural
- Suplementos alimentarios: productos para complementar
- Alimentos-medicamento: son preparados, puede ser vía oral



ALERGIAS ALIMENTARIAS

Reacción adversa mediada por el sistema inmune a un alimento por su pt o hapteno.



Respuesta inmunitaria por linfocitos T y B, Monocitos y macrófagos, Neutrófilos, eosinófilos y IgE

Clasificación:

- Reacciones adversas tóxicas
- Reacciones adversas no tóxicas

Tratamiento: etiológico y sintomático.

Específico: Fármacos profilácticos con acción cromona y Hiposensibilización específica.

Tipos:

- Alergia a la pt de leche de vaca
- Alergia a cacahuates y frutos secos
- Intolerancia a la lactosa (congénita y transitoria)
- Enfermedad celíaca

Exposición a un antígeno: necesaria para la tolerancia oral. La primera exposición puede ser durante la gestación, lactancia o inicio de la edad infantil



Síndrome de alergia oral (SAO): sensibilización en el aparato respiratorio, debido a polen en alimentos o contacto directo.



INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Las intolerancias alimentarias (sensibilidad alimentaria no alérgica) son RAA causadas por mecanismos no inmunológicos, como reacciones tóxicas, farmacológicas, metabólicas o idiosincrásicas. Los sx comprenden manifestaciones GI, cutáneas y respiratorias.



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



Reacciones a aditivos alimentarios o fármacos: la reacción adversa puede ser por un aditivo alimentario o un componente farmacológicamente activo de ese alimento.



Las dietas ricas en antioxidantes, como b-carotenos, vitamina C, vitamina E, zinc y selenio, podrían prevenir la aparición de alergias alimentarias.



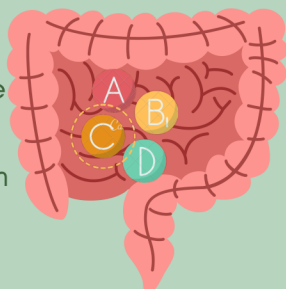
Intolerancia a los hidratos de carbono: Pueden aparecer reacciones adversas cuando existe un déficit de las enzimas responsables de la descomposición de los hidratos de carbono, especialmente de los disacáridos



La contaminación microbiana provoca intoxicaciones alimentarias y puede producir náuseas, vómitos, diarrea, dolor abdominal, cefalea y fiebre

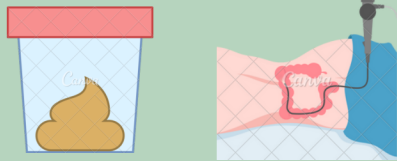
MALA ABSORCIÓN

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.



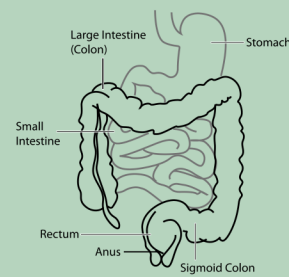
Fases de los procesos de digestión y absorción:
-Fase luminal: Las secreciones biliares y pancreáticas hidrolizan las grasas, las pt y hc
-Fase mucosa: Durante esta se completa la hidrólisis de los principios inmediatos
- Fase de transporte: Incluye la incorporación de los nutrientes a la circulación sanguínea o linfática a través de diferentes mecanismos

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



Tipos de digestiones:

- Luminal
- De superficie o de membrana
- Intraenterocitaria



La biopsia intestinal es útil para descartar enfermedad primaria de la mucosa. El tránsito intestinal baritado es de gran importancia y puede revelar el estasis intestinal.



La digestión-absorción ocurre en los 100 cm iniciales del yeyuno y la absorción de los nutrientes a lo largo del intestino delgado, con sitios preferenciales.