



Mi Universidad

SUPER NOTA

*Nombre del Alumno: Brayan
Velasco Hernandez*

Parcial:4to

*Nombre de la Materia: NUTRICION
EN ENFERMEDADES
GASTROINTESTINALES*

*Nombre del profesor: Daniela
Montserrat Mendez Guillen*

*Nombre de la Licenciatura:
Nutricion*

Cuatrimestre:4to

INTOLERANCIAS

NUTRICIÓN EN LA DISFAGIA

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

SÍNTOMAS

Son incapacidad para tragar saliva, atragantamientos o tos durante las comidas o después de estas, imposibilidad para beber, voz como gorgoteo, presencia de trozos de alimentos en los recesos bucales (el paciente puede no ser consciente de ello), ausencia de reflejo nauseoso e infecciones crónicas de las vías respiratorias superiores.



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. Desde el punto de vista de sus características estructurales podemos encontrar órganos macizos como el timo, el bazo y los ganglios linfáticos y estructuras tubulares como los vasos linfáticos que se encuentra intercomunicando algunos de los órganos mencionados anteriormente.



LA INMUNIDAD INNATA

Es un sistema de defensas con el cual usted nació y que lo protege contra todos los antígenos. La inmunidad innata consiste en barreras que impiden que los materiales dañinos ingresen en el cuerpo.



EJEMPLOS DE INMUNIDAD INNATA ABARCAN:

1. El reflejo de la tos
2. Las enzimas en las lágrimas y los aceites de la piel
3. El moco, que atrapa bacterias y partículas pequeñas
4. La piel
5. El ácido gástrico



INTOLERANCIAS

NUTRICIÓN VEGETARIANA

Las dietas vegetarianas están alcanzando un mayor protagonismo en la alimentación de nuestra población, incluyendo la población infantil, y constituyen una opción alimentaria válida si están bien planificadas.

ALIMENTOS FUNCIONALES

En este contexto se denominan 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.



ALERGIAS ALIMENTARIAS

Cada vez hay más indicios que apuntan a un aumento de la prevalencia de las reacciones adversas a los alimentos (RAA) con respecto al pasado, con un incremento bien definido en cuanto a su gravedad y alcance.



La sensibilidad a los alimentos hace referencia a una RAA o a un componente del alimento cuando no está claro si la reacción se debe a una alergia o a una intolerancia alimentaria.



Los síntomas clínicos de la alergia alimentaria aumentan en ocasiones cuando empeoran las alergias por inhalación por variaciones estacionales o ambientales. Del mismo modo, los efectos de factores ambientales, como la exposición precoz a los microbios, las toxinas, el humo del tabaco, el estrés, el ejercicio y el frío, pueden exacerbar los síntomas clínicos de la alergia alimentaria.

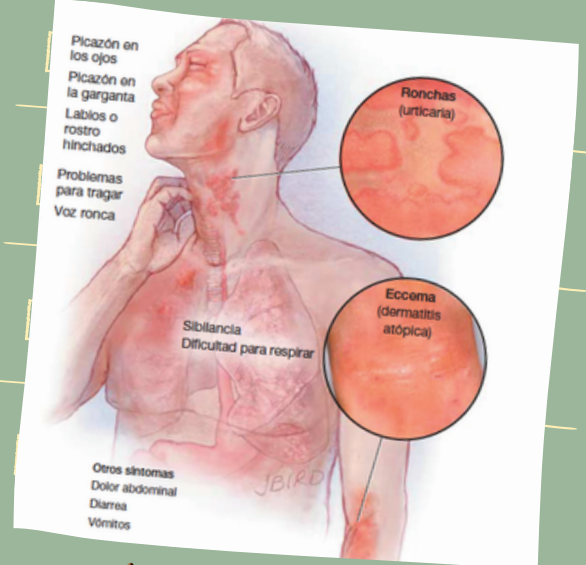
INTOLERANCIAS

INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Las intolerancias alimentarias (sensibilidad alimentaria no alérgica) 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.

SÍNTOMAS

Son generalmente parecidos a los de la alergia alimentaria y comprenden manifestaciones GI, cutáneas y respiratorias.



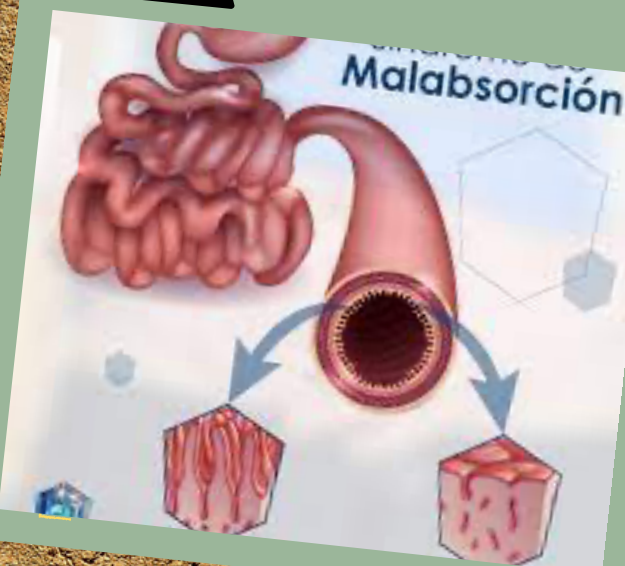
MALA ABSORCIÓN

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.

La mayoría de las enfermedades que la producen tienen un mecanismo fisiopatológico único, pero en ciertos casos contribuyen al desarrollo del cuadro clínico malabsortivo.

LOS PROCESOS DE DIGESTIÓN Y ABSORCIÓN COMPRENDEN LAS FASES SIGUIENTES:

1. Fase luminal: Las secreciones biliares y pancreáticas hidrolizan las grasas, las proteínas y los hidratos de carbono. Un déficit de tales secreciones produce malabsorción y diarrea.
2. Fase mucosa: Durante esta se completa la hidrólisis de los principios inmediatos, los cuales son captados por el enterocito y se preparan para su transporte posterior. La lesión de la mucosa intestinal condiciona los trastornos de esta fase.
3. Fase de transporte: Incluye la incorporación de los nutrientes a la circulación sanguínea o linfática a través de diferentes mecanismos.



BIBLIOGRAFÍA

LA INFORMACIÓN DE ESTE TRABAJO FUE SACADA DE LA ANTOLOGÍA QUE LE CORRESPONDE A LA MATERIA DE NUTRICION EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES EN LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UDS.

[HTTPS://PLATAFORMAEDUCATIVAUDS.COM.MX/ASSETS/DOCS/LIBRO/LNU/470B15D302C1F229B244DAE943CB8F3F-LC-LNU403%20NUTRICION%20EN%20ENFERMEDADES%20GASTROINTESTINALES.PDF](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/470B15D302C1F229B244DAE943CB8F3F-LC-LNU403%20NUTRICION%20EN%20ENFERMEDADES%20GASTROINTESTINALES.PDF)

