

NUTRICION EN EMFERMEDAES GASTROINTESTINALES

UNIVERCIDAD DEL SURESTE

“ENSAYO”



**UNIDAD III
GENERALIDADES**

**PROFESORA: DANIELA MONSERRAT MENDEZ
GUILLEN**

**ALUMNO: GERARDO HUMBERTO AGUILAR
CRUZ**

CUATRIMESTRE 4

FECHA DE ENTREGA: 23 DE SEPTIEMBRE DEL 2023

INTRODUCCION

El sistema digestivo mide aproximadamente de 5 a 7 m desde la boca al ano, su principal función es la digestión y absorción de nutrientes, a continuación se explicara el funcionamiento del sistema digestiva porción por porción: boca, laringe, esófago, estomago, intestino delgado, intestino grueso, recto y ano y también sus órganos anexos como son: el hígado, páncreas, lengua, dientes, glandulas salivares, etc., hablaremos de algunos problemas gastrointestinales como es: la gastritis, colitis ulcerosa, esófago de Barret, ERGE, estreñimiento, diarrea, entre otros de igual forma se pretende dar a conocer de qué trata la afección y algunas recomendaciones nutricionales para cada uno de ellos

Funciones del sistema digestivo.

El aparato digestivo es un sistema enrollado con una longitud de 6 a 9m iniciando de la boca y terminando por el ano.

Lo conforma la boca, la laringe, el esófago, el estómago, el intestino delgado y grueso, el recto y ano, además que tiene órganos accesorios (dientes, lengua, glándula salival, hígado, páncreas y la vesícula biliar).

Las funciones que cumple el sistema digestivo son: ingestión, secreción, mezclado y propulsión, digestión, absorción y la defecación.

El movimiento que realiza el sistema digestivo para mover la comida es al perístasis

La boca es el primer punto del sistema digestivo el cual se encarga de ingerir alimentos, lo tritura a través de los dientes y se mezcla con saliva con pH de 6 a 7 la cual tiene enzimas como la amilasa salival que empieza a degradar los carbohidratos existen 3 pares de glándulas salivares (parótidas secreta una sustancia serosa, submaxilares una secreción mixta serosa, mucosa, y las sublinguales con carácter de predominio mucoso,) y la lengua sirve como mezcladora, los sentidos como la vista, el olfato, el gusto y el tacto influyen mucho en el proceso de alimentación la lengua tiene 13 receptores químicos: 2 para el sodio, 2 para el potasio, 1 para el cloruro, 1 para la adenosina, 1 para la inosina, 2 para el sabor dulce, 2 para el sabor amargo, 1 para el glutamato y 1 para el ion hidrógeno se conocen cinco sensaciones gustativas primarias: dulce, salado, ácido, amargo y umami.

El esófago se divide en la faringe y esta a su vez conecta con el esófago, este último se conecta con el estómago y en medio de estos encontramos una válvula llamada cardias, el estómago es un saco recubierto con mucosa la cual sirve de protección del jugo gástrico el encargado de digerir los alimentos, el páncreas exocrino: el páncreas es una glándula de secreción mixta, pues sintetiza jugos pancreáticos que libera a través de un conducto hacia el duodeno, hígado y vesícula biliar el hígado secreta la bilis la cual es la encargada de degradar las grasas y la vesícula biliar recibe la bilis es una especie de saco, el intestino delgado es el encargado de llevar el proceso de absorción de los nutrientes se divide en 3 partes el duodeno, ileon, yeyuno. Contiene vellosidades (villosidades) el cual facilita este proceso, de ahí se conecta el intestino grueso el cual se encarga de la reabsorción de nutrientes y agua y forma la vitamina k a través de bacterias (prebióticos) la cual fermentan el kimo y forman tanto vitamina k y b, por último viene el recto y el ano.

La nutrición para enfermedades bucales es esencial para el desarrollo de los dientes, la integridad de las encías y la mucosa. La dieta tiene una gran influencia en el mantenimiento del pH y la actividad bacteriana de la cavidad bucal el cual podría deteriorar los dientes.

Los dientes primarios comienzan del segundo al tercer mes de la gestación. Los dientes se forman a través de la dentina en ella se encuentra el colágeno para cuya síntesis se necesita vitamina c. La vitamina d es esencial para el proceso de depósito de calcio y fósforo en forma de cristales de hidroxiapatita esenciales para la dentina y el esmalte.

Las caries es una de las enfermedades infecciosas más comunes surge por a falta de higiene bucal la cual hace que el pH de la boca descienda menos del 5.5 formando un medio ácido lo cual es beneficioso para las bacterias bucales las cuales comienzan a desmineralizar el esmalte haciendo que se empiece a picar el diente. El alimento que provoca eso son los carbohidratos simples y complejos ya que son fermentables en la boca, se conoce que el flúor es un mineral que combate las caries bucales.

Nutrición en las enfermedades del esófago y estómago.

En los primeros meses de vida del lactante suelen tener problemas de reflujo, las personas que sufren ERGE resultan en síntomas tales como ardores, sensación quemante en el esófago o inflamación con erosión de la capa interna del esófago, algunas personas sufren de ERGE por la noche debido a prolongada al ácido y la posición en decúbito. Los fármacos relajantes musculares y antiinflamatorios no esteroideos (AINE) son los medicamentos implicados con más frecuencia en la ERGE. Los síntomas del ERGE SON: comprenden reflujo de secreciones gástricas, ardores, dolor subesternal, eructos y espasmos esofágicos.

El ERGE puede desencadenar problemas más avanzados si no se lleva un tratamiento, puede desencadenar una gastritis, después úlceras gástricas o esófago de Barrett y por último siendo el más grave cáncer de esófago

Algunas recomendaciones para las enfermedades de ERGE y la esofagitis

Evitar comidas copiosas ricas en grasas.

Evitar ingerir alimentos entre 3 y 4h antes de acostarse, Evitar fumar. 4. Evitar las bebidas alcohólicas, Evitar alimentos y bebidas que contengan cafeína, Mantenerse erguido y evitar actividades físicas vigorosas inmediatamente después de comer, Evitar prendas ajustadas, especialmente después de las comidas, Consumir una dieta sana y nutricionalmente completa con la cantidad adecuada de fibra, Evitar alimentos ácidos y muy especiados cuando exista inflamación.

LOS PRINCIPALES FACTORES DE CAUSA SON: Los principales factores son la cafeína, el alcohol, el tabaco y el estrés. Otros factores dietéticos son grasas, chocolate, café, cebolla, menta, especias, cítricos, vino y bebidas carbonatadas.

En pacientes con esofagitis grave, una dieta líquida baja en grasas reduce inicialmente la distensión esofágica

Gastritis y úlcera péptica Fisiopatología La gastritis y la úlcera péptica son la consecuencia de la alteración de la integridad de la mucosa gástrica por infecciones, sustancias químicas o alteraciones neuronales AUNQUE LA CAUSA MAS FRECUENTE ES UNA infección por *Helicobacter pylori*, OTRAS FORMAS DE PROVOCAR GASTRITIS ES EL USO DE ACIDO ACETICO Y OTRAS AINES corticoides, alcohol, sustancias erosivas, tabaco o cualquier combinación de los factores anteriores la gastritis prolongada puede provocar atrofia y pérdida de las células parietales

Nutrición en el estreñimiento, en la diarrea y en el síndrome de intestino irritable.

El estreñimiento es causado por un problema de la perístasis o muchas veces por la falta de consumo de fibra o agua, las recomendaciones nutricionales es tomar más agua, consumir fibra dietética, evitar alimentos grasos, y si aún no desaparece el estreñimiento se recomienda tomar fibra activada,

Para el tratamiento de la diarrea se recomienda el consumo de sueros para evitar la deshidratación, consumir alimentos blandos varias veces en poca porción para no favorecer la diarrea.

la enfermedad célica es causada por el aplanamiento de las vellosidades intestinales afectando principalmente al intestino delgado el duodeno y el yeyuno los síntomas son: diarrea, esteatorrea, heces malolientes, distinción abdominal, cansancio, escasa ganancia de peso, algunas enfermedades que pueden causar la enfermedad célica son anemia, crecimiento insuficiente, osteoporosis, déficit de vitaminas o minerales y el cáncer, las recomendaciones nutricionales son: evitar el consumo de gluten, no dar cereales a lactantes antes de los 6 meses, si hay déficit de lactosa evitar la lactosa, evaluar los posibles déficit de nutrientes.

Nutrición en la enfermedad inflamatoria intestinal. Las dos enfermedades que provocan inflamación intestinal es la enfermedad de Crohn y la colitis ulcerosa sucede con más frecuencia en personas entre 15 y 30 años y afecta por igual a ambos sexos.

Ambas enfermedades comparten los mismos síntomas: diarrea, anemia, pérdida de peso, intolerancia alimentaria, malnutrición, crecimiento insuficiente.

La enfermedad de Crohn afecta a todas las capas de la pared intestinal y la colitis ulcerosa solo suele alterar la mucosa intestinal

Las características de la enfermedad de Crohn son: crea abscesos, fistulas, fibrosis, engrosamiento subcutáneo, estenosis localizada, segmentos de intestino estrecho y obstrucción parcial o total del intestino delgado y la colitis ulcerosa causa hemorragia frecuente (melena)

CONCLUSION

En el sistema digestivo surgen diferentes afecciones leves a graves debido a problemas o degeneración de algún tejido digestivo siendo el principal factor desencadenante de múltiples enfermedades la enfermedad de reflujo gástrico ya que a la hora de la regurgitación tiende a dañar la pared estomacal, o del esófago provocando así lesiones que si no son tratadas pueden volverse más grave hasta llegar a cáncer, las recomendaciones nutricionales son muy parecidas, evita el consumo de tabaco y alcohol, comidas irritantes, comidas muy acidas o picosas (enlatados o embotellados) que alteren la acides estomacal.