

UUDS

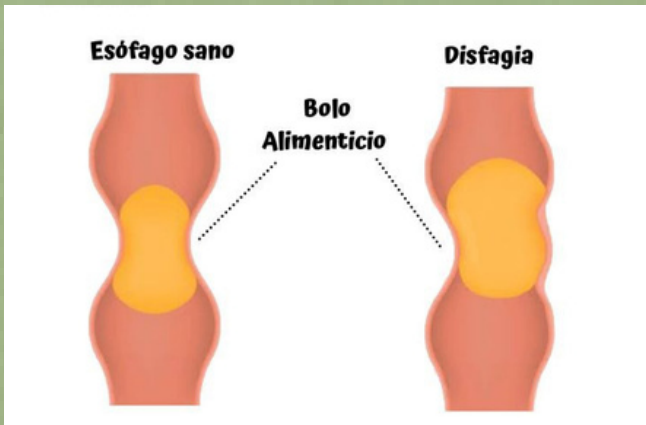
Nombre del profesor: Daniela
Montserrat Méndez Guillen.
Alumno: Jimena Maldonado Marín.
Materia: enfermedades
gastrointestinales.
Unidad 4.
Licenciatura en nutrición.
Fecha: 02 de diciembre del 2023.

INTOLERANCIAS.



Intolerancias.

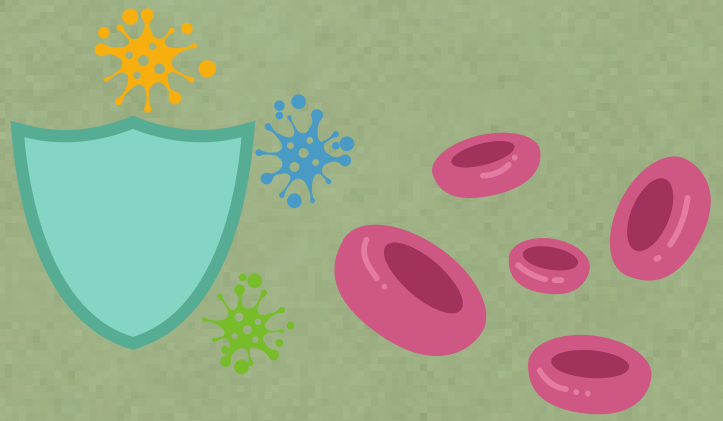
Nutrición en la disfagia.



Es la dificultad de deglución. Síntomas de disfagia 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. La deglución tiene tres fases: Oral, faríngea y esofágica.

Nutrición en pacientes inmunodeprimidos.

El Sistema inmune está conformado por una serie de órganos, tejidos y células esparcido de manera amplia por todo el cuerpo. Existen diferentes tipos de inmunidad en la cual tenemos a la innata, adquirida y pasiva, también tenemos que los componentes de la sangre son glóbulos blancos de tipos B y T.



Nutrición vegetariana.

Muchas personas adoptan una dieta vegetariana por motivos de salud, éticos, sociopolíticos, religiosos y ecológicos. Este tiene una enfoque a la alimentación con verduras, esto incluye frutas, verduras, guisantes y alubias. No existe un único tipo de dieta vegetariana, los tipos son: vegetarianos estrictos, vegano, lactovegetariano, etc.



Alimentos funcionales.

Son aquellos alimentos que contienen componentes biológicamente activos que ejercen efectos beneficioso en el organismo, surgieron en Japón en los años 80 para reducir costos. Incluye todo alimento derivado de sustancias de origen animal que pueden ser consumidos.



Alergias alimentarias.

Es una reacción mediada por el sistema inmune a un alimento, tienen un componente hereditario mal definido. El sistema inmune trabaja eliminando sustancias extrañas del organismo o antígenos como virus, bacterias, células cancerosas, etc. Esta tiene lugar cuando fracasa una intolerancia.



Intolerancias.

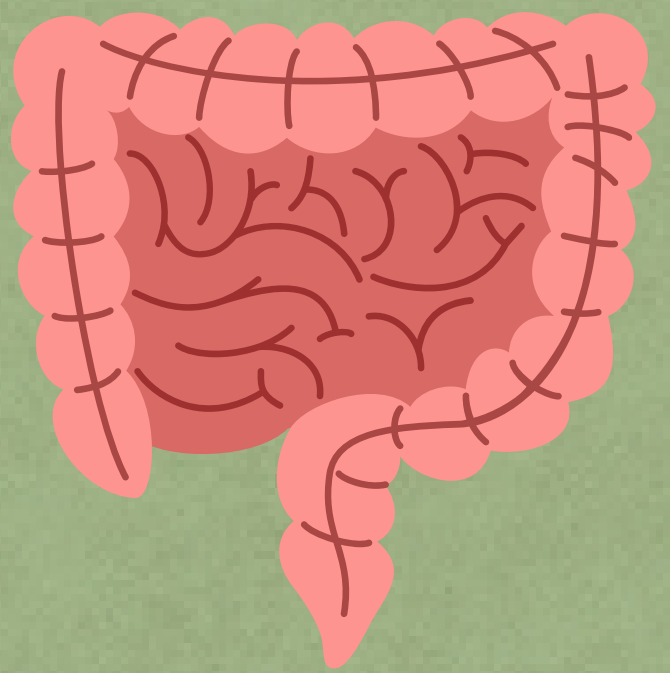


Intolerancias alimentarias.

Son causadas por mecanismos no inmunitarios como reacciones tóxicas, farmacológicas o metabólicas, la contaminación microbiana provoca intoxicaciones alimentarias y produce náuseas, vómitos, diarrea y dolor abdominal. Existe la intolerancia a los HC que es cuando existe un déficit de enzimas responsables de su descomposición y está la intolerancia a la lactosa es la más frecuente.

Mala absorción.

La mala absorción intestinal es aplicada a los trastornos en la capacidad y transporte de los nutrientes a través de la pared intestinal y alteraciones intestinales. Sus fases son: luminal, mucosa y de transporte. El Sistema digestivo privado de alimentos y nutrientes pierde poco a poco sus funciones. Los tipos de digestión son: luminal, de superficie y intraenocitaria.



Bibliografía.

Universidad del sureste (UDS)
antología de nutrición en
enfermedades
gastrointestinales (2023).