

UNIDAD IV

NUTRICIÓN EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES

ANGEL GABRIEL OJEDA ALTUZAR



NUTRICION EN ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES



REALIZADA POR:

angel
gabriel
ojeda
altuzar

INTOLERANCIAS

Nutrición en la Disfagia.

La intervención nutricional debe ser individualizada, según el tipo y alcance de la disfunción. Si los suplementos masticables no se consumen con seguridad, se pueden añadir preparados líquidos a alimentos aceptables. Es posible que el paciente coma más si se le ofrecen comidas frecuentes de escasa cuantía. La deglución también puede mejorar eligiendo cuidadosamente distintos sabores, texturas y temperaturas de los alimentos. El agua se sustituye por zumos, aportando así sabor, nutrientes y calorías. Una temperatura fresca mejora la deglución, por lo que se toleran mejor los alimentos fríos. Los carbonatados también se toleran mejor en ocasiones por el efecto beneficioso de la textura. Salsas y jugos de carne lubrican los alimentos para que sea más fácil tragarlos y son útiles para prevenir su fragmentación en la cavidad oral. Pastas, guisos y platos a base de huevo, jugosos, suelen tolerarse bien. Es mejor evitar aquellos alimentos que se desmiguen fácilmente en la boca, porque pueden aumentar el riesgo de asfixia.

Nutrición en los pacientes inmunodeprimidos.

El 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.

Nutrición vegetariana.

Los estudios sobre dietas vegetarianas son difíciles de llevar a cabo por las variaciones en la definición del término vegetariano. Existen varias definiciones y clasificaciones de lo que es una dieta vegetariana, la más extendida es:

- Vegetarianos estrictos o veganos: no consumen ningún alimento de origen animal.
- Lactovegetarianos: consumen, además de vegetales, productos lácteos.
- Ovolactovegetarianos: consumen además de vegetales, productos lácteos y huevos.

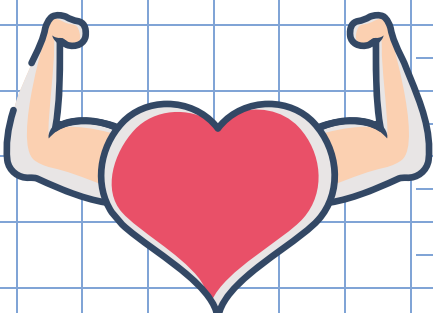
Alergias alimentarias.

La alergia alimentaria es una reacción alérgica que consiste en que nuestro organismo percibe como nociva una sustancia -normalmente una proteína, que denominamos alérgeno- que no lo es. Este contacto activa una respuesta inmunológica exagerada que se manifiesta en diversos órganos del cuerpo.



intolerancias alimentarias

Tener una intolerancia alimentaria significa que el cuerpo de la persona no puede digerir bien determinado alimento, o que un alimento en particular le irrita el sistema digestivo.



BIBLIOGRAFIA

este trabajo fue realizado con la antología de la materia